

## Sommaire

<b>Guy Montavon</b> président de la CEASS	2
<b>Programme de la scierie</b>	3
<b>Le mot de René Rimaz</b> maire	4
<b>Cortège de Carnaval</b> 24 février	5
<b>Brocante et vide-grenier</b> 8 avril	6
<b>Fête du village</b> 27-29 avril	7
<b>La recette de</b> Jean-Marc Soldati	9
<b>Grand Prix</b> Caisse d'Épargne 27 mai	11
<b>Balade gourmande</b> 23 septembre	12
<b>Marché de Noël</b> 8 décembre	13

## La parole au président de la Ceass

Il y a 8 ans, j'ai été contacté pour faire partie de la commission d'embellissement et d'animation de Sonceboz Sombeval (Ceass), ce que j'ai accepté avec plaisir. Voici deux ans, Blaise Jan se retirant pour des raisons professionnelles, j'ai pris sa succession à la présidence.

Dès ses débuts, la Ceass a mis sur pied plusieurs manifestations publiques, qui sont toujours proposées à la population : une spectaculaire course de caisses à savon – promue depuis peu Grand Prix Caisse d'Épargne –, une brocante très fréquentée, une sympathique fête du village, un chaleureux marché de Noël, ainsi qu'une alléchante balade gourmande.

Pour mettre sur pied ces rendez-vous appréciés, nous avons toujours besoin de bénévoles, avis aux intéressés.

Signalons encore qu'en 2016, nos manifestations ont été intégrées aux réjouissances du 1150<sup>e</sup> anniversaire de la localité.

### Le comité de la Ceass :

Président, Guy Montavon  
Secrétaire, Véronique Zingg  
Caissière, Sylvie Hostettler  
Membres, Damien Montavon et Skender Matoshi

### Intéressés à rejoindre un comité sympathique ?

N'hésitez pas davantage, appelez le 079 942 54 34  
ou par email à [info@ceass](mailto:info@ceass).



## Programme de la Scierie

### Samedi 16 juin

Repas gratuit pour les seniors de la commune 11 h 30 – 17 h 30  
*Inscription souhaitée*

### Samedi 25 août

Guinguette à la plage de Sombeval dès 11 h 30  
Moules-frites, saucisses, ambiance musicale  
*Inscription souhaitée*

### Samedi 10 novembre

Marché de l'Avent 15 h – 20 h

### Samedi 29 décembre

Fondue de fin d'année en soirée  
*Inscription souhaitée*

### Pour toute information :

Association de la scierie de Sombeval (ASS)  
Jeanne Gerber 032 489 13 51  
Jacqueline Bitzer-Droz 032 489 20 69 / 079 453 97 65



## Le mot du maire



### Une commune en pleine forme

Chers concitoyennes et concitoyens, cette nouvelle édition du Petit Journal contribue à prouver une fois de plus qu'il fait bon vivre à Sonceboz-Sombeval. La qualité de vie n'est pas un vain mot dans cette localité en belle croissance démographique. Et en tant que maire comme au poste de conseiller municipal jusqu'ici, j'entends bien mettre toute mon énergie au service de notre commune. Les défis ne manquent pas, qui sont notamment liés à l'augmentation de notre population, et le Conseil municipal est prêt et motivé à les relever.

Parmi mes préoccupations de maire figurent en première ligne le maintien et l'amélioration de ses infrastructures et de ses services, la sauvegarde de ses paysages, l'intensification de sa vie sociale. Aussi ne manquerai-je pas ici de remercier chaleureusement la Ceass pour son engagement et d'inviter les intéressées et intéressés à rallier les rangs de cette importante association.

A vous tous, habitants de Sonceboz-Sombeval, j'adresse mes meilleurs vœux pour 2018, en souhaitant que cette nouvelle année vous soit agréable et souriante.

*René Rimaz, maire*

Je saisis ici l'occasion qui m'est donnée de remercier encore la population pour la confiance qu'elle m'a accordée durant douze ans et l'assurer du plaisir que j'ai ressenti à travailler pour une commune aussi dynamique et agréable.

Ce faisant, j'adresse mes sincères vœux de succès et de satisfaction au nouveau Conseil municipal, et en particulier au maire René Rimaz.

