

Jean JO
NUMERO 5

Editeur : ARTESIA-pm
30bis, rue des bruyères
90200 AUXELLES-HAUT
Tél. 03 84 29 09 19
Dépôt légal à parution
Directeur de la publication
Philippe MERCIER
www.jeanjo.com

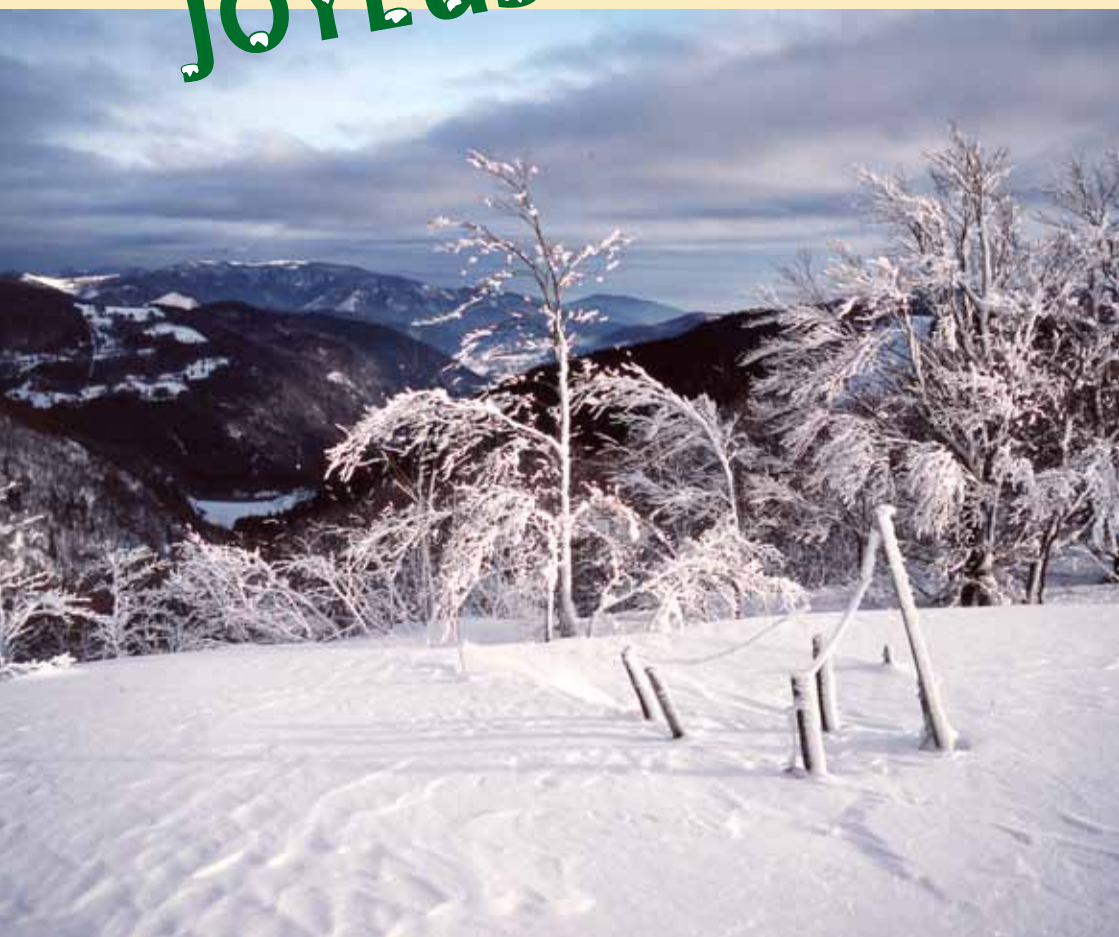


Chers lectrices et lecteurs,

Voici le numéro Spécial Noël du Journal de Jean Jo. Vous y trouverez toujours des idées déco, des recettes, quelques conseils pratiques, etc... et bien sûr de nombreux lots à gagner répartis au hasard sous forme de bons cadeaux dans cette édition.

Bonne lecture à tous.

JOYEUSES FÊTES



UNE BELLE TABLE DE FÊTES AVEC JEAN JO

Voici quelques conseils pour créer une belle table pour vos repas de fêtes.

Choisissez une nappe unie ou avec des motifs discrets. Vous pourrez alors disposer une vaisselle colorée. Évitez le noir qui ne met pas les mets en valeur.

Sous la nappe un molleton est le bienvenu pour amortir le bruit des couverts.

Pour une place, comptez 50 à 60 cm hormis pour les extrémités où il faudra compter un peu plus large. A noter qu'une table ronde est plus conviviale et permet d'accueillir un nombre bien plus grand de convives.

Disposition des couverts :

Déposez les assiettes à 1 cm du bord. Placez la ou les fourchettes à gauche pointe en bas (pointe sur la nappe).

Les couteaux et les cuillères rejoindront la droite de l'assiette. Pour les couteaux le tranchant sera dirigé vers la gauche.

Le principe de disposition des éléments suit une règle simple : les couverts utilisés en premier sont à l'extérieur et ainsi de suite.

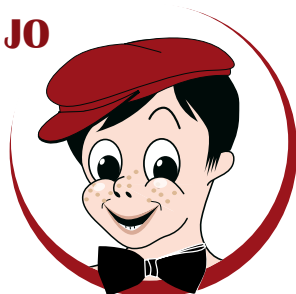
Les couverts à dessert et à fromage seront positionnés entre le verre et l'assiette en suivant la même règle.

Pour les verres, ils sont rangés de gauche à droite en commençant par le plus grand (verre à eau) puis, par ordre de grandeur les verres à vin blanc, rouge...

Vous pouvez également créer des décorations et des chemins de table à l'aide de branches et de fleurs.

