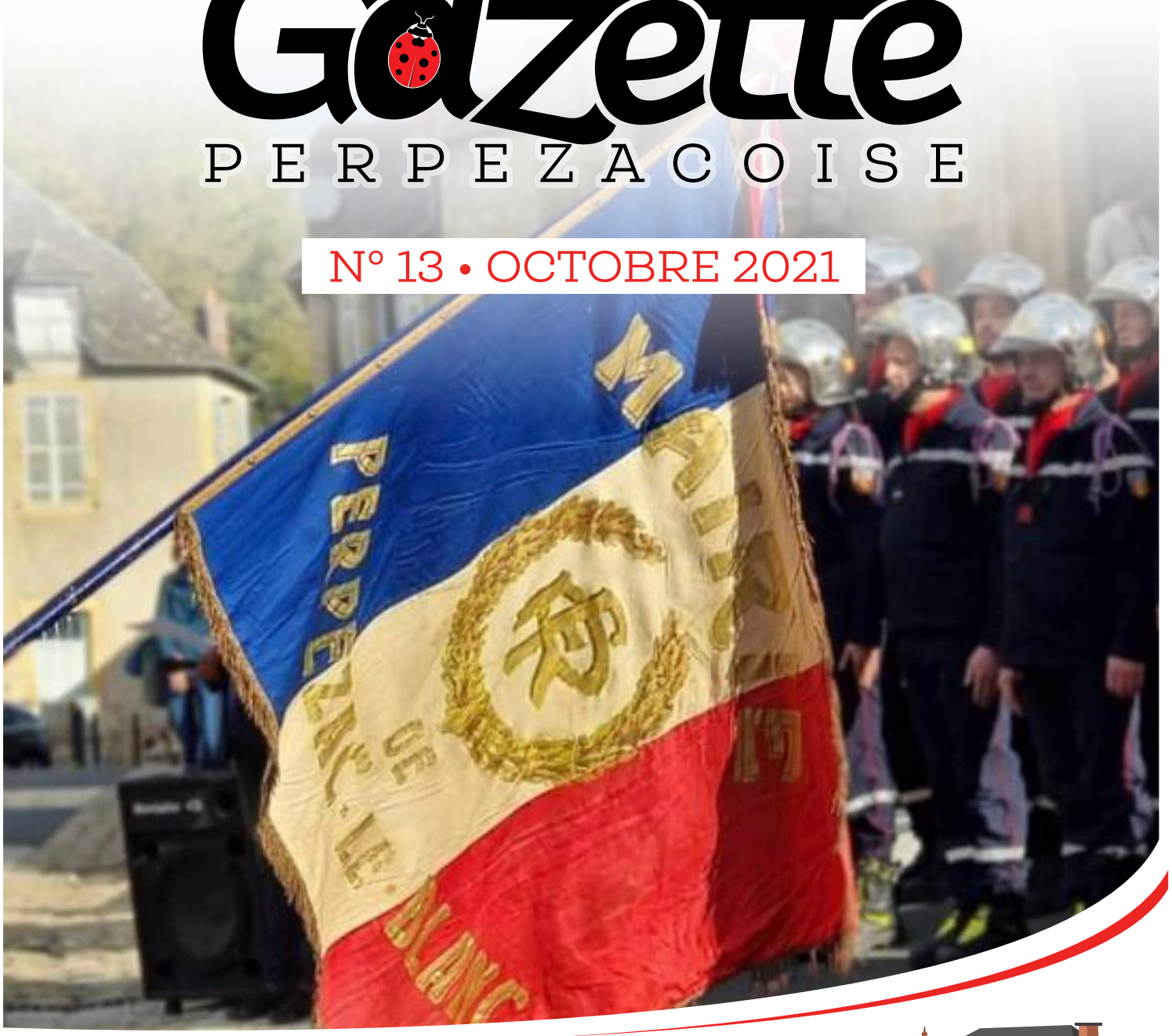
LA Gazette PERPEZACOISE

N° 13 • OCTOBRE 2021



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 2021

Les élus seront à votre écoute à la mairie
le 1er samedi de chaque mois de 10h à 12h

Prochaine permanence : 4 décembre

INFORMATION **SANITAIRE**

Vaccin COVID-19
SE VACCINER, SE PROTÉGER

A compter du 15 décembre, les personnes âgées de plus de 65 ans et les personnes ayant été vaccinées avec le vaccin Janssen **devront avoir fait leur rappel pour que leur pass sanitaire reste valide** (dans un délai de 5 semaines, 6 mois après votre dernière dose).

