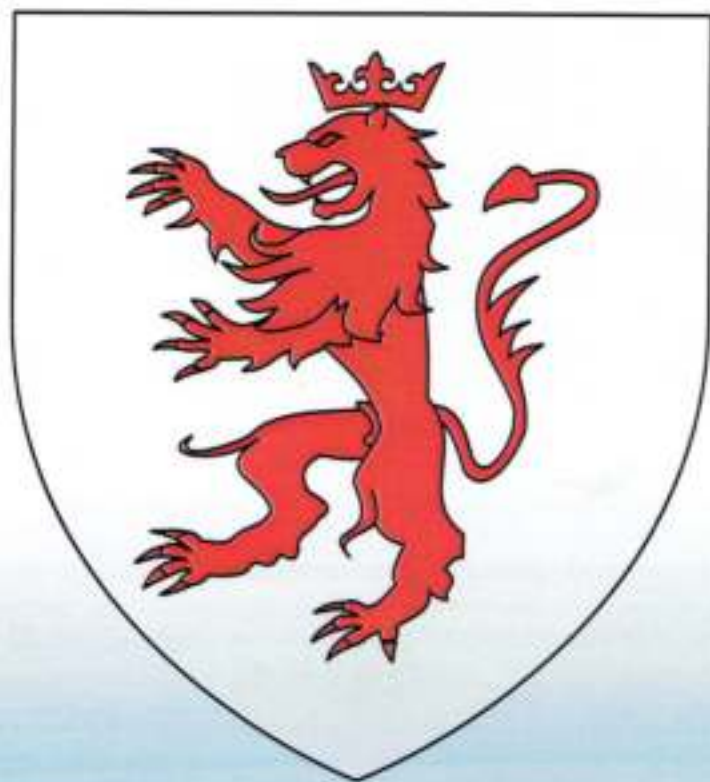


LA

00001

Gazette

PERPEZACOISE



Municipalité

Mairie

Tél. : 05 55 25 11 42
Fax : 05 55 25 96 41
mairie.perpezac@orange.fr

Horaires d'ouverture

Lundi, mardi, jeudi et vendredi
9h - 12h / 13h30 - 17h
Mercredi
8h30 - 12h / 13h30 - 17h

Permanences 2020

Nous serons à votre écoute à la
mairie le 1er samedi de chaque
mois de 10h à 12h
7 novembre et 5 décembre

Synthèse réunion du Conseil du 23/09/2020

• Redevance d'occupation du domaine public par Orange

Le conseil municipal, après en avoir délibéré, à l'unanimité, donne son accord sur le montant de la redevance pour 2020, soit 1 749.84 €.

• Délégation de pouvoir du conseil municipal au maire

Le conseil municipal, après en avoir délibéré, après un vote à main levée, décide à l'unanimité, de charger madame le maire par délégation de pouvoir et pour la durée de son mandat

• Questions diverses :

- PLU : une réunion a eu lieu le 27/08/2020 (proposition de nouveaux terrains à valider)
- Rentrée scolaire : effectifs (14 enfants) ; installation d'un lavabo dans la classe avant la rentrée.
- Travaux : broyeur d'accotements réceptionné ; démarrage campagne de fauchage ; l'entreprise LASCAUX débute les travaux à La Picarderie le 24/09/2020 ; les travaux pour la fibre sont en cours entre La Contie et la mairie.
- Recherche solution stationnement des vélos sous le préau à côté de l'école.

Etat Civil

Mariages et Unions civiles

Un PACS a été enregistré à la mairie le 8 octobre 2020

Sylvie
CHOUZENOUX & José
VIDES

Ils nous ont quittés

Robert DURAND
Domicilié à Frabet
Décédé à Brive le 25 septembre 2020
à l'âge de 86 ans

Eugénie AYMARD
Domiciliée à Objat
Décédée à Allasac le 7 octobre 2020
à l'âge de 85 ans

Notre avancée

Voirie

Les travaux de voirie des chantiers "Picarderie", "Chassagnas" et "Lacombe" viennent de se clôturer. Malgré les conditions climatiques capricieuses, un travail de qualité a pu être réalisé. La réception du chantier s'est faite la semaine 44.



La Picarderie



Chassagnas



Lacombe

DORSAL (Fibre)

Les travaux de mise en souterrain du réseau fibre sont maintenant terminés sur notre commune. Le dernier tronçon réalisé : Mairie-La Contie

Passage en force...

