La santé à Bulgnéville...

La Commune de Bulgnéville a su anticiper pour ne pas subir la désertification médicale comme, malheureusement, dans beaucoup de secteurs ruraux en France. Elle a donc créé dès 2009 "sa" Maison de la santé avec, à l'époque, le soutien des praticiens de la cité.
Depuis 11 ans maintenant, la Ville possède un pôle-santé pluridisciplinaire regroupant à ce jour trois médecins, trois infirmières, une sage-femme, deux dentistes, une orthoptiste, une nutritionniste, une orthophoniste, un kinésithérapeute, un podologue et une psychologue !
Cet établissement est situé 104 rue de Rhulemoine.
En dehors de la Maison de Santé, viennent s'ajouter en ville deux cabinets de kinésithérapie et une pharmacie.

En cette période où les possibilités de transport sont limitées, notre commune a ainsi toutes les capacités pour répondre **sur place** aux besoins de soins.

Et la vie continue...

La Municipalité ne baisse pas les bras devant la situation difficile actuelle.
Elle reste mobilisée pour continuer à transformer et agrandir notre Commune en donnant un "coup de pouce" à l'activité des travaux publics de notre Territoire.
Elle a également à cœur de participer à la poursuite de l'éducation des enfants grâce à nos écoles, la crèche, la cantine et le périscolaire qui restent ouverts afin de continuer à accueillir les enfants, aidant ainsi leurs parents à aller travailler.

Les travaux de la voirie des "Longues Royes" avancent à grands pas !

Pose des câbles de la fibre optique, qui va permettre une meilleure transmission des données numériques.

Derniers travaux d'enfouissement des lignes électriques

Création de 2 logements communaux, rue Déléris, dans l'ancienne menuiserie Maire

Les travaux du lotissement du Propelet ont commencé

Atelier théâtre dans le cadre des activités périscolaires

Florent et Ghislain posent les décorations de Noël

Joyeuses fêtes de fin d'année 2020 et Bonne année 2021 !

Edition : Mairie de BULGNEVILLE - Directeur de rédaction : Christian FRANQUEVILLE - Rédaction: M.Jo. POYAU - Mise en page et conception : B. POYAU
Photos : MJo. POYAU / M. et D. JACQUELIN - Remerciements à I. LOUVIOT - Imprimeur : LESŒUR Vittel - Dépôt légal : 007 L00/05

Le mot du Maire

Mobilisons-nous pour aider nos commerces et restaurants locaux à résister !

Nous avons parfois peine à y croire pourtant, loin d'être un mauvais rêve, c'est bien une terrible pandémie qui nous touche.
Tous, depuis le mois de mars, nous traversons une période compliquée et angoissante pour beaucoup d'entre nous, due à la pandémie de la Covid 19.
Nous trouvons parfois contraignant les restrictions imposées, gestes-barrière et confinements impliquant la fermeture de certains commerces et l'arrêt de beaucoup d'activités.
Mais nous le savons tous, nous devons rester vigilants et responsables devant cet ennemi invisible et sournois, et solidaires les uns vis-à-vis des autres en évitant les rassemblements et en portant un masque non seulement pour se protéger mais aussi pour protéger sa famille et les personnes que nous pouvons côtoyer. Il nous faut également être attentifs à ceux qui peinent le plus autour de nous, les personnes seules, âgées, handicapées. Agir ainsi est un acte citoyen !
Préparer l'après-pandémie, c'est aujourd'hui sauver nos activités locales considérées souvent, et à juste titre, comme un véritable service aux personnes et un lien social rural.
Tous ensemble, nous pouvons et devons agir. Nous avons la possibilité d'accompagner nos commerces bulgnévillois. Oui, c'est en privilégiant nos achats dans nos commerces et restaurants locaux, que nous garantirons pour demain notre approvisionnement de proximité. C'est dans ce but que la Municipalité de Bulgnéville a souhaité éditer ce numéro spécial de Bul'Info avec la présentation de nos commerces qui restent mobilisés.
Malgré les restrictions, certains d'entre eux n'ont pas renoncé et ont trouvé des solutions pour faire face à cette situation. Ils ont choisi de continuer leur activité d'une autre manière : livraison à domicile, drive, plats à emporter, etc.
Aussi, je vous invite à être solidaires des acteurs économiques de Bulgnéville en cette période difficile dont nous sortirons bientôt ensemble, j'en suis sur, avec la volonté farouche que rien n'est impossible et que c'est toujours en étant unis et forts que l'on sort des situations difficiles.
Que ce mois de décembre, riche en traditions, soit pour tous un moment festif intense en famille et entre amis dans le respect des règles imposées. Je vous souhaite de passer de Joyeuses Fêtes !

