

Vivre à Bréville

A la découverte de ...

« Ma Normandie », avec la collaboration de Pierre Lugez, qui en a assuré la direction de nombreuses années.

Encore appelée familièrement « La maison familiale » par les gens du village et les vacanciers de longue date, « Ma Normandie » est le centre de vacances situé au bas de Bréville. Cette élégante demeure, construite en 1810, était une « maison de maître avec bosquets, orangerie, communs, basse-cour, grand jardin légumier et verger planté de pommiers et poiriers avec promenade autour » .



Le château d'Amphernet avant sa transformation en maison familiale, vers 1960

Plus tard, elle est devenue Le Château d'Amphernet, du nom d'un de ses propriétaires.

Acquise en 1965 par l'Union Mutualiste de Meurthe et Moselle pour y créer sa première Maison Familiale de Vacances, elle doit son essor au grand mouvement mutualiste Lorrain des années 50 et au dynamisme d'une équipe de métallurgistes du Bassin de Longwy.

A partir de 1975 et pendant 10 ans, des réfugiés politiques y ont été accueillis pendant la saison hivernale avec l'aide du département et du Secours Catholique. Ce furent d'abord des Asiatiques (du Viêt-nam, du Laos et du Cambodge), puis des Chiliens, des Polonais, des Zairois, des Iraniens, une Haïtienne et des Sri Lankais).

Quelques Brévillais, adultes maintenant, sont venus y déjeuner régulièrement puisque pendant quelques années, le centre a accueilli la cantine de l'école.

La liste de tous les Brévillais ou voisins proches qui ont travaillé à « Ma Normandie », le temps d'un été ou plus de trente ans, (pour les plus endurants) serait trop longue et incomplète pour être citée.

Depuis 2003, l'Union Mutualiste en a confié la gestion à « M Vacances » qui accueille des vacanciers individuellement ou en groupes (beaucoup de scolaires anglais) mais aussi des stages ou des séminaires.

L'ami du pain

16 route de Merville
14860 Bréville les Monts



Une nouvelle association vient de se créer à Bréville : « L'ami du pain », dont le but est d'apprendre à fabriquer son pain et de le cuire au feu de bois, dans le four de la ferme de Jean-François Godard, dans un local restauré.

Il est également possible d'apporter son pain prêt à cuire. L'activité a démarré le 11 octobre et deux samedis de cuisson sont prévus chaque mois. L'adhésion est fixée à 15 euros par trimestre, 18 euros les 6 cuissons non consécutives ou 4 euros à la prestation.

L'association propose de vous débarrasser des tailles d'arbres que vous destinez à la déchetterie afin d'en faire des fagots.



Renseignements auprès de
Jean-Claude Rous
au 02 31 78 76 67.