Dans une rue étroite du bourg, un véhicule a accroché les réseaux électriques, téléphoniques et les évacuations des eaux pluviales. Le réseau électrique a été mis en sécurité par les services d'ENEDIS. Le responsable ne s'est pas manifesté !!



Travaux d'électrification

Les lampes d'éclairage public de La Bertrandie et du monument aux morts qui ne fonctionnaient plus, sont maintenant réparées.

Aménagement

Pour limiter des écoulements d'eau importants lors de forte pluie, en collaboration avec le propriétaire, un caniveau a été réalisé à l'entrée d'une propriété privée dans le bas de la place de l'école.



Covid-19 & mesures sanitaires

À compter du 30 octobre 2020, un confinement est mis en place et de nouvelles restrictions de déplacement entrent en vigueur.

Pour vous déplacer, vous devez être muni de l'un des documents suivants :



- L'attestation de **déplacement dérogatoire**
- Le justificatif de **déplacement professionnel**
- Le justificatif de **déplacement scolaire**

L'attestation de déplacement dérogatoire



Elle est valable **une seule fois**, pour une durée d'une heure



Elle doit être renouvelée à chaque sortie



L'heure de sortie doit être inscrite

Le justificatif de déplacement professionnel

- doit être signé par l'employeur
- a une durée déterminée par l'employeur
- n'a pas besoin d'être renouvelé tous les jours

Le justificatif de déplacement scolaire

- doit être présenté pour accompagner ses enfants à l'école
- doit être signé par l'établissement scolaire
- est valable pour la durée des restrictions
- ne doit pas être renouvelé tous les jours

L'attestation et les justificatifs sont disponibles en :



Numérique



PDF



docx



txt

GB

Anglais



FALC

<https://media.interieur.gouv.fr/deplacement-covid-19/>
<https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus/ressources-a-partager>



Le port du masque est obligatoire sur la voie publique sur l'ensemble du territoire, dès l'âge de 6 ans.

Motifs valables de déplacement dérogatoire

- Déplacements entre le domicile et le lieu d'exercice de l'activité professionnelle ou un établissement d'enseignement ou de formation, déplacements professionnels ne pouvant être différés, déplacements pour un concours ou un examen.
- Déplacements pour effectuer des achats de fournitures nécessaires à l'activité professionnelle, des achats de première nécessité [3] dans des établissements dont les activités demeurent autorisées, le retrait de commande et les livraisons à domicile.
- Consultations, examens et soins ne pouvant être assurés à distance et l'achat de médicaments.
- Déplacements pour motif familial impérieux, pour l'assistance aux personnes vulnérables et précaires ou la garde d'enfants.
- Déplacements des personnes en situation de handicap et leur accompagnant.
- Déplacements brefs, dans la limite d'une heure quotidienne et dans un rayon maximal d'un kilomètre autour du domicile, liés soit à l'activité physique individuelle des personnes, à l'exclusion de toute pratique sportive collective et de toute proximité avec d'autres personnes, soit à la promenade avec les seules personnes regroupées dans un même domicile, soit aux besoins des animaux de compagnie.
- Convocation judiciaire ou administrative et pour se rendre dans un service public.
- Participation à des missions d'intérêt général sur demande de l'autorité administrative.
- Déplacements pour chercher les enfants à l'école et à l'occasion de leurs activités périscolaires.

Bulletin de mise en garde

Ces derniers temps, l'arrondissement de Brive-La-Gaillarde est particulièrement touché (ainsi que les départements de la Dordogne et du Cantal) par une vague de cambriolages dans résidences. Ces faits se produisent **entre 9h et 13h, et généralement en l'absence des occupants**. Les auteurs commettent principalement des **effractions sur les baies vitrées** ou profitent d'un **ouvrant non verrouillé**. Une fouille rapide et très poussée des lieux est faite, le but étant de trouver des caches de numéraire et des **bijoux, objets privilégiés principalement**. En fonction des opportunités, les vols peuvent également porter sur tout objet négociable (outillage électrique, bouteilles de vins, antiquité etc...).

Les éléments recueillis laissent présumer que **les auteurs agissent à plusieurs** pendant la commission des faits, un guetteur restant au volant du véhicule à proximité du domicile. Avant de passer à l'acte, **ils vérifient généralement l'absence de personne dans le domicile**, en sonnant ou tapant à la porte. S'ils sont surpris par les occupants, ils prétextent un motif futile et quittent les lieux.