Par ailleurs, la campagne de rappel sera élargie début décembre aux Français de 50 à 64 ans.

COMMUNIQUÉS

RECENSEMENT

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Recensement de la population 2022

Insee
en partenariat avec votre commune

Pour en savoir plus, rendez-vous sur

le-recensement-et-moi.fr

ou auprès de votre mairie.

› C'est utile pour vivre aujourd'hui et construire demain

Les chiffres du recensement de la population permettent de connaître les besoins de la population actuelle (transports, logements, écoles, établissements de santé et de retraite, etc.) et de construire l'avenir en déterminant le budget des communes.

› C'est encore plus simple sur Internet !

Des codes vous seront remis par votre mairie pour vous recenser à compter du 20 janvier 2022.

› C'est sûr : vos données sont protégées !

Elles restent confidentielles. Le recensement de la population est gratuit, ne répondez pas aux sites qui vous réclament de l'argent.

MATÉRIEL À VENDRE

Vente de l'épareuse des services communaux de la Mairie au prix de base de 6000€.
Les agriculteurs perpezacois seront prioritaires pour cet achat.

Pour toute personne intéressée, merci de contacter
la Mairie au **05.55.25.11.42** aux horaires d'ouverture.

CÉRÉMONIE **DU 11 NOVEMBRE**

Perpezac a honoré la mémoire des Poilus et autres victimes de la Grande Guerre qui s'est achevée le 11 novembre 1918.

En présence de représentants d'associations d'anciens combattants, de porte-drapeaux, des sapeurs-pompiers, de la chorale « Le Chœur d'Hommes » de Brignac, des enfants de la commune, de représentants d'associations communales, de la population, de Mme Le Maire et du conseil municipal, une gerbe de fleurs a été déposée au Monument aux Morts.

Après lecture de la lettre de la ministre déléguée auprès de la ministre des armées par Mme le Maire, Justine Maubeau a lu le message officiel de l'Union Française des Associations de Combattants et de Victimes de Guerre, tandis que Geneviève Maubeau a fait partager un poème intitulé « *Bleuets de France* ».

Un hommage a été rendu à l'ensemble des soldats de la commune morts au combat.

L'hymne national a été interprété conjointement par Le Chœur d'Hommes de Brignac et les enfants de la commune.

Une minute de silence a été observée.
Pour clôturer cette émouvante cérémonie, un verre de l'amitié a été servi devant la salle des fêtes.

NOTRE **AVANCÉE**

VOIRIE

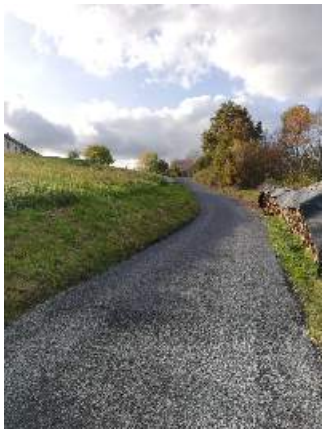
— *Falerne - Les Fosses*

Les travaux de réfection de la voirie inscrits au programme 2021 sont maintenant terminés. Ces travaux, effectués par l'entreprise Lascaux, concernaient les secteurs de Falerne et des Fosses.

Cet ouvrage, qui nécessite une période d'ensoleillement, s'est déroulé courant octobre dans des conditions climatiques favorables. Conjointement avec l'entreprise réalisatrice, la commission voirie a réceptionné ces travaux le 9 novembre.

— *Le Treuil*

Suite à une importante dégradation et des difficultés d'accès à une maison d'habitation, un chemin rural a été remis en état dans le secteur du Treuil.



DÉPART SÉBASTIEN

Sébastien Grasset a quitté son emploi d'agent technique municipal le 29 octobre. Nous lui souhaitons bonne chance et beaucoup de réussite dans ses nouvelles fonctions.

Un employé municipal sera recruté prochainement.