Ils devront être réalisés le plus tardivement possible et être mis au frais avant de rejoindre la table en dernière minute. Si vous pouvez les mettre dans l'eau ajoutez une cuillerée de bicarbonate de soude à cette eau. Évitez les compositions trop odorantes et dépassant les 20 cm de hauteur.

Ci-contre, la serviette utilisée en marque-place, facile à réaliser et original, finira la décoration. Il vous suffira d'une serviette de table, à laquelle vous aurez accroché une petite composition florale (branche de houx, une rose, un peu de lierre ou de gypsophile par exemple). Une étiquette cartonnée au prénom du convive viendra compléter l'ensemble.



Présence sur 3 secteurs 90, 25 et 70, plusieurs années d'expérience !



Si vous souhaitez vendre une maison ou un appartement, contactez nous

Nous offrons l'expertise de l'amiante et du plomb*

ESTIMATIONS GRATUITES !

12, avenue Jean Jaurès - 90000 BELFORT

Tel. 03 84 21 21 31 Fax 03 84 21 90 19

* Voir conditions en agence

www.action-immobilier.org



Christelle et Pascal Oriez
Pâtisseries - Chocolatiers - Glaciers

30, rue de Brasse - 90000 BELFORT
Tél./Fax 03 84 21 70 94

Bettina & Boris

Prêt-à-porter féminin depuis 1977,
son équipe dynamique est
toujours prête à vous dévoiler
tous ses secrets pour vous
donner entière satisfaction

178, Avenue Jean Jaurès
90000 Belfort
Tél. 03 84 21 66 67

La nouvelle collection allie féminité, rêve et fantaisie

LA RECETTE DE JEAN JO : "PAIN D'ÉPICES EN HABIT DE FÊTES"

Jean Jo vous propose de confectionner un délicieux dessert facile à réaliser. Succès assuré à l'occasion de vos repas de fêtes.

Préparation 1 :

Réduisez en miettes 5 tranches de pain d'épices et mélangez les au sirop d'érable (ou miel)

Préparation 2 :

Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre et le mascarpone. Battez les blancs en neige bien ferme.

Incorporez délicatement ces derniers dans la préparation au mascarpone.

Présentation

Déposez alternativement en couches superposées, la préparation 1 et la 2 dans des verrines. Puis mettez les verrines au réfrigérateur.

Décoration

Recoupez la tranche de pain d'épice restante, dans son épaisseur et découpez des étoiles avec un emporte pièce. Décorez vos préparations à l'aide des copeaux de chocolat et des étoiles.



INGRÉDIENTS :

Préparation : 25 mn
6 tranches de pain d'épices
250 g de mascarpone
2 œufs
50 g de sucre en poudre
1 cuill. à soupe de sirop d'érable ou de miel
des copeaux de chocolat pour le décor (facultatif).



Jean-Paul
03 84 22 54 42

LA FROMAGERIE

50, avenue Jean Jaurès
90000 BELFORT

JEAN JO : PROTÉGER VOTRE PEAU EN HIVER

Notre peau souffre en hiver du froid, du vent, etc... Pour l'aider à passer tout en douceur la froide saison, voici quelques idées...

Il faut impérativement nettoyer la peau matin et soir pour la débarrasser de ses impuretés. En hiver la peau se dessèche énormément. On optera donc pour des crèmes riches, hydratantes et nourrissantes qui protègent davantage des intempéries.

Même en hiver, il ne faut pas oublier de boire... de l'eau ce qui permet à

la peau de rester hydratée. Buvez 1,5 litre quotidiennement en commençant par un grand verre d'eau au réveil pour éliminer les toxines accumulées pendant votre sommeil.

Une fois par semaine, un gommage pour le visage puis un masque hydratant vous donneront une peau éclatante !

Le matin, on appliquera une crème hydratante et nourrissante qui prend soin de la peau et qui la protège. Le soir, on appliquera une crème de nuit.

Les lèvres aussi souffrent du froid. Elle sont dépourvues de glandes sébacées et sont plus sensibles au froid. N'oubliez donc pas de vous appliquer du baume à lèvres.

La peau des mains est plus fine. Très exposées, les mains souffrent elles aussi de l'hiver. Il faut donc les hydrater



IDÉE CADEAU NOËL

Soins du corps
Soins minceurs
Soins du visage
Institut équipé de SpaJet
Micro dermabrasion
Solarium
Hamam oriental authentique et
sauna nordique
Maquillage - Epilation

Ouverture :
du mardi au vendredi de 10h à 19h
samedi de 9h à 13h
lundi de 14h à 19h sur rendez-vous

Nocturne mardi et jeudi jusqu'à 21h sur rendez-vous

18bis, rue de la marseillaise - BELFORT - Tel. 03 84 28 91 69

JEAN JO PHOTOGRAPHIE

QUELQUES EXPLICATIONS DU SPÉCIALISTE :

L'obturateur : dans le précédent numéro, nous avions vu la fonction du diaphragme (robinet de la lumière). Nous allons voir dans ce numéro à quoi sert l'obturateur. Il en existe plusieurs types mais l'essentiel est de savoir que ce dispositif sert à laisser rentrer la lumière dans l'appareil, à exposer la pellicule ou le capteur numérique **pendant un certain temps**.

En effet le diaphragme dose la quantité et l'obturateur dose le temps. Il y a donc correspondance entre ces deux dispositifs ; l'un compensant les effets de l'autre. Je vous rappelle (voir Jean Jo 4) que les chiffres significatifs du diaphragme étaient 2.8 - 3.5 - 5.6 - 8 - 11 - 16 - 22 - ... à chaque «cran» correspond une progression de 2 fois moins de lumière.

