

PONTARLIER

Billet

La Madeleine au cinéma

Elle partage cette semaine la toile avec Leonardo DiCaprio. Rien que ça ! La Madeleine Proust, alias Lola Semonin, a réalisé un mini-clip qui est visible en tout début de séance, dans la plupart des cinémas du secteur.

Quelques minutes à voir avant de partir suivre les aventures d'autres héros, au moment de la séquence publicitaire. Alors, il ne faut pas hésiter à entrer dans les

salles obscures ! Pour voir l'une des grandes stars du Haut-Doubs, mais également toutes celles du grand écran international. Mais aussi franco-françaises, puisque, outre les récentes sorties, on peut toujours à Pontarlier aller voir « Intouchables », « toujours numéro 1 des entrées », assure Mme Lonchamp, du cinéma l'Olympia. « Vindou, c'est pas Dieu possible ! », dirait peut-être la Madeleine !

L.L.

en ville

Urgences

Service médical de nuit, de 20 h 30 à 8 h : en cas d'absence de votre médecin traitant, tél. 3966. Centre hospitalier : tél. 03.81.38.54.54.

Cinéma

Olympia à 18 h 30 : « Intouchables », « La Délicatesse », « Les Adoptés », « Les Tribulations d'une caissière » ; à 20 h 30 : « J.

Edgar » ; à 20 h 45 : « Dans la tourmente », « Le Pacte », « Une vie meilleure ».

www.olympia-pontarlier.fr

Loisirs

- Musée : de 10 à 12 h et de 14 h à 18 h. Exposition « Laestadius et Marmier », « La peinture comtoise ».
- Bibliothèque : de 9 h 30 à 12 h.
- Château de Joux : uniquement pour les groupes, réservations au 03.81.69.47.95 ou 03.81.39.40.02.
- Piscine couverte : de 17 h 15 à 19 h.

Nous contacter

L'Est Républicain

50, rue de la République, BP 67 - 25300 Pontarlier tél. 03.81.46.87.88 ; fax 03.81.39.42.83.

Mail : lerredacpon@estrepublikain.fr

Rédaction

pierre.dornier@estrepublikain.fr

ianis.mischi@estrepublikain.fr

lisa.lagrange@estrepublikain.fr

Publicité

Adeline Billod, tél. 03.81.46.95.15.

adeline.billod@estrepublikain.fr

Estelle Taillard, tél. 03.81.46.95.16.

estelle.taillard@estrepublikain.fr

Terroir Cinq blogueurs s'affrontent aujourd'hui pour concocter la meilleure recette de vacherin du Haut-Doubs

Un mont (au potentiel) d'or

FROID ou en boîte chaude, on craque pour le mont-d'or. Mais il existe mille et une façons de le marier à sa sauce culinaire.

C'est pourquoi le syndicat interprofessionnel du mont-d'or a lancé dernièrement un concours de recettes. Sur Internet, les blogueurs, cibles de l'opération (**lire ci-dessous**), ont répondu et rivalisé d'originalité. Cinq d'entre eux ont été sélectionnés. Ils s'affrontent aujourd'hui pour décrocher la palme de la meilleure idée. Coup de foudre et de papilles garantis ! Sans oublier le coup de jeune... Et le coup de communication. « Tout le monde connaît le mont-d'or. Tout le monde le déguste froid ou chaud. Mais on peut aussi l'utiliser dans des recettes avec d'autres produits, de façon tout de même accessible », revendique Michel Beuque, président du syndicat, qui insiste, dans la sélection finale, sur l'accessibilité de la recette et sa facilité de reproduction. Et qui trouver, comme plus



■ Marc Faivre, chef étoilé de Malbuisson, accueille les compétiteurs gastronomiques aujourd'hui dans sa cuisine. Le prix sera remis en fin de journée à Chaux-Neuve, avec la Coupe du monde de combiné.

bel ambassadeur d'une cuisine raffinée qu'un chef étoilé ? Ainsi, la phase finale du

concours a lieu aujourd'hui, dans les cuisines du chef étoilé Marc Faivre, qui œuvre au Bon Accueil, à Malbuisson.

que nous avons la chance d'avoir autour de nous, il y a de merveilleuses choses à

faire. Si l'on sait rester au cœur du sujet. »

Mais le vacherin du Haut-Doubs, sans doute le plus connu en France, a-t-il encore besoin de publicité ? « Un ami me disait : « Une entreprise qui va bien est une entreprise qui fait parler d'elle. » Et là, ça a très bien fonctionné. Les blogueurs ont proposé de très belles choses. Et se déplacent de toute la France, et même de Belgique, pour participer aujourd'hui. Ce sont des passionnés que j'ai hâte de rencontrer. » Heureux et pressé de les accueillir, le restaurateur se réjouit de cet engouement. « Cela fait parler de notre région, de mon restaurant et surtout de notre beau fromage. Dans notre région, nous sommes vraiment gâtés avec tous ces beaux produits. Il faut les mettre en avant. »

Et pourquoi pas les mélanger, pour mieux les apprécier !