Votre Maire, Christian Franqueville

A La Marmite Beaujolaise : une cuisine "fusion"

C'est au cours du premier confinement, que Rémy Lebouc et Nathalie Sedan ont eu l'idée d'ouvrir la porte de leur restaurant, situé face à l'église, afin de proposer à leur clientèle un menu à emporter. La nouvelle s'est vite répandue et le bouche-à-oreilles a fait son œuvre, puisque beaucoup de personnes se sont laissées tenter par le menu proposé et réalisé, comme toujours, avec des produits frais et locaux de qualité...
Il y avait de quoi faire saliver les papilles.
Et c'est tout naturellement qu'au deuxième confinement, les clients se sont montrés fidèles à ce nouveau rendez-vous témoignant ainsi leur confiance et leur soutien à Rémy et Nathalie qui en sont ravis. Ils ont toujours hâte de découvrir ce que contient leur "panier gourmand" sachant qu'ils y découvriront une cuisine "fusion" faite d'associations d'éléments divers et gustatifs. Une cuisine originale, colorée, élaborée et raffinée, "*qui sublime les produits simples*" dit Nathalie, mais tellement authentiques, de leur potager ou de producteurs locaux. "*C'est beaucoup de travail même sur des choses simples*", reconnaît Rémy. "*Une cuisine qui demande de la réflexion avant de faire la carte... on teste et on se remet toujours en question*". Mais le résultat est là, les clients en redemandent !

En attendant la réouverture du restaurant, la Marmite propose le midi, du mardi au vendredi, un menu à emporter (entrée+plat+dessert) à 15 € et un menu plus élaboré et festif à 25 € le samedi et le dimanche. Pour réserver, téléphoner au 03 29 09 16 58.

Les Fêtes approchent et déjà le "Chef" va proposer un succulent menu spécial pour Noël et Nouvel An. Une bonne nouvelle pour tous les fins gourmets et amateurs de sa cuisine. A vous de juger en allant sur la page Facebook de "La Marmite". Vous pourrez commander également, uniquement pour Noël et Nouvel An, escargots, mignon de porc fumé, saumon fumé terrine de foie gras, terrines de viande et de poisson. Toutes ces préparations étant faites "maison". Sur réservation...
Depuis 2006, Rémy et Nathalie ont su donner à leur restaurant ses lettres de noblesse !

Edition : Mairie de Bulgnéville, 105 rue de l'Hôtel de ville, 88140 BULGNEVILLE - Tél. 03 29 09 10 73
Courriel : mairie-bulgneville-communication@laposte.net - Site Internet : www.mairie-bulgneville.fr

Au bon pain !"

Les Bulgnévillois, comme les gens de passage et des communes avoisinantes sont assurés de déguster du pain frais tous les jours puisque nous avons la chance d'avoir deux boulangeries dans notre cité.

La boulangerie "Thiriet"

La boulangerie "Thiriet" est située dans la Belle rue. Après les parents Régine et Gérard, ce sont les enfants qui ont repris le flambeau, depuis quelques années maintenant.
Le magasin propose pain et pâtisserie, mais aussi depuis quelques temps sandwicherie et plats à emporter. Pour les fêtes de fin d'année les gourmands pourront commander de bons desserts et des chocolats pour marquer Noël et Jour de l'An.
A noter que la SCI Thiriet construit actuellement un nouveau bâtiment, rue Sainte Anne, pour accueillir et y installer son activité commerciale. Des locaux tout neufs seront ouverts au printemps avec la boulangerie bien sûr, mais aussi une salle de restaurant et un salon de thé. Aux beaux jours les clients pourront profiter d'une terrasse. Tout le monde attend avec impatience les nouveaux locaux;

Noémie et Nelly

Ouverte en semaine de 6 h 30 à 19 h (sauf le lundi).
Le dimanche de 6 h 30 à 13 h.