RÉCOLTE DE NOIX

Nous remercions Mrs Lapouge, Laurier, Froidefon et Daspart, de la CUMA de l'Enclos, qui ont gracieusement ramassé les noix de la parcelle communale Route des Tuillières.

87 kg de noix ont été récoltés et la totalité de la recette, pour un montant de 147.90€, sera reversée à la Coopérative Scolaire.

MARQUAGE AU SOL

— *Route des Martres*

Dans le but de terminer la normalisation des carrefours route des Martres, des marquages au sol de type « Stop » ou « Cédez-le-passage » ont été tracés.

PAROLE À NOS ASSOCIATIONS

ASSOCIATION DES PARENTS D'ÉLÈVES

HALLOWEEN 2021 : Une foule de monstres en tous genres !

Cette édition a rassemblé une trentaine d'enfants accompagnés de leurs parents et nous sommes ravis d'avoir été si nombreux à partager ce moment !

L'après-midi a débuté par un rendez-vous aux Jardins de Colette. Cette sortie offerte par l'association à toutes les familles du RPI a permis aux enfants de profiter de la **déco spéciale Halloween sur le site, de tester le jeu de piste et les énigmes du labyrinthe avant d'assister au spectacle de la Fox Compagnie : « La légende de Verbruntschneck »** (il faut un peu d'entraînement pour le prononcer, les sorciers adorent les consonnes !). Les enfants n'ont eu d'autre choix que d'oublier leurs grimaces effrayantes pour afficher un large sourire pendant près d'une heure ! Les éclats de rire étaient nombreux aussi parmi les adultes !

De retour à Perpezac et après avoir profité d'un goûter, les vampires, squelettes, sorcières, fantômes et autres envahissent le village ! Les plus petits ont été rejoints par les collégiens et nous avons même eu le plaisir de croiser deux grandes créatures, doyennes du jour, et fidèles à chaque défilé depuis leur petite enfance !

Seuls les nuages menaçants n'ont pas été effrayés par notre passage et nous avons dû trouver refuge dans la salle des fêtes sous une pluie battante ! Un peu dégoulinants, les enfants ont pu partager leur butin, qui grâce à l'implication de tous les habitants du bourg était plus que garni !

Merci à tous pour cette belle réussite et ce moment de partage entre toutes les générations !

LIRE À PERPEZAC

Pour tous ceux qui ne connaissent pas la bibliothèque de Perpezac, elle se situe sur la place du village, à côté du café « chez Yvette ».

Geneviève et Francine vous attendent tous les samedis matins de 10h à 11h15 dans une ambiance très chaleureuse, très conviviale, les personnes présentes échangent sur leur lecture de la semaine, se conseillent entre elles. Malgré toute cette bonne humeur, la diversité des livres, le conseil apporté, le Point Lecture Claude Michelet voit sa fréquentation diminuer...

Alors, afin de sauver ce lieu, afin d'éviter de voir votre bibliothèque fermer en début d'année prochaine : **merci de venir faire un essai ! Le meilleur accueil vous sera réservé.** La cotisation annuelle est de 10€ par personne et vous permet d'accéder à l'ensemble des livres disponibles.

L' association Lire à Perpezac fait un véritable appel à de nouveaux adhérents, il en va de sa survie, et vous invite à son Assemblée Générale le samedi 18 décembre à 11h au Point Lecture Claude Michelet.

Une animation est prévue à la bibliothèque pour le marché de noël, le 12 décembre prochain, en effet un conte de noël sera proposé par Geneviève à 11h pour les enfants avant l'arrivée du Père Noël en calèche.

Enfants, adultes, tous seront les bienvenus...!

LA PÉTANQUE PERPEZACOISE

COMPTE-RENDU DE NOTRE ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU 29/10/2021

› Membres du CA présents :
Dominique BROUSSOUX - Michel PUIG - Jérôme VALENTIN (Président) - Yves BERTRAND (Secrétaire)

› Membre excusé :
Fabrice LEGENDRE (Trésorier)

› Élus présents :
Claire AGNOUX - Laurent VALET

• Une quinzaine de personnes a assité à cette assemblée. Le président a présenté les bilans financier, sportif et des manifestations.