*Paul-André Jeanfavre*

---



# Brocante et vide-grenier de la Ceass

**Dimanche, 8 avril**

Halle de gymnastique

10h -17h

Petite restauration sur place

Ouvert à tous, moyennant le paiement d'une location :

- à l'intérieur de la halle, 10 francs par table, fournie par l'organisateur
- à l'extérieur, 10 francs pour un stand de 3 mètres, fourni et monté par le vendeur

**Renseignements et inscriptions:** 079 942 54 34, [info@ceass.ch](mailto:info@ceass.ch) ou [www.ceass.ch](http://www.ceass.ch)



## Fête du village

Vendredi 27, samedi 28 et dimanche 29 avril

<b>Vendredi</b>	Ouverture officielle Discours, apéro offert Animations, guinguettes, carrousels, concert	18h
<b>Samedi</b>	Ouverture des guinguettes Animations, carrousels, concert	11h
<b>Dimanche</b>	Ouverture des guinguettes Carrousels	10h

*Le programme de la fête peut être modifié selon les conditions météorologiques  
Informations détaillées en temps voulu.*



## La recette de Jean-Marc Soldati



### Crêpinettes croustillantes de volaille et d'épinards à la Tête de Moine AOP

Entrée pour 5 personnes

#### Les ingrédients :

- 200 g de blanc de poulet\*
- 250 g d'épinards
- 50 g de Tête de Moine AOP
- 5 feuilles de brik
- 100 g de persil frisé
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 2 rubans de vert de poireau
- 1 dl de fond de volaille
- 1 dl de crème
- 20 g de beurre
- 20 g de beurre clarifié
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

*\* Jean-Marc Soldati recommande des suprêmes de volaille fermière, dont la chair est plus ferme et plus goûteuse que celle des élevages industriels*

Équeuter et laver les épinards. Les assouplir 10 secondes dans une grande casserole d'eau bouillante salée; les récupérer à l'aide d'une écumoire, les plonger dans un saladier d'eau glacée pour stopper la cuisson, puis les égoutter soigneusement en pressant bien dessus.

Effeuilier le persil et le cuire 4 minutes dans la même casserole d'eau bouillante. Récupérer avec une écumoire et plonger dans le saladier d'eau glacée. Égoutter soigneusement.

Rincer les rubans de poireaux à l'eau froide et les blanchir 10 secondes dans la casserole d'eau bouillante pour les attendrir. Les plonger dans le saladier d'eau glacée, les égoutter, les rouler, puis tailler des lanières de 2 mm de largeur – elles serviront à nouer les crêpinettes.

Ciseler l'échalote, la faire suer 2 minutes dans 1 cs d'huile d'olive, ajouter les épinards, puis presser la gousse d'ail. Assaisonner en sel et poivre, retirer de la poêle. Ajouter la crème, gratter les sucs de cuisson et faire réduire à feu moyen jusqu'à ce qu'il ne reste que 4 cs à soupe. Laisser refroidir.

Couper le poulet en morceaux, saisir dans 1 cs d'huile d'olive à feu vif durant 1 à 2 minutes, puis tailler en gros cubes. Attention, la viande doit être juste saisie, encore moelleuse à l'intérieur.

Couper la Tête de Moine en petits cubes.

Mélanger les épinards, le poulet et la Tête de Moine à la crème réservée. Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre, puis mettre au frigo un quart d'heure. Ainsi, la farce sera moins humide et ne détrempera pas les feuilles de brik.

Diviser la farce en cinq portions. Déposer sur la partie inférieure de la feuille de brik, recouvrir, bien serrer, puis rouler en serrant bien. Les crépinettes doivent avoir l'apparence de gros cigares. Nouer les extrémités avec les lanières de poireaux, puis couper 1 cm de chaque côté pour égaliser les bords.

Préparer la sauce: réduire le fond de volaille d'un quart (il doit en rester 0,75 dl), ajouter le beurre, émulsionner au fouet. Hors du feu, ajouter le persil et mixer soigneusement. Filtrer à l'aide d'une passoire fine.

Chauffer le beurre clarifié à feu moyen et dorer les crépinettes de tous les côtés durant 5 à 6 minutes au total. Éponger sur du papier absorbant et dresser sur les assiettes.

Réchauffer rapidement la sauce et en ajouter 1 cs par assiette.

Décorer, selon goût, de fines herbes (ciboulette, cerfeuil et aneth).

### **Le conseil du chef**

Cette recette peut être déclinée avec d'autres ingrédients, par exemple des champignons, des cuisses de grenouille, ou du ris de veau. On peut même en réaliser des versions sucrées avec des fruits (ananas, banane, pomme, etc.)