La boulangerie "Destrignéville"

Place Guillemaut, le magasin de Mathieu et Anne-Sophie Destrignéville offre un grand choix de pains, brioches, viennoiseries mais aussi de sandwicherie et traiteur. Les clients peuvent aussi céder à la gourmandise en salivant devant la vitrine remplie d'une grande variété de pâtisseries. Ici, les amateurs de miel pourront aussi s'offrir un pot de ce délicieux nectar du terroir !
Laissez-vous tenter !

Ouverte en semaine de 6 h 30 à 13 h 30 et de 17 h à 19 h (sauf le jeudi).
Le dimanche de 6 h 30 à 12 h 30.

VIVAL, une supérette au service de la population

Périodes de confinement obligent, Joseph Bidault et Aline Tarlet qui, certes, avaient l'autorisation de laisser ouvert leur magasin d'alimentation "Vival", ont spontanément accepté, en lien avec la Commune, de mettre en place un service de livraison à domicile et de drive pour les personnes qui le désirent. Le service fonctionne toujours à la grande satisfaction des clients qui souhaitent désormais en bénéficier même hors confinement.

Joseph et Aline ont repris le "Vival" en juillet 2019 et ont très vite fidélisé leur clientèle en apportant plusieurs nouveaux services et en développant la vente de produits de bouche vosgiens, restant très attentifs au circuit court et ont été agréablement surpris du soutien qu'ils ont reçu depuis le début de la pandémie.
Ce magasin d'alimentation générale, situé 148 rue de Rhulemoine près de la Maison de Santé, est ouvert du lundi au samedi de 9 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h 15 et le dimanche et jours fériés de 9 h à 13 h. Tél 03 29 07 09 50.
Et en cette période de fin d'année des produits festifs sont disponibles en magasin. Alors n'hésitez à franchir la porte !

Au "Kebab Rif" : des plats à emporter

Dès la deuxième période de confinement, Nordhine Koh, qui gère le "Kebab Rif" situé près du Vival, s'est lancé dans la confection de plats à emporter.

Les menus sont cuisinés avec des produits locaux et avec une note d'exotisme. Vous pouvez donc commander kebab, couscous, tajine mais aussi tacos, nuggets, hamburgers, assiettes composées... et des plats végétariens.
Le "Kebab" est ouvert les lundi, mardi, mercredi, vendredi et samedi de 11 h 30 à 14 h et de 17 h 30 à 22 h et le dimanche de 17 h 30 à 22 h (fermé le jeudi). Tél : 06 23 75 61 42

Les crêpes e-Claire

Si vous rendez visite à Claire Coutard le samedi entre 18 h 30 et 21 h 30 sur le parking du stade où elle stationne son Food-truc, vous ne résisterez pas à l'envie de lui acheter des crêpes sucrées et gourmandes, sa spécialité depuis 6 ans maintenant.
De plus, sa carte, avec 46 choix de galettes de sarrasin salées différentes, remporte un vif succès. On les voudrait toutes ! Cela va de la plus classique (emmental-jambon) à de plus sophistiquées avec 7 voire parfois 8 ingrédients avec des prix allant de 3 à 7 €. Mais Claire ne s'arrête pas là : le client peut demander "sa" galette et elle s'adaptera au désir de chacun !
Goûtez aussi ses caramels au beurre salé, labellisés "Vosges-Terroir" !

Vous pouvez retrouver Claire sur Facebook "lacrepe-e claire".
Pour passer commande, la joindre par téléphone au 07 83 37 50 55.

Et alors si vous ouvrez un "petit" cidre avec votre galette ou votre crêpe, c'est un petit air breton assuré !