Pour l'obturateur les chiffres significatifs sont 1/1000 - 1/500 - 1/250 - 1/125 - 1/60 - 1/30 - 1/15 - etc... représentant le temps d'exposition en seconde. Exemple (1/50^{ème} de seconde) et chaque «cran» représente ici, une progression de 2 fois plus de lumière. Donc si une photo est bien exposée au 1/1000^{ème} à f2.8 elle sera également au 1/60^{ème} à f11. On obtiendra la même lumination. A quoi cela sert t-il, me direz vous ? Eh bien en fait nous n'obtiendrons pas le même résultat. Les deux photographies seront exposées de la même manière, certes, mais elles ne seront pas identiques. La profondeur de champs, par exemple, sera différente. En modifiant la vitesse d'obturation on pourra, par compensation sur

l'ouverture du diaphragme, augmenter ou diminuer la profondeur de champs. (Voir Jean JO 4)

Attention toutes les vitesses sont utilisables mais en dessous de 1/60^{ème} de seconde (1/30 - 1/15 etc...) il faudra employer un pied sans quoi on obtiendra des photos floues (bougées).

Même avec un pied, le sujet mobile risquera d'être flou (plus ou moins suivant sa vitesse bien sûr) sauf si vous le suivez dans son déplacement pendant la prise de vue. Dans ce cas ce sera le fond qui sera flou.

Dans le prochain numéro Jean Jo vous expliquera le réglage de la sensibilité (les ASA ou ZAZA)

JEAN JO PHOTOGRAPHIE (VOIR LA PREMIÈRE DE COUVERTURE)

Grâce à cette rubrique, Jean JO vous offre, si vous le souhaitez, la photographie en couverture via internet. Il vous suffira de transmettre votre courriel à votre commerçant qui fera suivre (validité de cette offre au 30 décembre 2010). Cette photographie n'est pas libre de droits mais peut être utilisée dans un cadre familial.



azerti.fr
informatique
03 84 26 60 43



-20%
sur la main d'œuvre
sous présentation
de ce bon

Dépannage vente matériel informatique
204 avenue Jean Jaurès-BELFORT

16777225



LE MAZAGAN
EPICERIE ORIENTALE
Epices
Olives
Fruits
Légumes
Pâtisseries
Gallettes
M'semman
Fruits secs
Pain

OUVERT 7j/7
de 9h00 à 13h00 et
de 15h30 à 22h00
Tél. 03 84 26 73 51
Rue de Hanoï
90000 BELFORT



EMBALLAGES POUR
METIERS DE BOUCHE
ET COMMERCIAL

EMBALLAGE CADEAUX
ESSUAGE PAPIER

NAPPES - SERVIETTES
VAISSELLE JETABLE

PAPETERIE - SIGNALÉTIQUE
DECORATION

PERSONNALISATION DE
TOUTS VOS EMBALLAGES



Point E
Emballages services

24, RUE DE LA POISSONNERIE - 90000 BELFORT - TEL 03 84 28 30 70

E-mail : emballagesdulion@orange.fr



JEAN JO : CET HIVER AU BALLON POUR PASSER UNE SUPER JOURNÉE !!!

Que vous soyez fan des jeux de glisse ou non, le Ballon d'Alsace est un lieu de prédilection pour passer une bonne journée. La grisaille envahit Belfort mais le soleil peut être au rendez-vous sur les sommets ! C'est un lieu magique radicalement différent et incroyablement dépayçant.

Sur un vaste domaine, le Ballon offre un nombre impressionnant d'activités avec bien sûr :

Le ski alpin : La nouvelle piste verte des bruyères permet de relier le domaine de la Gentiane et celui du Langenberg créant ainsi un seul domaine skiable. Renseignements au 03 84 29 36 76.
Le ski de fond, une école de ski Info au 03 84 29 06 65
L'acro-bulle (une bulle géante

gonflable en PVC).

Le snowpark : www.r-down.fr ou tél. 06 32 90 47 69

La luge : 2 pistes de luges sont ouvertes au public, gratuites, sécurisées et damées, au col des Dêmeurs et au Langenberg. Plusieurs professionnels et associations proposent des **randonnées en raquettes, des balades en chiens de traîneaux.**

La location de skis.

Plus de renseignements : Maison du Tourisme tél. 03 84 55 90 90. SMIBA tél. 03 84 28 12 01.

Pour s'y rendre, pensez aussi au **bus des neiges**. Il circule tous les mercredis, samedis et dimanches si les pistes sont ouvertes, du 18 décembre au 13 mars. Pendant les vacances de Noël (du 18 décembre au 2 janvier) tous les jours sauf les vendredis et samedis. Pendant les vacances de février (du 19 février au 6 mars) tous les jours.

Tarifs : 5€ aller/retour, 4€ 5/16ans

Tarifs réduits : Avec les cartes Optymo, avantages jeunes et Cezam : 3 €.

Des réductions sur les activités

de la station sont offertes sur présentation du ticket bus des neiges plus d'infos et réservations à Optymo : www.optymo.fr

 **N° Vert** **0 800 824 923**

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

De nombreux lots à gagner sur www.lejeubusdesneiges.com

Préparez votre sortie :

Allo Neige 24h/24h :

Tél : 0820 209 510 (0,09€/min)

Ouverture des pistes, état des routes, circulation du bus des neiges...

Maison du Tourisme :

Tél. 03 84 55 90 90

www.smiba.fr - Webcam au sommet du Ballon d'Alsace et lien Météo France Belfort.

Météo 24h/24h :

Tél : 08 92 68 02 90 (0,34€/min)

Répondeur mis à jour à 7h30, 12h30 et 16h30.

www.meteofrance.fr





51, Avenue Jean Jaurès
Tél. 03 84 58 98 42
www.levoyageurdelse.com

Voyages sur mesure, visas,
circuits, voyages de noces, croisières, séjours détente,
locations, offres de dernière minute sur notre site, voyages groupes
(CE, associations, amicales...)