## Les Mamans du mercredi

**Vous êtes à la recherche d'activités et de sorties pour vos enfants et vous aimez rencontrer d'autres parents ?**

Venez participer aux activités de l'Association des Mamans du Mercredi. Née de l'imagination de deux habitantes de Sonceboz, Cindy Cazin et Virginie Chevalot, cette association poursuit un but simple : faire ensemble avec ses enfants des activités qu'on ne ferait pas tout seul.

Ainsi depuis maintenant presque deux ans, parents et enfants de Sonceboz et des alentours ont eu la joie de pouvoir participer à des chasses aux œufs, assister à un spectacle de magie, rencontrer le Père Noël, visiter la ferme des chameaux, fabriquer un calendrier de l'Avent, défiler au carnaval, écouter des contes en forêt et encore bien d'autres activités. Vous trouverez plus d'informations sur cette sympathique association et son programme à venir sur [www.lesmamansdumercredi.over-blog.com](http://www.lesmamansdumercredi.over-blog.com)

*En santé et en forme toute l'année avec*

### **Ladyfit Sonceboz**

*Quoi? Cours de gym variés, dynamiques et en musique :  
renforcement musculaire - cardio -souplesse - équilibre -étirements*

*Quand? le mardi de 20 h 15 à 21 h 15, toute l'année*

*Où? à la halle de gymnastique de Sonceboz*

*Pour qui? toutes les intéressées, dès 16 ans*

*Combien? 60 francs par année, 30 francs pour les étudiantes*

**Renseignements et inscriptions : [ladyfitsonceboz@gmail.com](mailto:ladyfitsonceboz@gmail.com)**

# Grand Prix Caisse d'Épargne de la Ceass



**Dimanche 27 mai, course de caisses à savon**

**Le programme:** 9h: contrôle technique  
10h: première manche d'essai  
11h: deuxième manche d'essai  
12h: repas  
13h 30: première manche de course  
14h 30: deuxième manche de course

Possibilité de se restaurer dans la tente  
Modification de la course selon la météo

**Renseignements et inscriptions:** 079942 54 34, [info@ceass.ch](mailto:info@ceass.ch) ou [www.ceass.ch](http://www.ceass.ch)



# Balade Gourmande de la Ceass

Dimanche 23 septembre

*Marcher, se restaurer, découvrir et partager  
dans une ambiance sympathique*

Renseignements et inscriptions: 079 942 54 34, [info@ceass.ch](mailto:info@ceass.ch) ou [www.ceass.ch](http://www.ceass.ch)



# Marché de Noël de la Ceass

## Samedi 8 décembre

A la Halle de gymnastique de 11 h à 18 h

Stands à l'intérieur et à l'extérieur

Dès 16 h, visite de saint Nicolas

Petite restauration sur place

**Les tarifs:** 10 francs la table à l'intérieur, fournie par l'organisateur  
10 francs le stand à l'extérieur, amené et monté par l'exposant

**Renseignements et inscriptions:** 079942 54 34, [info@ceass.ch](mailto:info@ceass.ch) ou [www.ceass.ch](http://www.ceass.ch)



## Sociétés et associations

### A C L

Jean-Yves  
Grand Ch. de Chaumin 5  
2606 Corgémont 078 602 30 34

### A S S

Jeanne Gerber  
Rue Euchette 13  
2605 Sonceboz-Sombeval 032 489 13 51

### Amicale du Club des patineurs

Marco Boldini  
Les Lilas 7, 2608 Courtelary 032 944 19 71

### Association Arc Emotions

Danielle Pochon  
Rue de la Gare 35d  
2605 Sonceboz-Sombeval 079 818 56 38

### Association des Mamans du Mercredi

Cindy Cazin  
Champ de la Pierre 16  
2605 Sonceboz-Sombeval 079 892 88 16

### Badminton-Club Bas-Vallon

Bernard Gerber  
Rue de la Combe 8  
2605 Sonceboz-Sombeval 032 489 21 71

### Chœur mixte Péry-Sonceboz

Mary-Claude Lécureux  
Rue Neuve 5  
2605 Sonceboz-Sombeval 032 489 24 93

### Club de pétanque

Laurent Leuenberger  
Chemin de la Fiole 9B 032 481 10 76  
2710 Tavannes 078 769 28 30