Hôtel-restaurant "Le Colibri"

Monsieur Porcq, gérant du Colibri, nous dit :
"En cette année 2020, le Colibri devait fêter ses 5 ans sous ma gérance. Mais tout a été annulé avec la crise sanitaire. Le développement de l'entreprise s'en trouve fortement compromis. Notre établissement s'est reconstitué une clientèle fidèle d'ouvriers, de commerciaux le midi, de chauffeurs routiers le soir et une clientèle étrangère en transit pendant la période estivale. Nous organisions des soirées à thèmes une fois par trimestre en basse saison et des soirées Barbecue tous les vendredis de juin à septembre. Cependant, toutes les mesures gouvernementales successives, depuis mars, ont stoppé net cette progression. Aujourd'hui, pour garder un semblant d'activité et conserver 6 emplois (hors gérance) nous offrons un service de plats à emporter midi et soir, l'hôtel restant ouvert aux professionnels avec un service de room-service pour les repas. Et enfin nous avons reçu l'accord de la Préfecture pour organiser un service en salle, réservé exclusivement aux chauffeurs routiers, entre 18 h et 10 h.
Nous sommes donc en mode survie, comme tous nos confrères de commerces dits "non essentiels" en attendant des jours meilleurs. Tous les investissements de rénovations prévus dans notre plan de croissance ont été réduits à néant par un virus. Forts d'une équipe de professionnels, compétents et investis dans leur entreprise de restauration nous comptons sur la fidélité de nos clients et surtout ouvrir des perspectives de service à une clientèle locale : Le Colibri est et doit rester une institution dans notre commune !"
Visitez le site : https://newcolibri-hotel-restaurant.fr , ou par Facebook : https://www.facebook.com/newcolibri.hotel/

Les "Petits fruits" de Vouxey

La Commune souhaitant relancer un marché, Laurence et Philippe Hunziker, des "Petits fruits de Vouxey", ont répondu favorablement à la demande du Maire Christian Franqueville.
Ils proposent leurs produits, fruits et légumes, chaque mercredi de 8 h 30 à 15 h 30 dans le hall situé à côté du Kebab. Dans le cadre de leur activité, Philippe et Laurence vont bientôt cultiver et produire des asperges à Bulgnéville.
Pour les fêtes de fin d'année, possibilité de confection de corbeilles de fruits et de produits transformés (confiture, miel, gâteaux, nectar, etc.).
Il est conseillé de commander auparavant par téléphone au 06 17 57 02 57, par Facebook ou par messagerie : lespetitsfruitsdevouxey@laposte.net.

La Piazza

Ouverte tous les jours du mardi au samedi de 12 h à 13 h 30 et de 18 h à 21 h pendant le confinement, la Piazza, située rue François de Neufchâteau, s'est adaptée pour répondre aux besoins de sa clientèle. Outre toute une variété de pizzas, pâtes et salades, Aline vous propose de plus tous les jours à midi le plat du jour à 9 € et un dessert à 4 € ainsi que les plats de la carte, à emporter. Et le tout "fait maison" !
Il faut passer commande auparavant ! Tél : 03 29 08 35 29
*"Suivez-nous sur Facebook "*la piazza bulgneville*"*, nous dit Aline, "*vous y trouverez les suggestions de la semaine*".

Chez Jacqueline

A l'angle de la place Henri Guillemaut et de la Belle rue, l'établissement "Chez Jacqueline" est ouvert.
Vous y trouvez : tabac, presse, quotidiens, magazines, timbres, loto, grattages, etc.
Et un service de restauration traditionnelle avec un "plat du jour" à emporter.
Horaires : du lundi au dimanche de 7 h 30 à 20 h.
Téléphone 03 29 09 13 16

Les bons légumes du maraîcher

Depuis 2010, Olivier Kelhetter, le maraîcher bulgnévillois formé dans plusieurs écoles d'horticulture notamment celle de Roville-aux-chênes, s'adonne à sa passion sur un grand terrain situé route de Suriauville. C'est dans de grandes serres (7 000 m²) et sur terrain nu qu'il cultive fruits et légumes de saison : des produits locaux issus d'un maraîchage biologique qui sont appréciés des clients pour leur fraîcheur.
87 variétés sont cultivées selon les saisons. En été c'est le grand "rush" pour Olivier, notamment lors de la production de fraises et de tomates.
Vente sur place du producteur au consommateur les mardi, mercredi et samedi de 8 h à 12 h.
Favoriser le circuit court, c'est consommer local. C'est bon pour la planète, donc c'est bon pour l'Homme aussi.
Vous pouvez retrouver Olivier sur Google ou sur sa page Facebook.