• Dominique Broussoux a projeté un film et un diaporama sur l'activité du club de la saison écoulée.
• Échanges de questions/réponses du bureau et des participants, ainsi qu'avec les élus.
• Le président a annoncé la démission du trésorier Fabrice Legendre ; un appel à candidature a été lancé.
• **Le renouvellement du bureau en place, hormis le trésorier, a été adopté à l'unanimité.**

Un pot de l'amitié a été offert à tous les membres présents à l'issue de cette assemblée.

Pour information : ***le repas (cassoulet au confit de canard) qui était prévu le samedi 20 novembre a été annulé.***

MOMENT **RECETTE**

– Gâteau aux Noix & Crème anglaise –

Recettes proposées par Jeanine

-160gr de farine
- 6 œufs
- 220gr de sucre semoule
- 160gr de beurre fondu
- 2 sachets de sucre vanillé
- 250gr de noix décortiquées

PRÉPARATION

20min + Cuisson : 45min

Faites fondre le beurre

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes

Mélangez les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé, jusqu'à obtenir une mousse onctueuse, y ajouter la farine et les noix préalablement moulues puis incorporez lentement le beurre fondu

Battez les blancs en neige et ajoutez- les délicatement à la préparation.

Beurrez et farinez un moule à manquer, puis y verser la pâte

Préchauffez le four à 180°/ TH6

Enfournez 45 mn jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré

Puis laissez-le refroidir sur une grille avant de déguster.

Vous pouvez servir le gâteau aux noix accompagné d'une boule de glace à la vanille ou d'une crème anglaise.

- 50gr de sucre en poudre
- 50cl de lait demi-écrémé
- 1 gousse de vanille
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 4 jaunes d'œufs

PRÉPARATION

30min + 2h de repos

Portez à ébullition le lait avec une gousse de vanille fendue en 2 dans la longueur.

Laissez infuser pendant 10mn, puis retirez la gousse de vanille, récupérez les grains de vanille .et délayez ceux-ci dans le lait

Dans une deuxième casserole, fouettez activement les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Incorporez ensuite petit à petit le lait et rendez l'appareil bien homogène avec le fouet.

Ajoutez ensuite la maïzena et réchauffez le mélange sur feu doux.Sans cesser de remuer, guettez le moment où la crème s'épaissit... Ne laissez pas bouillir !

Retirez du feu et fouettez activement

Réservez dans une saucière au réfrigérateur.
Cette crème peut accompagner le gâteau aux noix mais aussi toute autre pâtisserie....

Bon appétit !

MOMENT **DÉTENTE**

2		5		1	9	6		
	9		7				5	
	3			2	5			8
5			9			3		
7		8		3		4		2
		3			8			7
3			8	9			4	
	4				3		2	
		9	4	6		8		5

MARCHÉ **DE NOËL**

Venez partager la magie de Noël le 12 décembre prochain à Perpezac-le-Blanc !

Sur la place de l'Eglise, de 10h à 18h, se tiendra notre marché de Noël où de nombreux exposants seront présents.

Ils vous proposeront des produits artisanaux, des décorations de Noël. Divers métiers de bouche pourront vous régaler sur place ou vous proposer des produits à emporter ou à commander pour les fêtes de fin d'année...

LE PROGRAMME DE LA JOURNÉE

Messe à 9h30
Début du marché à 10h
Présentation du « Perpezacois » à 10h30
Conte de Noël à 11h
Arrivée du Père Noël en calèche à 11h30
—
Vous pourrez déjeuner sur place, ainsi que vous réchauffer avec un bon vin chaud...

Diverses activités tout au long de la journée seront proposées, entre autres des promenades en calèche avec le Père Noël, des jouets en bois, un maquillage pour les enfants, une animation folklorique....

Venez déguster notre bûche de Noël géante !

Quoi de mieux que de se faire plaisir en servant la bonne cause ? En vous délectant d'une (ou plusieurs) part(s) de bûche, sur place ou à emporter, nous reversons les bénéfices de la vente au profit du Téléthon.

Nous espérons vous accueillir nombreux !

MASQUE ET PASS SANITAIRE OBLIGATOIRES

Découvrez « Le Perpezacois » !

Rémi Marchand, de La Forge de Noger, a choisi notre événement pour dévoiler en exclusivité son nouveau couteau « Le Perpezacois », un magnifique campagnard de type deux-clous, véritable chef-d'œuvre artisanal. Et vous savez quoi? Vous pourriez le gagner lors de notre **tombola** !

