BIENNE ET LES ARTS AU FÉMININ

Nouvelles notices biographiques dans le Dictionnaire du Jura

Le Dictionnaire du Jura (DIJU) publiera prochainement de nouvelles notices tirées de l'ouvrage *Bienne et les arts au féminin.* À travers cette collaboration, le DIJU poursuit son processus de féminisation. À découvrir sur www.diju.ch dès le lundi 30 juin.

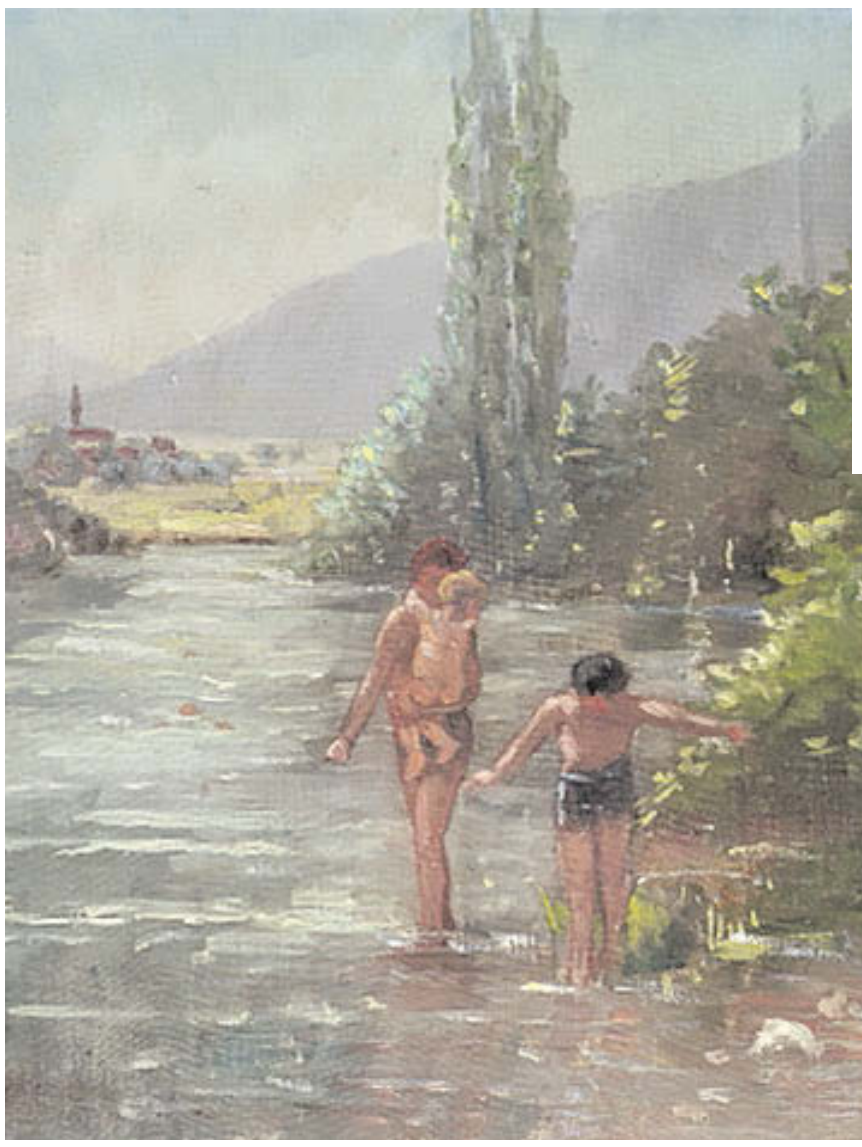
L'ouvrage Bienne et les arts au féminin (2024, Château et Attinger) ainsi que l'exposition du même nom actuellement présentée au Nouveau Musée Bienne (NMB) mettent en lumière dix artistes féminines de la région biennoise. Les autrices de la publication, Caroline Ferrazzo et Coraline Gajo, ont aimablement mis le contenu de leurs recherches à disposition du DIJU.

Quatre nouvelles notices

Des artistes présentées dans le livre *Bienne et les arts au féminin*, six étaient déjà répertoriées dans le DIJU : Caroline Müller, Anna Haller, Selma Rohn, Rosalie Hänni, Denise Chenot-Arbenz et Betty Fankhauser. Les articles les concernant seront complétés durant les semaines et mois à venir.En revanche, Berthe Robert-de Rutté, Elisabeth Sele, Mili Weber et Ida Brandt étaient absentes du dictionnaire. Grâce au travail de Caroline Ferrazzo et Coraline Gajo, elles feront leur entrée dans la base de données à travers quatre nouvelles notices biographiques. Celles-ci seront mises en ligne dans la matinée du lundi 30 juin.