Adhérent tourcom, APS  SNAV, N° licence 090950003

JEAN JO BRICOLE : UN NICHOIR POUR CE PRINTEMPS

Dans ce numéro Jean Jo vous suggère de réaliser un nichoir. Ce modèle convient à de nombreuses espèces (mésange, sittelle, rouge queue...)

Facile à construire il vous permettra d'observer ces espèces et leurs incessants va-et-vient pour nourrir leurs petits.

Il est temps de se mettre à l'ouvrage afin qu'il soit prêt pour les beaux jours.

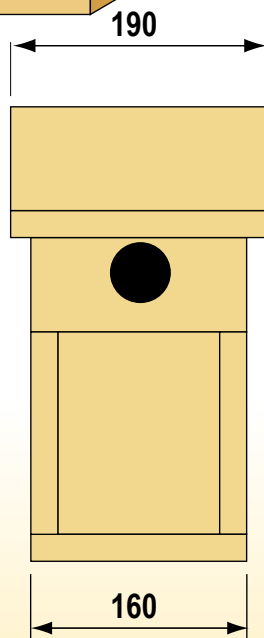
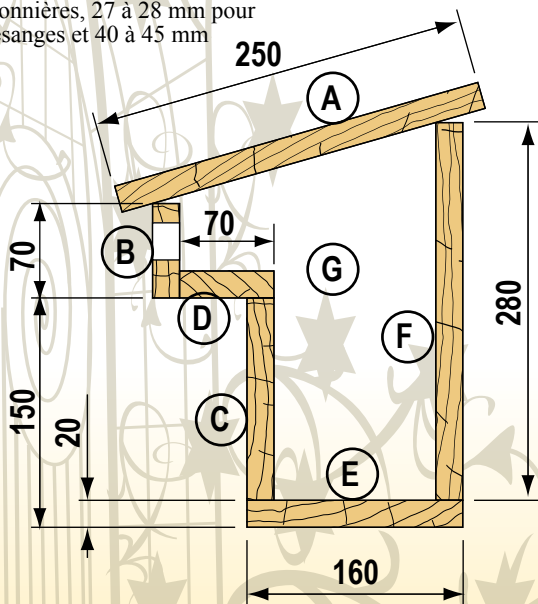
Prenez de la planche de 20mm d'épaisseur en sapin non traité et découpez les pièces comme indiqué sur le plan.

L'assemblage se fait par des vis ou des clous ou collé si il est installé à couvert.
(Pensez à laisser le toit démontable pour le nettoyage annuel)

L'installation se fera avec le trou dirigé entre l'est et le sud, à l'abri des chats

Le diamètre du trou sera de 30 à 32 mm pour les mésanges charbonnières, 27 à 28 mm pour toutes les autres mésanges et 40 à 45 mm pour les sittelles

- A - 190 x 250mm
 - B - 70 x 160mm
 - C - 150 x 120mm
 - D - 70 x 120mm
 - E - 160 x 160mm
 - F - 280 x 120mm
 - G - 210 x 280mm
- (2 pièces)



L'Omelette
PIZZERIA

Tous nos plats sont à consommer
sur place ou à emporter

30 ans à votre service

Du mardi au samedi de 11h30 à 14h00 et de 18h30 à 21h00
vendredi et samedi jusqu'à 22h00

81, avenue Jean Jaurès - 90000 BELFORT - Tél. 03 84 28 73 91

Le Comptoir de l'Alimentation

Christian Billing et Jocelyne

Vous proposent : Des arrivages
journaliers de petits ports français,
volaille de bresse
gibier en saison.

Poissonnerie :
21, rue Croix du Tilleul
90000 BELFORT
Tél. 03 84 21 39 03



JEAN JO BOUQUINE :

Jean Jo est heureux de vous annoncer la sortie du livre de Jean Louis ROMAIN et René GRILLON.

Ils nous raconte dans ce premier tome le mouvement ouvrier dans le territoire de Belfort des origines à 1939. «On sait généralement que l'industrie a été la grande aventure de ce département dès la fin du XIX^{ème} et tout au long du XX^{ème} siècle. Mais on connaît moins le rôle joué par ces hommes et ces femmes, travailleurs du métal et du textile qui, dans des conditions difficiles, complexes, souvent épiques et quelquefois tragiques, se sont dressés contre la toute puissance patronale pour arracher des conditions de travail et de vie plus décentes et ont contribué à forger, dans ce département, le



plus petit de France, des rapports sociaux et politiques assez singuliers.

C'est cette lacune que cet ouvrage se propose de combler. Ici, l'histoire locale croise l'histoire nationale, voire mondiale. Ici, tantôt dans la fraternité, tantôt dans la haine, les plus humbles militants côtoient ceux qui feront carrière comme dirigeants nationaux ou ministres. Évitant l'hagiographie, les auteurs s'attachent à évoquer ces destins dont les multiples contradictions ne font qu'épouser celles des grands enjeux du XX^{ème} siècle.»



LA ROSERAIE

LIBRAIRIE - PAPETERIE - LOISIRS CRÉATIFS

Carterie
Diddl
Fournitures de bureaux
Liste scolaire
Tél. 03 84 21 24 17
librairie.laroseaie@aliceadsl.fr

LOISIRS CRÉATIFS

Après midi récréatives :
Pour préparer vos décorations de Noël, participez à nos mini ateliers permanents. (1 heure)
Prix en fonction de l'atelier

Dates à consulter sur le site ou au magasin.
www.laroseaie-creative.com

LE COUP DE COEUR DE JEAN JO

Au cours de ses balades dans le quartier, Jean JO en a vu des changements mais, ce qu'il garde en mémoire, ce qui lui réchauffe le coeur, ce sont ces belles réussites commerciales, ces aventures familiales et aussi humaines dont il a été témoin dans ce coin du territoire, où travaille une multitude de personnes au savoir-faire si varié. Un regret cependant : le peu d'animation commerciale, « il y aurait tant à faire vraiment... » soupirait-il sous sa casquette.