N'hésitez pas à composer le 17 pour tout signalement, en veillant à essayer de communiquer un maximum d'éléments sur le ou les individus et le ou les véhicules utilisés (marque, modèle, couleur, immatriculation, ...).

Chaque année, **Octobre Rose** est le rendez-vous de mobilisation nationale contre le cancer du sein.

C'est l'occasion de mettre en lumière celles et ceux qui combattent au quotidien la maladie, d'intensifier l'information et la sensibilisation mais aussi de réunir plus de fonds pour la recherche.



Du côté de l'école

LA SEMAINE DU GOÛT
DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020



Comme chaque année, les enfants de l'école ont participé à différentes activités imaginées par le corps enseignant, avec le soutien de la mairie et des employés de la commune. Cette semaine fût des plus riches en découvertes et participations actives de la part des enfants.

Une mise en bouche a ainsi débuté avec la participation en petits groupes, à un atelier de fabrication de croissants et chocolatinnes, à la boulangerie « La Croustille », le jeudi 08 octobre au matin. Ainsi, Eric Praudel a donné de son temps afin de faire découvrir ses recettes, mais également comprendre comment fonctionne un four à bois.

Le vendredi 09 octobre, les enfants ont pu bénéficier d'un petit déjeuner pris en commun à la cantine sur le temps de classe à partir de 08h45. Un moment convivial pendant lequel, Laurence Froidefon et Virginie Boissard, accompagnées de Laura Benkemoun, les ont accueillis avec un bon chocolat chaud, du pain et de la confiture, des pancakes, des œufs brouillés, des fruits, du jus d'orange pressé et leurs viennoiseries fabriquées la veille. Les enfants se sont régalés !



Visites à Objat

Le jeudi 15 octobre, les enfants ont poursuivi la découverte en compagnie des élèves de l'école de Louignac, avec une journée organisée sur Objat.

Les Serres du moulin neuf



Après une petite instruction anti-nuisibles grâce aux larves de coccinelles et une présentation des cultures de pensées et chrysanthèmes, les enfants sont repartis les bras chargés de bons légumes.

Laurence a réalisé un délicieux gâteau à la citrouille le lendemain midi.

Brasserie Fonseca

Visite de la brasserie, où les enfants se sont montrés curieux, étant confrontés aux ingrédients de ce breuvage pour les «grands»...

Limouzi Saveurs

Les enfants ont eu la chance de se rendre dans l'atelier de fabrication !



Repas pris à
«La Tête de l' Art»



MENU

Jus de pommes «Lou Père Beault»

Velouté de légumes d'autrefois

Pavée de saumon sur une fondue de poireaux et pomme château

Tourtière limousine aux pommes du Limousin

Les écoles de Louignac & Perpezac-le-Blanc souhaitent remercier les entreprises d'Objat qui les ont reçus le 15 octobre, pour leur accueil chaleureux

LES SERRES DU MOULIN NEUF

44 av. Eugène Freyssinet
Ch. des fleurs

Tel : 05 55 25 06 78
serresobjat@hotmail.fr

La Tête de l'Art

Espace Loisir J. Lagrave
155, av Jules Ferry

Tel : 05 55 25 50 42
latetedelart@wanadoo.fr

Limouzi Saveurs

Av. Henri de Jouvenel

Tel : 06 87 97 27 31
limouzisaveurs@gmail.com

Brasserie Fonseca

Av. du Conseiller Coudert

Tel : 06 15 89 02 66
brasseriefonseca.fr

Moment détente

– Petits fours momies –



INGREDIENTS

Pour 6 personnes

2 pâtes feuilletées

12 saucisses

24 grains de poivre
de la moutarde

1 jaune d'œuf

PREPARATION

Préparation : 20 min / Cuisson : 12-15 min

- Etaler la pâte feuilletée et la découper en lamelles de 1 à 2 cm de large. Le mieux étant d'acheter directement une pâte feuilletée de forme rectangulaire, plus adaptée pour faire les lamelles.
- Entourer chaque saucisse d'une lamelle de pâte feuilletée tout en laissant un espace pour la tête de la momie au niveau de l'extrémité supérieure.
- Badigeonner la pâte feuilletée de jaune d'œuf pour que les momies se couvrent d'une jolie couleur dorée à la cuisson.
- Les mettre à cuire dans un four bien chaud (180°C), pendant 12 à 15 minutes.
- Sortir les momies du four et leur dessiner des yeux avec de la moutarde et des grains de poivre.
- Faire les yeux avec de la moutarde et du poivre est très facile et rapide mais si vous voulez des yeux bien blancs comme sur la photo, il vous faudra simplement utiliser du blanc d'œuf cuit.