Lisa LAGRANGE

Plus d'infos, de recettes, de biographies des blogueurs (et les liens vers leurs blogs) sur www.mont-dor.com

Accessible en un clic

► Cette opération menée par le syndicat interprofessionnel du mont-d'or était visible uniquement sur Internet et conçue à destination des blogueurs et blogueuses culinaires. Une présélection a été opérée parmi une centaine d'entre eux et cinq, parmi les plus cotés en France, ont été retenus. Et un Belge a même atteint la dernière ligne droite. Et les résultats, ainsi que la meilleure recette, seront évidemment disponibles sur Internet. « C'est vraiment un choix de la rendre accessible à beaucoup de gens qui cuisinent chez eux et qui ont aujourd'hui le réflexe d'aller sur Internet pour piocher des idées. Nous avons fait participer des blogueurs qui ont pignon sur rue et qui ont une large diffusion », souligne le président. La recette sera également à suivre et à découvrir bientôt dans nos colonnes. Et sur notre site Internet bien sûr !

Respecter ces beaux produits d'ici

Le cuisinier a immédiatement accepté la proposition du syndicat interprofessionnel. « Je voulais participer car il faut défendre ce formidable produit », explique Marc Faivre qui, sur sa carte, propose justement une délicieuse pomme de terre au vacherin du Haut-Doubs. « C'est une bouchée qui explose en bouche. Lorsque l'on respecte ce produit, comme tous ceux

Cher ?



► A ceux qui disent que le mont-d'or est cher, les partisans du vacherin répondent que, ramené à ses conditions de production et son caractère saisonnier, ainsi qu'à toutes les exigences de contrôle, il n'en est rien. La preuve car le prix au kilo s'impose également (comparatif réalisé hier) : il est nettement moins cher que des fromages enrobés de cire rouge ou de papier aluminium. Et même bien moins cher (près de deux fois) que les microportions vendues pour l'apéritif.

Commerce C'est parti pour six semaines. Les sachets s'affolent aussi dans les boutiques qui ont ouvert cette année

Premiers soldes derrière la caisse

LES CLIENTS vont pouvoir avoir le feu au porte-monnaie. Dans les magasins pontisaliens, les prix s'affichent petits pour ces soldes d'hiver.

Les vitrines ont fait de la place aux réclames, les collections sont rentrées. Il n'y a plus qu'à les dévaliser. Certains, installés depuis longtemps, connaissent la rengaine. Les autres ne demandent qu'à apprendre. Séance de shopping dans les boutiques qui ont ouvert cette année au centre-ville. Pour elles, ce sont les premiers soldes. Une période attendue, un calendrier draconien, loin des prix cassés affichés par certaines grandes chaînes un peu toute l'année, lors d'opérations spéciales, que les magasins indépendants ne peuvent offrir à leurs clients... Chez Inkognito, rue de la République, Amélie Guinchard est ravie. « C'est vraiment un super début pour ce

premier jour des soldes, mais également pour toute la saison. Je suis vraiment contente. » Sa boutique de prêt-à-porter tourne bien, les fashion clientes apprécient ses nouvelles marques. Bref, tout roule. « Et dans deux semaines, j'aurai la nouvelle collection d'été. La première ! Je suis impatiente. Les pulls noirs, c'est toujours sympa. Mais on va passer à la couleur ! »

Tout roule !

Aux Petites Shoes, rue Sainte-Anne, qui a déballé au mois d'août ses boîtes de chaussures pour enfants (mais aussi pour adultes), du 17 au 40, on partage également ce sentiment. Un bon début, en mettant en avant un savoir-faire et une qualité certifiés chausseur. « Les clients savent que les soldes, ça vaut le coup. Et ils savent aussi que c'est important

d'être bien chaussé », insiste Céline Levaufré, qui se réjouit de ce début prometteur. « On a de l'expérience et une spécialité, car on sait chausser les enfants », souligne la patronne qui annonce également la couleur de la nouvelle collection, à découvrir début février.

