

> sommaire

- 2-3. économie
- 4. visite de chantiers
- 5. environnement
- 5. Club Vosgien
- 5-6. un jardin dans la ville (3)
- 6. brèves
- 7. conseil municipal du 15 avril 2010 : dénomination du «square Jean-Pierre Henry»
- 8. budget 2010 (fonctionnement)
- 9. budget 2010 (investissements)
- 10. le service volontaire européen
- 11. dans les écoles en avril 2010
- 12-13. 1^{er} festival de la voie verte dimanche 16 mai 2010
- 14. sports et manifestations, l'agenda du supporter, à Baccarat en mai 2010
- 15. 1^{er} et 2 mai : 1^{er} Festival du Développement Durable en Déodatie
- 15. voyage à Filottrano du 28 juillet au 2 août 2010
- 15. manifestations à Kuppenheim
- 16. musique : concert «Mai'lodies sur la ville» le 21 mai, concert exceptionnel au «Joli Bois» le 22 mai, bravo Aline
- 17. sports : circuit de Lorraine le 21 mai, 2^e tournoi de sandball le 6 juin
- 18. manifestations
- 19. avec l'association «Archipel»
- 19 «l'étoile sportive raonnaise» en 1911 : mais qui est qui ?
- 20. état civil
- 20. services de garde
- 21. bibliothèque
- 22. cinéma
- 23. opéra-bouffe et spectacle
- 24. publicité

Le comité de rédaction de ce numéro était composé de Geneviève Mattern et Jean Hirli.

Conception - Rédaction - Maquette : Jean Hirli, tél. 03 29 41 38 44

email : mairie.raon.hirli@orange.fr

Impression : L'Ormont (Saint-Dié des Vosges) - tirage : 4 000 exemplaires

date de bouclage du prochain
«De Bonne Source» (juin 2010)
lundi 17 mai 2010

Retrouvez toute l'information de votre ville (y compris le bulletin municipal «De Bonne Source») sur le site

www.raonletape.fr

économie

«Mercredi de l'apprentissage» le 26 mai : pour convaincre les jeunes de l'intérêt de l'apprentissage, les Chambres de Commerce et d'Industrie organisent «les mercredis de l'apprentissage» en partenariat avec les structures qui organisent la Semaine des Métiers et de l'Emploi et la journée de l'apprentissage en septembre (Pôle Emploi, Mission Locale, Maison de l'Emploi, Chambre des Métiers, Éducation Nationale et Ville de Saint-Dié des Vosges). À Raon l'Étape, la manifestation aura lieu le mercredi 26 mai 2010 de 14h30 à 16h à la salle Beaugard (d'autres réunions sont organisées à Gérardmer, Provençères, Saint-Dié...). Au programme : le contrat d'apprentissage, la rémunération, les engagements entre l'entreprise, l'apprenti(e) et le Centre de Formation des Apprentis, témoignages d'anciens apprentis, stands et offres. Cette action concerne les jeunes entre 15 et 26 ans inscrits à la Mission Locale ou à «Pôle Emploi».



MISSION LOCALE



> émission «perspectives» sur Radio Contact 104.9 FM : mercredi 12 mai 2010 en direct à partir de 14h. Thème : les contrats «passerelle». L'émission sera rediffusée lundi 17 mai (12h), mercredi 19 mai (14h), lundi 24 mai (12h) et mercredi 26 mai (14h).

> permanences : tous les mardis de 14h30 à 17h au Point Emploi, 1, rue Clemenceau (1^{er} étage) avec Marie-Christine Bonne. Prendre rendez-vous au numéro 03 29 51 65 55.

Énergies renouvelables chez «M.J. Élec» : créée à Raon l'Étape en 2003 par Michel Jacques, la société «M.J. Élec» est en pleine évolution. À l'origine, l'entreprise concentrait son activité autour d'installations en électricité générale et industrielle. Mais devant la demande grandissante pour les énergies renouvelables, la société a évolué et propose aujourd'hui une toute autre gamme de produits et de services. M. Jacques explique : «Partenaire «Bleu Ciel E.D.F.», je me suis formé en 2004 à Lyon et à Paris dans la thermodynamique des fluides. Depuis cette date, j'ai réalisé de nombreuses installations de chauffage et de climatisations.