– Soupe paysanne à la citrouille –



INGREDIENTS
Pour 6 personnes

- 1 kg de citrouille
- 250 g de lardons
- 250 g de pomme de terre
- 1 oignon
- 1 pain sec
- Huile végétale

PREPARATION

Temps de préparation : 20 min / Cuisson : 1 h

- Faites dorer dans une cocotte avec 2 cuillérées à soupe d'huile, l'oignon émincé, les lardons et les pommes de terre pelées et coupées en petits cubes.
- Ajoutez la citrouille pelée et coupée en petits cubes (de la grosseur d'un oeuf).
- Salez, poivrez, couvrez et laissez cuire à feu doux environ 1 heure à 1h15.
- Avant de passer à table, ajoutez le pain dur coupé en très fines tranches.

– Meringues fantômes –



INGREDIENTS
Pour 20 pièces

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| blancs d'œufs | 100 g sucre impalpable |
| 120 g sucre en poudre | 1 pincée de sel |
| 100 g chocolat noir | |

PREPARATION

Préparation : 20 min / Cuisson : 12-15 min

- Préchauffez le four à 85 °C. Recouvrez une (ou deux) plaques de papier de cuisson. Pesez les blancs d'œufs sachant que le poids de chacun des sucres devra être équivalent. Au robot, montez les blancs en neige avec une pincée de sel puis, sans cesser de fouetter, incorporez-y d'abord le sucre impalpable puis le sucre semoule: la masse doit être bien brillante et ferme.
- Lorsque vous formez les meringues, n'hésitez pas à jouer avec les formes pour obtenir une armée de petits fantômes différents (vous pouvez vous aider d'une poche à douille).
- Lorsque les meringues sont cuites, laissez les refroidir un moment.
- Faites fondre quelques carrés de chocolat noir au bain marie. Trempez un cure-dents dans le chocolat fondu, et dessinez une bouche effrayante. Pour les yeux, faites deux petits points.

Parole à nos associations



CONTACT

M. VALENTIN Jérôme
Chassagnas 19310 Perpezac-le-Blanc
Tél : 06 15 34 20 88

ADHERENTS

45 inscrits dont 25 licenciés UFOLEP

Le Club de Pétanque

L'Assemblée Générale 2019 /2020 s'est déroulée le 16 octobre, un communiqué sur son compte-rendu sera transmis ultérieurement.

*Un concours en 4 parties en temps limité a été organisé
le samedi 24 octobre après-midi,
pour les Perpezacoises et Perpezacois, ainsi que leurs invités.*

Les bénéfices de cet après-midi seront intégralement reversés au profit des enfants de l'école de notre commune.



Photos du concours UFOLEP du 5 septembre

Le Marché BIO

*Merci aux Perpezacois qui ont participé au marché bio qui s'est tenu le 16 septembre dernier.
Ce fut un moment très convivial.*





L'Association des Parents d'Élèves

Suite à notre assemblée générale, nous vous présentons le nouveau bureau de l'Association des Parents d'Élèves :

Présidente : Mme LARAMADE Caroline
Président adj. : M. RAIMBAULT Alexis
Trésorière : Mme LABETOULLE Emilie
Trésorier adj. : M. DOUSSEAUD Jérôme
Secrétaire : Mme TURIN Malika
Secrétaire adj. : M. BAUDIN Ludovic

L' Association des parents d'élèves (APE) de Perpezac-le-Blanc, organise différents événements au cours de l'année dont les bénéfices permettent de financer des activités pour les enfants scolarisés sur le RPI : sorties sportives, culturelles (cinéma, spectacles, visites), abonnements, ...

CONTACT

Mme LARAMADE Caroline
Le Bourg 19310 Perpezac-le-Blanc
laracar024@yahoo.fr

La soirée déguisée d'Halloween a dû être annulée suite aux contraintes sanitaires du confinement.



Chocolats de Noël

—
A l'occasion de la semaine du goût, les élèves des écoles de Perpezac et de Louignac ont tous eu la chance de participer à un atelier chocolaterie entièrement offert par « Limouzi Saveurs » à Objat.