Mais avec le temps et son cortège de surprises... le cadeau de cette fin d'année que Jean Jo, confident privilégié, veut partager avec vous en avant première c'est la création de l'association :

« LE FAUBOURG DES COMMERCES et alentours »
Jean JO connaît bien les

commerçants qui sont à l'origine de cette naissance. Il les a vu se rencontrer, anciens et nouveaux commerçants, et comme une évidence vouloir ensemble, créer des événements festifs. Avec la même envie qui les anime, vouloir faire connaître les atouts de leur secteur, ses spécificités, la qualité de leurs prestations et vous apporter aussi des animations où, petits et grands, pourront partager avec leurs commerçants des moments de détente, de découverte, et de bonnes affaires aussi... dans un esprit de convivialité.

Jean JO souhaite longue vie au « FAUBOURG



DES COMMERCES et alentours» et ne manquera pas de vous donner des nouvelles dans ses prochains numéros.

ARTESIA

Tél. 03 84 29 09 19
www.artesia-pm.com

Au service de votre communication

- Photographie
- Illustration
- Brochures
- Catalogues
- Flyer
- Entete
- Site internet
- ...

JEAN JO A RENCONTRÉ EMMANUEL

PRÉSIDENT DE LA TOUTE NOUVELLE ASSOCIATION FAUBOURG DES COMMERCEs ET ALENTOURs :

Jean Jo : Quels sont les objectifs de l'association ?

E. Lippi : Créer ensemble des événements festifs, s'unir dans des projets pour faire connaître et partager nos passions, mettre en évidence notre savoir-faire, sont quelques-uns des objectifs que s'est fixée l'association du «Faubourg des Commerces et Alentours». Les adhérents, dès le printemps 2011, proposeront diverses animations qui égayeront l'Avenue Jean Jaurès et ses alentours.

Jean Jo : Pouvez-vous nous présenter les membres du bureau ?

E. Lippi : Voici donc notre sympathique équipe, il s'agit de :

- **Mme VARIN Katia**, Présidente adjointe - Belle et Chic - 48, av. J. Jaurès - 90000 Belfort
Tel : 03 84 21 57 63
- **Mme MERCIER Mireille**, Secrétaire - le Voyageur d'Élise - 51, avenue Jean Jaurès - 90000 Belfort
Tel : 03 84 58 98 42
- **Mme JORGE DO MARCO Florence**, Secrétaire adjointe - le Prêt à coudre - 120, av. J. Jaurès - 90000 Belfort
Tel : 03 84 22 26 31
- **Mme TARDIEU Véronique**, Trésorière - Librairie la Roseraie - 120, av. J. Jaurès - 90000 Belfort
Tel : 03 84 21 24 17
- **Mme SERMAGE Monique**, Trésorière adjointe Le Cordial - 66, av. J. Jaurès - 90000 Belfort
Tel : 03 84 21 58 38

Jean JO : Si ils ne sont pas encore adhérents, comment doivent procéder les commerçants du secteur qui désirent participer à cette initiative ?

E. Lippi : Tout commerçant, artisan, prestataire de services, etc... de l'Avenue Jean Jaurès et alentours est le bienvenu. Pour résumer, je dirais tout simplement : venez nous rejoindre avec votre bonne humeur, votre dynamisme et vos bonnes idées. Prenez contact avec une des personnes ci-dessous :

Emmanuel LIPPI

Boucherie de la Roseraie
2, rue Roger Salengro
90000 BELFORT
Tél : 03 84 21 27 52

Elisabeth ARNOLD

Le Voyageur d'Elise
51, avenue Jean Jaurès
90000 BELFORT
Tél. 03 84 58 98 42

Véronique TARDIEU

Librairie La Roseraie
120, avenue Jean Jaurès
90000 BELFORT
Tél. 03 84 21 24 17





Boucherie Charcuterie de la Roseraie

S spécialités Franc-comtoises
Bartholdines
Fromage de tête
Plats cuisinés
Service traiteur

2, rue Roger Salengro 90000 BELFORT
Tél : 03 84 21 27 52
www.boucherielippi.com

Le Menu d'Emmanuel

Fraîcheur Norvégienne
Au tartare de tomate et gambas

Coquille St Jacques

Noix de veau sauce Périgourdine
et sa garniture

Fromage

Petit baba de Noël

Menu de fête
à 29.50 €



48, Avenue Jean Jaurès
90000 Belfort
Tél. 03 84 21 57 63

Venez découvrir de "Belles" nouveautés à prix "Chic"

Prêt-à-porter féminin
Accessoires, sacs, ceintures...

Belle & Chic

Ouverture du lundi au vendredi 10h-12h & 14h-19h et le samedi 10h-12h & 14h-18h



Le Prêt à Coudre
03 84 22 26 31

Cours de couture
Retauche
Couture sur mesure

120bis, av. Jean Jaurès
90000 BELFORT



Chers lectrices et lecteurs, connaître vos avis et vos attentes est une priorité pour nous. Pour cela nous vous proposons de compléter le formulaire ci-dessous.