Bien entendu, d'autres lots seront à gagner.
Le tirage de la tombola sera à 17h

CÔTÉ JARDIN

« À la Sainte-Catherine, tout bois prend racine… »

Selon l'adage devenu très populaire, le 25 novembre serait le moment idéal pour planter les arbres et les arbustes. Le dicton d'origine était « *à la Sainte-Catherine tout bois planté meurt ou prend racine* ».

En réalité, ce dicton ne concernait pas la plantation mais **le bouturage à bois sec**. En effet, à l'approche de l'hiver, lorsque l'automne est passé par là et que les arbres ou arbustes ont perdu leurs feuilles, il est le temps des boutures. Depuis, le sens de ce dicton s'est largement étendu aux plantations en tout genre.

Il y a quelques années, 80% des plantations se faisaient à l'automne car la plupart des arbres ou arbustes étaient vendus en « racines nues » mais de nos jours, ce pourcentage s'est totalement inversé. La grosse majorité des plantations se fait au printemps et ceci grâce à la culture en pot.

Vous l'aurez bien compris, les plantations dépendent uniquement des conditions climatiques du moment et ne doivent pas suivre aveuglément les dictons ou adages même les plus célèbres.

Ce n'est donc pas la Sainte-Catherine qui doit dicter vos faits et gestes mais simplement votre instinct de jardinier et une météo clémente. Faire preuve de discernement fera le succès ou l'échec de vos plantations, *qu'elles soient à la Sainte-Catherine ou à la Saint-Glinglin…*

Avec l'avènement des conteneurs (arbres et arbustes en pot), le temps des plantations peut se faire du 1er janvier au 31 décembre, mais… :

› **Une plantation doit être effectuée par temps sec** car la pluie complique la mise en place du trou de plantation.

› Un arbre ou un arbuste ne se plante **jamais en période de sècheresse ou de gel**.

› Le trou de plantation doit faire au moins **2 fois le diamètre de la motte** et être très **légèrement supérieur en profondeur**.

› Il est préférable de distinguer la terre creusée en 2 parties. D'un côté **la terre superficielle,** et de l'autre la **terre de profondeur** afin de respecter l'équilibre des couches.

› Il est nécessaire de **tasser légèrement la terre du trou de plantation**. L'arrosage qui suit **obligatoirement** la plantation se chargera de finir de tasser la terre naturellement. De plus, l'eau permettra à la terre de bien se mettre en contact avec la motte et de l'aider à s'hydrater correctement en attendant qu'elle développe des racines plus profondes.

À LA DÉCOUVERTE DE...

A FER DE GOUT
– Atelier de métallerie fine –

Frédéric Sartout nous ouvre les portes de son atelier situé 11 rue Paul Simon à Objat, qui n'est autre que l'ancienne imprimerie Dartigeas, et qui lui a demandé près de huit mois de travaux pour le plus grand bonheur de nos yeux.

Cet artisan aux nombreuses qualités est issu d'un parcours scolaire et professionnel atypique, tout comme il décrit ses pièces.

Frédéric est natif de Châteauroux, avec comme origine paternelle un petit village nommé Saint-Martin-Château (À proximité de Vassivière). Doté d'un CAP dessinateur en bâtiments, BEP topographie et BT en économie de la construction, son souhait était alors de devenir surveillant de travaux en bâtiment. Faute de place disponible, ce dernier était inaccessible. Il commence alors en 1996 une carrière qui durera près de vingt-deux ans à la SNCF. Il fût les huit premières années sur Paris, avant de demander sa mutation en Corrèze.

Il vécut six mois à Brive avant de trouver sa maison à Perpezac en 2003, maison qu'il a magnifiquement rénovée depuis (ainsi que le gîte labellisé « Maison Bons jours »).

Durant ces dernières années, son rêve d'enfant d'être architecte l'a ratrappé, au point qu'il démissionne de ses fonctions en novembre 2018 au profit d'une passion partagée avec son père, métallier de métier. Ce dernier a su lui donner le goût pour le travail manuel et la satisfaction du travail réalisé par soi-même.