Nous avons donc décidé cette année de choisir ces artisans locaux pour les commandes de chocolats de Noël dont une partie de la recette est reversée à l'APE pour financer les sorties et projets destinés aux enfants.

Vous trouverez ces catalogues à votre disposition à la boulangerie et à la mairie. Nous espérons que tous les gourmands y trouveront leur bonheur. Cette vente s'adresse à tous, alors n'hésitez pas à en parler autour de vous !





Les Amis de Perpezac & Lire à Perpezac



CONTACT

Pour les Amis de Perpezac :

Mme CORMEROIS Annie
jlacormerois@orange.fr

Pour Lire à Perpezac :

Mme MAUBEAU Geneviève
Tél : 06 95 21 40 39
Mme LAPOUGE Francine
Tél : 06 29 87 73 37

Christophe WOEHRLE : Historien, Docteur en histoire contemporaine, Médaillé d'or de la Société Française des Hôpitaux de Paris en 2020, Prix de la Décapole décerné par l'Académie d'Alsace des Sciences Lettres et Arts - septembre 2020.

Conférence de Christophe Woehrle
« LA CITE SILENCIEUSE »

Le 25 septembre au soir, dans la salle des fêtes de Perpezac le Blanc, 50 personnes étaient présentes pour assister à la conférence de Christophe WOEHRLE sur son livre « La Cité Silencieuse » organisée conjointement par les associations « Les Amis de Perpezac le Blanc » et « Lire à Perpezac ».

L'Alsace subit à nouveau les terribles conséquences d'une guerre et de l'annexion par les nazis. Une partie de la population alsacienne est évacuée ainsi que bon nombre d'institutions. Parmi celles-ci, les Hospices civils de Strasbourg rejoignent la cité de Clairvivre en Dordogne réservée aux tuberculeux.

A la fin de la conférence, le public captivé, découvrant ce pan caché de l'histoire, donne libre cours à des échanges nombreux et avisés avec l'écrivain.

Cette conférence a été suivie vers 20h00, d'un théâtre d'ombres sur le thème de la « Cité Silencieuse », en partenariat avec l'Etablissement Public Départemental de Clairvivre et les membres du Pays d'Art et d'Histoire Vézère-Ardoise.

*Tous les acteurs nous ont livré une prestation remarquable !
Ce fut un moment exceptionnel !*



**Cette soirée a été réalisée dans le respect des règles sanitaires en vigueur et le nombre de participants a été limité à 50 personnes*

Parole à nos entreprises



LA FORGE DE NOGER
- Rémi Marchand -



Page Facebook : La Forge de Noger
Site internet : laforgedenoger.com
Tel pour RDV : 06 99 88 63 13

Rémi Marchand arrive à Perpezac-Le-Blanc en 1999 et s'installe avec son épouse Laetitia en 2005 à Noger. Il travaille non loin d'ici dans une entreprise de cosmétiques comme planificateur de production et développeur informatique.

Sa passion pour les couteaux, qui l'anime depuis l'enfance, l'amène régulièrement vers des rassemblements de couteliers. C'est lors de l'un d'eux qu'il assiste à une démonstration de forge, s'y essaie et attrape le virus. Il achète petit à petit du matériel et s'initie à la forge. Lorsqu'il quitte l'entreprise qui l'emploie, il décide alors de faire de sa passion son métier.

Il réalise un stage chez un coutelier creusois à Bénévent-l'Abbaye, puis crée son atelier à l'arrière de sa maison à Noger. C'est ainsi que naît « La Forge de Noger » le 1er janvier 2020.

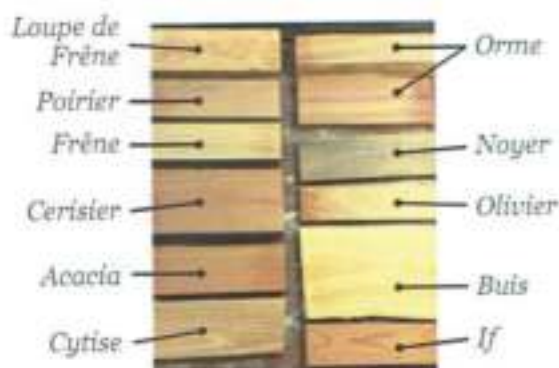


Son activité principale est la fabrication de couteaux personnalisés :

- Couteaux droits : couteaux de tables, couteaux de cuisine, dague de chasse.
- Couteaux pliants : crans plats.