Qu'attendez vous de l'association :

- | | | |
|--------------------------|------------------------------|------------------------------|
| • quinzaine commerciale | Oui ☐ | Non ☐ |
| • braderie | Oui ☐ | Non ☐ |
| • fête de la musique | Oui ☐ | Non ☐ |
| • le bal du Faubourg | Oui ☐ | Non ☐ |
| • loto | Oui ☐ | Non ☐ |
| • marché de Noël | Oui ☐ | Non ☐ |
| • le rally des commerces | Oui ☐ | Non ☐ |
| • d'autres suggestions : | Oui ☐ | Non ☐ |

Merci de votre participation. (ce questionnaire est à découper et à remettre à l'un des membres du bureau p 8 de notre édition)



Le Cordial
BAR-TABAC-PRESSE
Ouvert 7j/7*
de 7h30 à 23h00
66 av. Jean Jaurès
90000 BELFORT
Tél. 03 84 21 58 38
* 9h00 à 23h00 les dimanches et jours fériés



JEAN JO FAIT SON MARCHÉ



Gaec Pancher
Maraichers - Horticulteurs
 Production locale - Agriculture raisonnée
 Route de Fontenelle - 90340 CHEVRÉMONT
 Vente à l'exploitation
 les mercredis et vendredis de 14h00 à 18h00

Tel : 03 84 21 24 95

Légumes frais de saison,
 Large choix de fleurs
 (plantes à massif, jardinières, etc.)
 assortis de conseils professionnels

sur le marché des Vosges le jeudi



Le Marché des Vosges fut construit par l'entreprise Schwartz et Haumont en 1929. Il compte environ 45 commerçants à l'intérieur et certains dimanches plus de 100 à l'extérieur. Les jeudis et dimanches de 7h30 à 12h00 le quartier change de visage, il se remplit de saveurs, d'arômes épicés qui flattent nos papilles. C'est un lieu d'échanges et de rencontres, où l'on peut trouver une exceptionnelle concentration de petits commerces aux étalages attrayants dans une atmosphère des plus conviviales.



Poisson côtier du jour
Pêche Française
Dépositaire des huîtres
Spéciales Gillardeau
Gambas Bio

RUDY
POISSONNERIE

Au marché tous les jeudis et dimanches
 Tél. 03 81 91 18 88

Qualité et fraîcheur



FROMAGERIE

Poirey



Pour vos repas de fêtes pensez à nos plateaux déco.
 C'est la saison des Mont d'or, raclette, fondue,....
Nos spécialités : Girolle de tête de moine, la fondue aux 3 fromages (la recette d'Annie), le Beaufort d'alpage,....
 Idée cadeau : le **savon au lait de chèvre** (38%)

Sur le marché le jeudi et dimanche

Tél. 03 84 46 13 71

44, rue du Gal de Gaulle - 70400 HÉRICOURT



PACO
 à votre service

SOLOSI
 Depuis 1950
 S.r.l.
Prodotti d'Italia

Tél. 03 89 25 42 28

*Fromages, charcuteries, pâtes
 fraîches, vins, en provenance
 directe des fournisseurs
 italiens les plus renommés*

Les jeudis et dimanches au marché

JEAN JO ET L'ENVIRONNEMENT

POUR ETRE «VERT» LE SAPIN DE NOEL DOIT IL ETRE NATUREL OU ARTIFICIEL

Contrairement à une fausse idée largement répandue, l'utilisation du sapin naturel comme sapin de Noël au lieu du sapin artificiel n'est pas anti-écologique.

En effet les sapins naturels, épicéa ou sapin, sont issus de plantations spéciales ou issus du dépressage, opération qui consiste à éclaircir les parcelles d'épicéas pour le bon développement des sujets restants. C'est une coupe indispensable d'entretien à prévoir en général tous les 5 ans.

Donc, le sapin de Noël ne détruit pas la forêt.

Si vous en avez la possibilité vous pouvez acheter un sapin avec les racines pour le mettre en pot et le planter les fêtes terminées.

Le sapin naturel est 100% biodégradable, soit composté, soit brûlé dans la cheminée. Attention cette opération peut s'avérer dangereuse. En effet le sapin brûle très vite surtout quand il est sec

donc attention au feu de cheminée. L'émission de CO2 lors de son compostage ou de son incinération, est entièrement compensée par la consommation de ce gaz par photosynthèse, lorsque l'arbre pousse et qu'il produit du bois, **Donc bilan équilibré.**

Chez nous il est principalement issu de la production régionale donc pas ou peu de pollution générée par son transport. **Son achat permet de contribuer au développement du commerce local** dans le milieu forestier, l'une de nos premières ressources régionales.

A l'inverse le sapin en plastique matière polluante à la fabrication comme à la destruction, est très difficilement recyclable. Il demande une grande quantité d'énergie pour le fabriquer et pour le transporter. 80% de ces sapins viennent d'Asie.

A noter que, si il prend feu, il émet des vapeurs toxiques et dangereuses pour l'environnement et pour



l'homme.

Contrairement à une idée reçue le sapin artificiel n'est pas éternel. D'après les statistiques il est remplacé tous les 3 ans.

Quelques sites internet pour aller plus loin:

www.noel-vert.com
(l'Association Française du Sapin de Noël Naturel)

www.foret-bois-franche-comte.com
(Portail de la filière bois en Franche Comté)

L'épicéa (*picea abies*) est un arbre qui peut atteindre 35 à 40 m de haut d'une longévité de 300 à 400 ans se reconnaît entre autre par la disposition de ses épinettes entièrement vertes disposées tout autour du rameau.



épicéa

Le sapin blanc, sapin pectiné ou sapin des Vosges (*Abies alba* Mill.) peut atteindre 50 m de haut, il vit jusqu'à 500 ans et se reconnaît par ses aiguilles disposées à plat et avec 2 raies blanches (grises) sur le dessous.



sapin blanc dessus et dessous



72, Avenue Jean Jaurès
90000 BELFORT
Tél. 03 84 21 61 04



Au Jardin d'Aurélien
ARTISAN FLEURISTE



138, avenue Jean Jaurès
90000 BELFORT

10% de remise
sur présentation de ce bon



La Vie Claire

LA BIO EST DANS MA NATURE

Tél. 03 84 21 47 35

HISTOIRE

LE FAUBOURG DES VOSGES

Jean Jo a rencontré Christophe Grudler. L'histoire est l'une de ses passions qu'il nous fait partager dans les quelques lignes qui suivent.