### Club Pyramide Pierrafeu

Sylvie Hostettler  
Rue Pierre-Pertuis 3  
2605 Sonceboz-Sombeval 078 741 56 66

### FC La Suze 07

Michel Joray  
Case postale 20  
2606 Corgémont

### Groupe des marcheurs

Frédéric Lécureux  
Rue de la Gare 50,  
2605 Sonceboz-Sombeval 032 481 19 76

### Gymnastique du 3<sup>e</sup> âge

Yvette Cattin  
Rue du Collège 15  
2605 Sonceboz-Sombeval 032 489 16 27

### Ladyfit Sonceboz Marianne Bögli

Fin du Pertuis 12  
2605 Sonceboz-Sombeval 032 489 26 22

### Le Petit théâtre Christine Voisard

Rue Pierre-Pertuis 3  
2605 Sonceboz-Sombeval 032 489 12 43

### Patisympa

Michèle Perrenoud  
Impasse des Corneilles 2  
2605 Sonceboz-Sombeval 032 489 33 50

### S F G

Bernard Hofer  
Rue de l'Envers 15  
2605 Sonceboz-Sombeval 032 489 11 45

### Ski-Club

Olivier Rottet  
Pourpoint 9  
2605 Sonceboz-Sombeval 032 489 23 59

### Société de tir Armes Réunies

**Sonceboz-Sombeval - La Heutte**  
Emil Bösch  
Rue Pierre-Pertuis 7  
2605 Sonceboz-Sombeval 032 534 76 10

### Société de tir La Vignerole

Henri Mathez  
Route principale 1  
2612 Cormoret 032 944 14 14

### The Kinema Graphien Company

Shirley Prêtre  
Rue Neuve 5, 2605 Sonceboz-Sombeval

### V B C La Suze

Maxime Rohrbach  
Rue de la Malathe 10  
2610 Saint-Imier 078 623 79 73

# Commune de Sonceboz-Sombeval

## Administration communale

Rue des Prés 5  
2605 Sonceboz-Sombeval

[www.sonceboz.ch](http://www.sonceboz.ch)  
[secretariat@sonceboz.ch](mailto:secretariat@sonceboz.ch)

### Horaires

lundi	8h-12h	16h-18h00
mardi-jeudi	8h-12h	16h-17h30
vendredi	8h-12h	

Agence AVS et Secrétariat 032 488 33 00  
Fax 032 488 33 01

Secrétariat municipal 032 488 33 02  
Caisse municipale 032 488 33 05

Contrôle des habitants  
et des étrangers 032 488 33 00

Responsable technique 032 488 33 03

Maire 078 667 18 75

## Autres offices

### Protection civile

Rue du Pont 20  
2720 Tramelan 032 487 65 76

### Police cantonale

Rue de Reuchenette 5  
2603 Péry 032 346 89 41

### Bourgeoisie

Président 032 489 15 21  
Secrétariat 032 489 23 08  
Caisse 032 941 33 87

### Etat civil de l'arrondissement

de Courtelary  
2608 Courtelary 031 635 41 30

### Service d'action sociale

2608 Courtelary 032 945 17 10

### Autorité régionale de conciliation

Jura Bernois-Seeland  
2740 Moutier 031 635 39 39

### Autorité de protection de l'enfant et de l'adulte du Jura bernois (APEA)

2608 Courtelary 031 635 22 50

### Office du tourisme Jura bernois

Place de la Gare 2  
2610 Saint-Imier 032 942 39 42  
Fax 032 942 39 43  
[www.jurabernois.ch](http://www.jurabernois.ch)  
[saintimier@jurabernois.ch](mailto:saintimier@jurabernois.ch)

### Crèche garderie « Au P'tit Soleil »

Rue de la Gare 3  
2605 Sonceboz 032 489 33 89

### La Poste

Rue de la Gare 5  
2605 Sonceboz-Sombeval  
Téléphone 0848 888 888  
Postfax 0844 888 888  
Horaire lundi-vendredi 8h-11h30  
15h-18h / 16h-18h (été)  
samedi 9h-11h

## Paroisses

### Réformée Sonceboz-Sombeval

Rue du Collège 19 032 489 17 68

### Catholique romaine

Rue de Beau Site 6  
2610 Saint-Imier 032 941 21 39



**Ceass** Commission d'embellissement  
et d'animation Sonceboz-Sombeval