Les clients peuvent choisir la forme, l'acier de la lame, le bois du manche, la matière des rivets et le guillochage (motif décoratif réalisé à la lime sur le dos du manche). Chaque pièce est unique, signée de la forge, et peut être gravée d'un prénom ou d'un dessin particulier sur demande.

Pour les manches, plus de 10 essences de bois sont proposées :



Le bois doit sécher entre 5 et 10 ans avant d'être utilisé. La finition est réalisée à la cire d'abeille et à l'huile d'olive ou de lin.

Jusqu'à une trentaine d'heures de travail sont nécessaires pour fabriquer un couteau pliant, contre dix à quinze heures pour un couteau droit.



Deux familles d'acier sont utilisées pour les lames :

- Les aciers carbone, faciles à affûter, mais qui demandent de l'entretien, et se patinent avec le temps.
- Les aciers inox, inoxydables et qui tiennent bien le tranchant mais qui restent plus difficile à affûter.



Chaque lame est soit forgée (déplacement de la matière), soit façonnée au Backstand – meuleuse à bande (enlèvement de la matière).

Les couteaux pliants sont faits au backstand uniquement. La fabrication est plus complexe du fait du mécanisme, et demande beaucoup de précision.



Processus de fabrication des couteaux forgés



Vente à l'atelier sur RDV



Couteau pliant : de 140 à 215 €
Couteau de table : de 70 à 100 €
Couteau de cuisine : de 80 à 120 €

Délai d'attente 15 jours environ



Un combiné Vernet Dijon centenaire, acheté à Mr Gargoli, taillandier à la retraite au Soulet d'Ayen, lui permettra, après remise en fonctionnement, de fabriquer différents outils de jardin.



Rémi réalise aussi l'affûtage et la restauration de couteaux, ainsi que d'outils (ciseaux, ciseaux à bois, tranches, haches, pioches, burins...).



Parmi ses projets, on notera également :

- la création du modèle « Le Perpezacois », couteau pliant passe-partout au manche en acacia et disponible sur stock.
- la **diversification** des manches avec des matières toujours naturelles : corne de vache et bois de cerf.
- Dès la fin du confinement, sa présence les **1er lundi et mercredi de chaque mois sur la place du village, de 9H à 10H**. Il prendra ainsi les différents couteaux et outils à affûter et/ou à restaurer le lundi et les restituera le mercredi suivant.

N'attendez pas pour passer vos commandes !

PUBLIER DANS LA GAZETTE

Pour vous permettre de publier vos annonces, Présidents d'association (repas, manifestations...), particuliers (ventes ou locations de biens, offres de services, recherches, heureux événements etc...), pour une publication le mois suivant, merci de bien vouloir nous faire parvenir les éléments au plus tard le 20 du mois en cours à l'adresse mail suivante :

lagazetteperpezacoise@gmail.com

Vous pouvez également nous contacter par téléphone pour toute interview personnalisée :

Francine Lapouge : 06 29 87 73 37

Claire Agnoix : 06 83 63 84 17

Bernard Gay : 06 07 59 53 80

Gérard Cooper : 06 13 78 16 21

Gérard Labrousse : 06 79 60 47 84

DIFFUSION DE LA GAZETTE

Dans un souci écologique, nous souhaiterions vous faire parvenir les numéros de notre gazette par voie numérique. Nous demandons ainsi à chaque habitant disposant d'une adresse mail, de bien vouloir nous envoyer un mail à l'adresse suivante :

lagazetteperpezacoise@gmail.com

Pour les personnes ne disposant pas d'internet, la remise de la gazette restera au format papier.

Nous vous remercions très sincèrement pour votre accueil et vos retours lors de la distribution de notre première gazette, la deuxième édition sera envoyée par mail aux adresses que nous connaissons, pour les autres une distribution sera faite dans vos boîtes aux lettres.

Bonne lecture à tous !

Publication n°2 OCTOBRE 2020

Responsables de la publication : Les membres de la Commission Communication

Responsables des articles sur les associations : Les Présidents d'associations

Réalisation : Rémi Alcorn

*© Photos : Francine Lapouge / Laura Benkemoun / Virginie Boissard /
Claire Agnoix / Gérard Labrousse / Rémi Alcorn*

Imprimé et distribué par nos soins
LE CONSEIL MUNICIPAL DE PERPEZAC-LE-BLANC