Vêtements, chaussures, et si on passait au dessous ? Anne Pasteur, qui a repris depuis peu la boutique de lingerie Impulsion, rue Vannoles, sait que dans son secteur, les achats se font sur toute la période des soldes. « Je ferai une bonne journée aujourd'hui (hier, NDLR) et samedi, car les femmes qui veulent avoir des parures mettent toutes les chances de leur côté. Mais je sais aussi que certaines vont d'abord d'autres types d'achats et ensuite se font plaisir avec de la lingerie. » Et puis, à la vue de sa bonne



■ Les nouvelles enseignes partent du bon pied.

reprise, la commerçante n'a vraiment pas de souci à se faire. « Ça roule et j'en ai encore plein dans les tiroirs ! » Beaucoup de choix pour satisfaire toutes les clientèles. Parce que, dans toutes les

boutiques indépendantes, il n'y a qu'une seule règle : ne pas avoir peur de pousser la porte. Et c'est le moment car, chez eux, les promos, ce n'est que deux fois dans l'année.

L.L.

Solidarité Des accordéonistes généreux

Plus de mille euros pour les Restos du cœur



■ La remise du chèque à Marie Delgrandi, responsable de l'association des Restos du cœur à Pontarlier.

LE CLUB d'accordéons du Haut-Doubs, dirigé par Carole Martinez, vient de remettre un chèque de 1.600 € à Marie Delgrandi, responsable des Restos du cœur à Pontarlier.

Une somme recueillie lors des trois concerts de Noël donnés respectivement à Dommartin, Jougnet et Pon-

tarlier. Lors de ces représentations, ce club d'accordéonistes était accompagné des chorales des Longs Traits de Pontarlier, mais aussi des Aigles de Malpas et du Chœur du Haut-Doubs de Pontarlier. Un beau geste de solidarité pour les plus démunis.

express

Cours de tai-chi-chuan

Des cours de tai-chi-chuan, animés par Jean-Marc Baudat, professeur à Yverdon, seront proposés samedi 14 janvier, de 10 h à 12 h, à la MPT des Longs-Traits. Renseignements à la MPT

des Longs-Traits, 11, rue de Vuillecin, tél. 03.81.46.52.24.

SOS Animaux

Trouvé, vers l'église Saint-Bénigne, chien labrador adulte de couleur noir. S'adresser à la fourrière animale intercommunale, tél. 06.81.77.03.28.

Musique 2012, période de renouvellement des membres, sera consacrée aux enfants malades

Le nouveau cap des « Etoiles Noires »



■ Un moment de convivialité partagé avec parents et amis.

CONNUES dans toute la région Franche-Comté, les « Etoiles Noires » ont réuni vendredi soir parents et amis pour un moment de convivialité au cours duquel l'avenir du groupe a été évoqué. Cette équipe d'une trentaine de jeunes, qui fonctionne et soutient l'association « Semons l'espoir » depuis plus de douze ans, connaît aussi le vieillissement de plusieurs membres. Ces derniers ont choisi « la retraite » afin de laisser la place à de nouveaux adhérents qui, à l'exemple de Camille, commencent une formation artistique et musicale.

Pour Mélodie, Marie, Elodie, Jérôme, Yvan, Cécile et la moitié des membres restant, le souvenir d'Emilie Dornier et d'Antoine Querry reste intact et confère au quotidien l'enthousiasme, le charme et la générosité qui les honorent. En s'accordant

une année 2012 sans grands spectacles, cette période de renouvellement sera davantage consacrée aux enfants malades et à leurs familles par l'organisation de plusieurs animations sur le site de la Maison des parents, concrétisées par un après-midi carnaval, une chasse à l'œuf et la fête de la Musique dans la cour d'honneur de l'hôpital Saint-Jacques.

« Les Etoiles Noires » s'impliquent aussi dans la recherche contre le cancer avec une participation active à « Octobre rose ». Elles soutiennent aussi OncoDoubs et le travail de Monick, une esthéticienne au service d'oncologie du CHU de Besançon dirigé par le professeur Xavier Pivoit.

La grande tournée des « Etoiles Noires » recommencera en 2013 avec comme consécration l'inauguration de la Maison des familles.

TWINNER SPORT

de -20 à -75% de remise

LIQUIDATION TOTALE

NOUVELLE DÉMARQUE

*Liquidation autorisée par récépissé de déclaration N° 2011-07 Avant cessation d'activité

Zone Commerciale HYPER U
Entre Foir'Fouille et 4 Murs
25300 DOUBS • 03 81 38 89 09