Processus de féminisation

À travers cette collaboration, le DIJU poursuit ses actions visant à une meilleure visibilité des femmes dans ses colonnes. Rappelons que le dictionnaire avait organisé une table ronde sur la parité en 2018, avant de concentrer son travail sur des biographies féminines en 2019.



Caroline Müller, « Au lac de Bienne », vers 1900, NMB

Mili Weber vers 1970, photographie
© Musée Mili Weber Saint-Moritz

Ida Brandt, autoportrait vers 1960, huile sur toile,
© Collection prive Denyse Borel

Bourse Fell-Doriot

En 2021, il avait décroché la Bourse Fell-Doriot pour la recherche, qui avait permis d'engager une spécialiste afin de rédiger tout une série de nouvelles notices consacrées notamment aux aspects de la vie féminine de la région jurassienne.

LV

J+N PRO NATURA JURA BERNOIS

Viens faire la descente du Doubs en kayak

Le groupe Pro Natura Jeunes Jura bernois t'invite à descendre le Doubs en canoë-kayak depuis Goumois jusqu'à Soubey. Nous voyagerons au fil de l'eau tout en prenant le soleil et en regardant le paysage défiler. Avec un peu de chance, nous trouverons même un petit coin où nous baigner, sous la surveillance des monitrices dont l'une est brevetée en sauvetage en rivière. Une journée d'été parfaite entre sport et détente. Alors, n'hésite pas et viens nous rejoindre pour cette journée pleine d'aventures.

Programme

- Date : samedi 5 juillet, de 9 h à 17 h.
- Lieu : sur le Doubs de Goumois à Soubey.
- Rendez-vous : dans les gares principales situées entre Bienne et La Chaux-de-Fonds (détails via le code QR).
- Participants : sortie ouverte à tous les enfants entre 11 ans et 14 ans. Maximum 15 participants.
- Prix : 15 francs (le prix du transport du lieu de rendez-vous au lieu de la sortie est pris en charge par le groupe).
- Remarque : si votre enfant ne sait pas nager, merci de nous le signaler.
- Moniteurs : Esther Müller, esther.lina.mueller@gmail.com, 077 495 60 73 et Joanne Jospin, joanne.fragniere.jospin@gmail.com, 079 793 57 54.

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'à mercredi 2 juillet via le lien ci-dessous. MD

Pour plus de détails, consultez-y les annexes en pdf : https://hitobito.pronatura.ch/fr/groups/32/public_events/2709

Photo : Jura Trois-Lacs, Canoë © Christof Sonderegger

RECETTE D'ICI

Tartines aux crevettes, beurre persillé

20 · 15' · 2' · 15' · Vege · Vegan

Les ingrédients sont disponibles chez les producteurs ou commerçants locaux

INGRÉDIENTS

Crevettes
20 grandes crevettes *tail on*
4 cs huile d'olive
1 gousse d'ail pressée

Beurre persillé
50 g beurre ramolli
2 gousses d'ail pressées
1 petite échalote hachée
2 cs persil haché
Sel et poivre du moulin

Tartines
1 baguette

PRÉPARATION

Crevettes : dans un saladier, mélanger les crevettes, l'huile d'olive et la gousse d'ail et laisser mariner 2 heures.

Beurre persillé : ajouter et mélanger tous les ingrédients dans un bol. Réserver.

Tartines : couper 20 tranches de 1 cm dans la baguette. Les déposer sur une plaque à gâteau et les faire dorer au four à 220° C quelques minutes ou dans un grille-pain. Réserver sur une grille.

Au moment de servir : chauffer le beurre persillé dans une casserole, à feu moyen, jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Ajouter les crevettes égouttées et les réchauffer quelques instants en les arrosant avec le beurre. Retirer du feu.

Finitions : tartiner un peu de beurre persillé sur les tranches de pain et y déposer une crevette (ici, fixé avec un cure-dents). Servir sans attendre.

Rubrique offerte par

AU PAIN D'ANTAN SA
BOULANGERIE – PÂTISSERIE – TEA-ROOM – PAIN AU FEU DE BOIS
MARDI ET VENDREDI
DE 8H À 12H
AU MARCHÉ DE ST-IMIER
ANNE ET EDGAR CLAUDE
2338 LES EMIBOIS – 032 951 14 47

JG