Autrefois, dans le faubourg des Vosges, l'hiver ne présentait pas les inconvénients que nous lui connaissons aujourd'hui. Il y avait peu de circulation automobile dans les rues du quartier. La plupart des ouvriers travaillaient à Alstom, et se rendaient à pied au travail. Très peu d'habitants avaient des voitures.

Les enfants s'en donnaient à cœur joie avec la neige...notamment dans l'actuel Square Lechten, où quelques photos anciennes de bonhommes de neige nous sont parvenues. Certains faisaient du patinage – dangereux – sur la Savoureuse, ou sur l'étang des Forges gelé. L'hiver, c'était aussi pour eux la veillée de Noël, où

l'espace d'un temps, la nouvelle église Saint-Joseph était le lieu de rendez-vous de la plus grande partie des habitants du quartier, autour de la Nativité.

Les ouvriers disposaient de nombreux bars pour se réchauffer sur le quartier. Faubourg des Vosges, la « Brasserie Georges » était la plus réputée.

Dans les maisons, il fallait se chauffer avec des moyens modestes. De nombreuses familles partaient ramasser du bois d'affouage pour l'hiver dans les forêts des environs. L'unique poêle à bois des maisons jumelées des cités Alstom chauffait la pièce principale, alors qu'il n'y avait pas de chauffage dans les chambres.

Outre le bois, le charbon était le

deuxième moyen de se chauffer. Plusieurs marchands de charbons se trouvaient sur le faubourg des Vosges. Le plus célèbre d'entre eux a été sans doute l'entreprise Jacquot-Michaud, rue Houbre, qui a fonctionné de 1887 à la fin des années 1970. Elle distribue du bois coupé et des sacs de charbon, en particulier pour le quartier des Vosges.

Pendant toute cette période d'hiver, les usines et les nombreux commerces du quartier fonctionnaient à plein.

Christophe Grudler



Ambiance - Service - Qualité - Goût

Brasserie & Bar
de tradition depuis 1989

Le Bosphore
www.lebosphore.com

Ouvert 7 jours sur 7
de 8h00 à 1h00 (2h00 les samedis et jours fériés)

34, rue du 14 juillet
90000 BELFORT
Tél. 03 84 22 27 09

LE WAIKIKI

Un restaurant sympa, chaleureux, restauration de qualité, à prix attractifs. Soirées : baptêmes, anniversaires, etc...

122, avenue Jean Jaurès
90000 BELFORT
Tél. 03 84 26 66 40

Ouvert du mardi au samedi
11h00 - 14h00 & 18h00 - 22h00



Dans la cour de chez Jacquot-Michaud, vers 1930, les ouvriers chargent le charbon. Au centre, moustachu, se trouve Auguste Merat, directeur de l'établissement. Ce métier était harassant, le charbon devait être mis en sac, chargé sur le camion en le portant sur l'épaule et déchargé dans la cave du client plus ou moins accessible.

JEAN JO BOUQUINE (SUITE)

Vous trouverez en vente notamment à la librairie de la Roseaie le magnifique ouvrage que Christophe Grudler vient de sortir. Il s'intitule « Belfort au fil du temps ». L'historien y présente, en 112 pages, la vie au quotidien à Belfort, et notamment dans le quartier des Vosges (Jacquot-Michaud, Transports Barbier, Pâtisserie Kleiber, etc.). Un regard émouvant sur le passé grâce à une illustration riche de plus de 200 photos inédites. Ces scènes de



vie sont riches d'enseignements, ces instantanés d'une autre époque ne laissent pas le lecteur indifférent. Retour en arrière intimiste sur les personnages, les entreprises qui ont forgé la vie du Faubourg «*au fil du temps*». En cette période de fin d'année, c'est une très belle idée cadeau à offrir ou à s'offrir ! Prix 16 €.





EXIM®

**EXPERTS EN
DIAGNOSTIC
IMMOBILIER**

Amiante
Plomb
Gaz

Electricité
Loi Carrez
Performance énergétique (DPE)

220b avenue Jean Jaurès - 90000 BELFORT
Tél. 03 84 26 18 39 - Fax 03 84 22 49 77
siba.exim90@exim-expertises.fr



Ets PERTILE

20, rue Roger Salengro
90000 BELFORT

Contrôle des conduits par caméra
 Tubage - Ramonage - Chaudière

03 84 21 35 52





BOUCHERIE CHARCUTERIE *Fabienne et Mario Gallucci*

Tél. 03 84 21 65 50
53 avenue Jean Jaurès 90000 BELFORT

Traiteur sur place ou à emporter - Spécialités Italiennes : (charcuterie, épicerie, cuisine)
Charcuteries traditionnelles et Alsaciennes (Fabriquées par nos soins)

Viandes LABEL de qualité.

JEAN JO ET LA DÉCORATION DE NOËL



Cette année son choix s'est tourné vers la décoration d'un sapin gourmand ! Pour l'impression générale : des petites pommes rouges suspendues, bien lustrées, feront merveille. Des noix seront également accrochées par ci par là. Des papillotes et autres douceurs emballées, seront disposées avec soin en attendant d'être savourées après les fêtes !! Des fagots de bâtons de cannelle seront confectionnés et viendront terminer le décor du sapin. Les rubans ou ficelles qui servent à suspendre les différents éléments seront rouges où verts.