Je remplace également des chaudières par des systèmes actuels avec un résultat de 100 % de clients satisfaits. Pour cela, je choisis les meilleurs fabricants, tant pour la conception que pour le S.A.V.». Depuis peu, «M.J. Élec» pose également des panneaux photovoltaïques, «toujours dans le but de diminuer les dépenses en énergie et les émissions de C.O.» conclue Michel Jacques. Contact : «M.J. Élec», 2 route de Badonviller, Raon l'Étape, tél. 03 29 41 93 52 et 06 85 94 17 25, site internet www.mjelec.com

Anthony et Romain Elasri reprennent le «Relais Lorraine Alsace» : depuis le début de l'année 2010, Anthony et Romain Elasri ont repris l'affaire familiale «Le Relais Lorraine Alsace». Cet hôtel-restaurant-brasserie bien connu de tous les Raonnais se situe au centre de la Porte des Vosges, entre l'Hôtel de Ville et la Halle aux Blés. «C'est un projet qui me tenait à cœur» explique Anthony «et depuis tout petit je savais qu'un jour je reprendrais l'affaire. J'ai entraîné mon frère Romain dans l'aventure et tous les deux, nous conduisons dorénavant la destinée de l'établissement». Ils ont des projets plein la tête, poussés par leur jeunesse, leur dynamisme, mais aussi leurs racines raonnaises : «On va apporter un coup de jeune au Relais en proposant des nouveautés par petites touches. La moitié de la carte du restaurant et de la brasserie a changé, de nouvelles formules ont été créées et les petits budgets n'ont pas été oubliés. Le choix de produits locaux et français est mis en avant». Et d'ici la fin de l'année, un salon de réception pour les conférences et les réunions avec équipements wifi, DVD, grand écran... sera à la disposition des clients et des entreprises. En attendant, le Relais change aussi de look, puisqu'un ravalement de la façade est en cours. Contact : 03 29 41 61 93.



> spécialités napolitaines «chez Dom»

Le pizzaiolo-cuisinier de feu «L'Oncle Beef» revient à ses fourneaux. Après une période intermédiaire en entreprise, Dominique Palmarola a ouvert le 3 avril dernier sa pizzeria au 2, rue Viviani. Dans la salle, un tableau de la baie de Naples peint par Océane, jeune lycéenne de «Louis Lapicque» à Epinal, plante le décor. Autour d'un large choix de pizzas, paninis et plats sur assiette, Dominique propose toutes les spécialités napolitaines (et parfois celles du Portugal, pays d'origine de sa femme). Ce sont les pizzas que l'on viendra d'abord chercher dans ce nouvel établissement. Dominique explique : «je propose «la marguerite», véritable spécialité de Naples à base de tomate, mozzarella et basilic (les couleurs de l'Italie), la «pizza frite», sorte de chausson qui fait un aller-retour dans l'huile et que l'on mange à la main, et toute une série d'autres pizzas». Dans la carte, on trouve aussi une «pizza Dany» que Dominique a mis au point pour son voisin-coiffeur Dany Beurné (le plus

Dominique Palmarola vient d'ouvrir sa pizzeria 2, rue Viviani.



ancien commerçant raonnais en activité), ou encore la «francesinha», panini à base de jambon, fromage, chorizo et sauce piquante. Des formules

avantageuses et des menus enfants viennent compléter le large choix proposé par la pizzeria. «Chez Dom» est ouvert du lundi au vendredi de 10h à 14h et de 17h30 à 21h30 (fermé mardi soir), samedi de 9h à 14h et de 17h30 à 22h et dimanche de 17h30 à 22h. Possibilité de commander des plats «à emporter» au 09 54 56 37 73.

> ouverture de «l'auto école Jen»

C'est le 1^{er} avril dernier que Jennifer Thiriart a ouvert son «auto école Jen». La nouvelle enseigne se situe 69, rue Jules Ferry. Originnaire de Rambervillers, Jennifer travaillait dans ce domaine à Raon l'Étape depuis 4 ans. Diplômée et forte de cette expérience professionnelle, elle a décidé de voler de ses propres ailes. Elle propose la formation au code de la route, au permis B, à la conduite accompagnée (A.A.C.) et au permis EB (conduite avec remorque de + 750 kg ou caravane).

Tous les tarifs de «l'auto école Jen» sont disponibles sur le site internet www.autoecolejen.com, et notamment le détail des forfaits spécifiques : 990 € tout compris pour le permis B (avec le «pack web» qui permet de passer le code en ligne sur internet, ce qui est pratique pour les candidats qui habitent des villages ou sans moyen de locomotion) ou encore 1 100 € tout compris pour le permis A.A.C. «Auto école Jen» est ouvert tous les jours

Jennifer Thiriart a créé son auto école au 69, rue Jules Ferry.



(sauf dimanche) de 9h à 12h et de 13h30 à 18h (jusque 19h30 les jours de code). Contact : 06 26 13 18 33 ou 03 29 50 48 15. Site internet : www.autoecolejen.com.