Commence alors ce projet un peu fou de fonder sa propre enseigne…oui mais où ? Ce n'est qu'après presque un an et demi de recherches (entre Brive, Perpezac, Objat) que l'opportunité de ce bâtiment lui permet enfin de concrétiser cette reconversion.

Il ose alors une chose qui n'est pas donnée à tous : être porteur d'un projet et pousser les portes de la Chambre des Métiers et de la Région Nouvelle-Aquitaine, qui l'ont aidé notamment dans le cadre de l'acquisition de matériels. C'est ainsi, que grâce au rachat de machines ayant appartenues à un métallier, sa SARL a pu ouvrir en avril 2020.

Frédéric a fait le choix très personnel de travailler uniquement l'acier, en le mariant avec d'autres matériaux tels que différentes essences de bois local, ainsi que le verre, le béton, le métal perforé…

Un espace dédié au sein de son atelier permet à sa clientèle d'aborder son projet en visualisant directement des échantillons. Il est bien sûr possible d'approvisionner un nouveau matériau afin de satisfaire les envies de chacun, et de s'adapter à l'environnement.

En fonction des choix de finition, Frédéric a su s'entourer de professionnels de proximité. En effet, il existe plusieurs choix de rendu final, c'est finalement une « à fer de goût ».

Frédéric propose un accompagnement complet et des conseils personnalisés, en se rendant directement chez sa clientèle afin d'étudier son projet et l'adapter à l'environnement dans lequel il sera intégré.

C'est un large choix de créations uniques et personnalisées que vous pourrez lui demander, puisqu'il est aussi bien à l'aise dans la réalisation de verrières, portes d'intérieur, mobiliers et autres aménagements d'intérieur, enseignes métalliques, pergolas, brise-vues ou encore garde-corps.

N'hésitez pas à le contacter afin de visiter son atelier qui regorge de créations toutes plus belles les unes que les autres (escaliers, portes coulissantes, bureaux, mobiliers, verrières, tableaux, porte-bûches…), qui vous donneront sans nul doute, inspiration et idées afin de personnaliser votre intérieur avec des matériaux nobles et durables.

Retrouver également ses créations sur Instagram :

instagram.com/a_fer_de_gout

A FER DE GOUT
Atelier de métallerie fine.
Création et fabrication de mobilier et aménagements
11, rue Paul Simon OBJAT
Contact ***: 06.75.61.99.50 / contact@aferdegout.fr***

BLAGUE DU MOIS

Deux hommes sont dans un bar et discutent….
- Où est-ce que tu es né ?
- A Tours…
- Ah bon ! Moi aussi !! Et dans quelle maternité ?
- Celle de Beffroi….
- Moi aussi !! Et quel jour ?
- Le 10 octobre 1991…
- Oh ! Moi aussi !! On est pareil ! C'est dingue !!

Un troisième homme entre dans le bar et demande au barman :
- Alors Jimmy, quoi de neuf ?
- Bof, rien de nouveau. Les jumeaux sont encore bourrés…

Nos commerces vous accueillent :

BOULANGERIE LA CROUSTILLE
Ouvert de 7h à 12h30
Sauf mercredi et dimanche
(ouvert les mercredis en été)

CAFE - TABAC LABROUSSE
« *Chez Yvette* » pour les intimes
Ouvert tous les jours dès 7h du matin

POISSONNERIE LE GOÉLAND
Sur la place du village
le mercredi matin à 10h

CHARCUTIER TRAITEUR ITINÉRANT MICKAËL
Sur la place du village
le vendredi matin de 8h à 13h

LA FERME D'ALLOGNE
Ouvert tous les jours sur RDV
05.55.85.26.93 / 06.40.06.85.35

LA FORGE DE NOGER
Sur la place du village
tous les premiers lundi et jeudi du mois de 9h à 10h

BROCANTE LES TUILLÈRES DÉCO
Vendredi - Samedi - Dimanche
10h - 12h / 14h30 - 18h30

Publier dans la Gazette ? C'est possible > lagazetteperpezacoise@gmail.com

PUBLICATION N°13
OCTOBRE 2021

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 / Claire Agnoux / Gérard Labrousse / Catherine Gobert / Rémi Alcorn

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

Retrouvez les précédentes Gazette sur le site de la commune
www.perpezac-le-blanc.com/la-gazette-perpezacoise