Pour le décor des fenêtres, Jean Jo a confectionné des ronds découpés dans du carton blanc rigide de 20 cm de diamètre et il les a décorés selon les motifs de la photo ci-contre. Les liens agrafés au dos de chaque décoration sont réalisés avec de la laine rouge et verte au crochet. Les motifs peuvent être en tissu, feutrine, ou

peinture. Une décoration est suspendue à chaque battant au dessus de la fenêtre.



L'Ongle Blanc
Institut de Beauté

Pose d'ongles américains
Épilation
Maquillage permanent
Soins du visage
Solarium
Extension de cils

Bijoux "fantaisie"

Tél. 03 84 22 75 33

NOUVEAU !
TONIC VIBE "reprendre contact avec son corps"

145, avenue Jean Jaurès - 90000 BELFORT

CENTRE SERVICE DEPANNAGE
S.à.r.l G.S. GORCZYKA

VENTE DE PIÈCES

5, rue Houbre
90000 BELFORT

Tél. 03 84 21 23 41
RADIO - HIFI - TV - ELECTRO- MENAGER

GRAND JEU JEAN JO NUMERO 5 : LISTE DES LOTS

Comme dans le numéro précédent, vous retrouvez, dans ce numéro, le jeu « Trouvécégagné » : Des bons cadeaux ont été insérés dans certains exemplaires de ce journal. «Le hasard faisant, on le dit, bien les choses», vous avez peut être entre les mains un journal gagnant !

Les commerçants et artisans du Faubourg et environs ont fait preuve comme à l'accoutumée d'un dynamisme qui n'a d'égal que le plaisir de s'amuser et partager avec vous des moments de convivialité.

Donc, grâce à leur générosité, vous trouverez la liste des lots offerts ci-dessous. La règle du jeu est simple :

Si vous trouvez l'un de ces bons cadeaux, il suffira de vous rendre chez le commerçant ou l'artisan dont les coordonnées figurent sur le bon, et de retirer le cadeau. (Règlement déposé chez Maître Gauthier, 2 Place d'Armes - 90000 Belfort).

- 3 bons cadeau pour une bouteille de champagne offerts par ACTION 90
- 1 bon cadeau pour 1 bouquet offert par le Jardin d'Aurélié
- 1 bon cadeau pour un portrait 18x24cm offert par Artesia
- 1 bon d'achat de 30 € offert par Bettina et Boris
- 1 bon pour un paquet de sacs d'aspirateur suivant votre modèle offert par Centre Service Dépannage
- 3 bons d'achat de 20 € offerts par la Boucherie de La Roseraie
- 3 bons cadeau pour un atelier de loisirs créatifs offerts par La Librairie de la Roseraie
- 1 bon cadeau pour 1 framboisier pour 4 personnes offert par La Boulangerie Oriez
- 1 bon cadeau pour un diagnostique de performance énergie offert par EXIM
- 1 bon cadeau pour 1 repas pour 2 personnes offert par le Restaurant l'Omelette
- 1 bon d'achat de 20 € offert par Belle et Chic
- 1 bon de 20 € en retouche offert par Le Prêt à Coudre
- 2 bons cadeau pour une choucroute pour 4 personnes offerts par La Boucherie Gallucci.
- 3 bons cadeau pour 1 rouleau de nappe + serviettes offerts par l'Emballage du Lion
- 1 bon cadeau pour une boisson mangue fruit offert par le Mazagan
- 1 bon cadeau pour une pose de strass dentaire offert par l'Angle Blanc
- 3 bons d'achat DVD d'une valeur de 30 € offerts par Le Cordial
- 1 bon pour un vol aller/retour : Dijon / Malaga offert par Le Voyageur d'Elise
- 1 bon de réduction de 40 € offert par le pressing Neumann
- 1 bon pour un café offert par le Waikiki
- 1 bon pour 1 assortiment de légumes pour pot au feu pour 4 personnes offert par Gaec Pancher
- 1 bon pour une fondue de fromages pour 4 personnes offert par la fromagerie Poirey
- 1 bon pour 1 panettone offert par Solofi
- 1 bon pour une séance de hammam ou sauna de 30mn offert par Océana
- 3 bons d'achat de 15 € offerts par la poissonnerie Rudy
- 1 bon d'achat offert par la Fromagerie Jean Paul
- 5 bons cadeau pour un aller/retour pour 2 personnes en bus des neiges offert par Optymo

*Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé
L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération*



Photocopies numériques
NB, couleur, connecté
Reliure, thermocollage, plastification
Tracts, thèses
Cartes de visite
Coupes et trophées sportifs

Ouverture : lundi 14h00 - 18h00
du mardi au jeudi 9h00 - 12h00 & 14h00 - 18h00
vendredi non-stop 9h00 - 17h00
samedi 9h00 - 12h00

TARIF SPÉCIAL
ÉTUDIANTS & ASSOCIATIONS



137, Avenue Jean Jaurès - Belfort - Tel 03 84 28 13 99



Pressing
NEUMANN

104, avenue Jean Jaurès - 90000 BELFORT



Tél. 03 84 21 22 99



Jean Jo vous souhaite un très bel hiver !

CHANSON POUR LES ENFANTS

L'HIVER

Dans la nuit de l'hiver
Galope un grand homme blanc
Dans la nuit de l'hiver
Galope un grand homme blanc
C'est un bonhomme de neige
Avec une pipe en bois,
Un grand bonhomme de neige
Poursuivi par le froid.
Il arrive au village.
Voyant de la lumière
Le voilà rassuré.
Dans une petite maison
Il entre sans frapper ;
Et pour se réchauffer,
S'assoit sur le poêle rouge,
Et d'un coup disparaît.
Ne laissant que sa pipe
Au milieu d'une flaque d'eau,
Ne laissant que sa pipe,
Et puis son vieux chapeau.

Jacques Prévert



À votre service au quotidien



**9 rue Charles Bohn
90 005 Belfort**

