LA Gazette PERPEZACOISE

N° 14 • NOVEMBRE 2021

MAIRIE

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

L'ensemble de l'équipe municipale vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année, et surtout, préservez votre santé !

HORAIRES D'OUVERTURE

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

Mercredi
8h30 - 12h / 13h30 - 17h

PERMANENCES 2022

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

Prochaine permanence : 8 janvier

ÉTAT CIVIL

Parrainage civil

de **Clémence DAVID**
fille de Nicolas DAVID et Gwénaëlle, Josette, Muguette POLINIERE,
domiciliés à Louignac, le 27 novembre 2021.

Union

PACS enregistré à la mairie le 03 décembre 2021 entre
Damien, Émilien GAUTHIER & **Maïline, Palmira, Marise ABREU,**
domiciliés à Prémorel.

Inhumation dans le cimetière communal

Mme **Marie Madeleine CHAMINADE** née **CHARPENTIER**
domiciliée à Brive-la-Gaillarde,
décédée le 5 novembre 2021 à Brive-la-Gaillarde.

Messe de Noël

La messe de Noël sera célébrée à Perpezac-le-Blanc

le 24 décembre à 17h30

COMPTE RENDU DU CONSEIL MUNICIPAL

Réunion du 17 novembre 2021

1 / DÉBAT SUR LES CONDITIONS GÉNÉRALES DU PROJET D'AMÉNAGEMENT ET DE DÉVELOPPEMENT DURABLE – PADD (2) DU PLU

Madame le Maire rappelle au conseil municipal que par délibération en date du 8 juillet 2014 a été prescrite l'élaboration du Plan Local d' Urbanisme sur l'ensemble du territoire communal.
L'article *L 151-15 du Code de l'Urbanisme* définit :
› Les orientations générales des politiques d'aménagement, d'équipement, d'urbanisme, de paysage, de protection des espaces naturels, agricoles et forestiers, et de préservation ou de remise en bon état des continuités écologiques,
› Les orientations générales concernant l'habitat, les transports et les déplacements, les réseaux d'énergie, le développement des communications numériques, l'équipement commercial, le développement économique et les loisirs, retenues pour l'ensemble de l'établissement public de coopération intercommunale ou de la commune.

Ce document est soumis pour débat au Conseil Municipal, étant précisé :
› D'une part, qu'il sera soumis à l'attention du public au titre de la concertation publique,
› D'autre part, que le projet de PLU ne pourra être soumis à l'arrêt du conseil municipal avant un délai de deux mois après le présent débat.

Le PADD est destiné à fixer les orientations qui serviront de cadre aux actions et opérations à venir sur la commune, à savoir :
› Un bourg et des hameaux réinvestis
› Un village accueillant et dynamique
› Une campagne à l'environnement préservé

Le Conseil Municipal prend acte de la tenue du débat sur le PADD (2) du PLU de Perpezac-le-Blanc.

2 / VENTE D'UNE PARTIE D'UN BÂTIMENT COMMUNAL

Madame le Maire informe le Conseil Municipal d'une proposition d'achat d'une partie du bâtiment communal situé au bourg côté bas en bordure de la RD 39, en vue de sa réhabilitation en résidence principale. Le prix proposé pour l'achat de ce bien s'élève à 20 000.00 € ainsi qu'une parcelle de terrain située le bourg E 1108 d'une surface de 220 m2. Elle demande au Conseil Municipal de se prononcer sur la vente de ce bien ainsi que sur les conditions de cette proposition d'achat.

Le Conseil Municipal, tenant compte que cette partie du bâtiment n'est pratiquement plus utilisée, vote à l'unanimité la vente de cette partie du bâtiment communal et accepte la proposition d'achat pour la somme de 20 000.00 € plus une parcelle pour l'euro symbolique. Les frais de géomètre et de notaire seront à la charge du futur acquéreur.

3 / DÉCISIONS CONCERNANT LA VENTE DE L'ÉPAREUSE

Madame le Maire expose au Conseil Municipal que depuis trois ans, l'entretien de la voirie est donné à une entreprise. L'épareuse de la commune n'est plus utilisée. Elle propose de la mettre en vente au prix de base de 6 000.00 € à un agriculteur de la commune en priorité.

Le Conseil Municipal accepte à l'unanimité de vendre l'épareuse à un agriculteur de la commune en priorité. Le prix de vente est fixé à 6000 €. Un titre sera émis à l'encontre du futur acheteur à l'article 778 du Budget.

4 / DEMANDES D'ACHAT DE DIVERSES PORTIONS D'UN ANCIEN CHEMIN PUBLIC AU LIEU-DIT LES CHALIVAS

Madame le Maire fait part au Conseil Municipal de deux courriers émanant de deux propriétaires de parcelles au lieu-dit Les Chalivas qui souhaitent acquérir chacun une partie de l'ancien chemin public.

• Monsieur Patrice DUBUIS, domicilié à Allogne-Pomarel, sollicite l'achat de deux portions du chemin au lieu-dit Les Chalivas :
› La première partie du chemin jouxte les parcelles A 161-160-159-158-157-184- 181-179-178-175
› La seconde partie du chemin jouxte les parcelles A 173-174-179-176-182-184

• Monsieur Frédéric DUBOIS, domicilié à Les Chalivas, sollicite l'achat d'une portion du chemin public au même lieu-dit passant entre les parcelles de terrain avec bâtiments agricoles jouxtant les parcelles A 162-161-174-175-176.

Le Conseil Municipal donne à l'unanimité son accord pour la vente de ces portions de chemin. Le prix est fixé à 250.00 € chacune. Les frais de géomètre et de notaire seront à la charge des acquéreurs.
Le Conseil Municipal demande qu'une enquête publique soit effectuée.

5 / QUESTIONS DIVERSES

- La commission « *Environnement-Embellissement-Ecologie* » s'enrichit d'un nouveau thème « *Patrimoine* ».
- City Stade : la Fondation Crédit Agricole accorde une aide de 7 000 €.
- Noël des Anciens : il n'y aura pas de repas des Aînés en raison des restrictions sanitaires, les colis de Noël ont été distribués le samedi 18 décembre.
- Conseil d'école le 23/11 à Perpezac-le-Blanc.
- Récolte de noix au profit de la coopérative scolaire (148 €).
- Réception travaux voirie.
- La Gazette.
- Courriers divers.
- Entretiens d'embauche pour le remplacement de Sébastien.

Le compte-rendu détaillé est consultable sur le site Internet de la Commune
www.perpezac-le-blanc.com/compte-rendus-des-reunions-du-conseil-municipal

NOTRE **AVANCÉE**

TRAVAUX RÉSEAU ÉLECTRIQUE

Le nouveau poste de distribution publique « Le Châtel » a été mis en service par ENEDIS le 18 novembre. Ce poste a été implanté en bordure de la route départementale 2 à proximité du lieu-dit *le Moulin à vent*. La création de cet ouvrage a pour but de limiter les chutes de tension électrique chez certains abonnés du secteur. Ces travaux ont été financés par le Syndicat d'électrification d'Ayen.

REMERCIEMENTS DÉCORATIONS DE NOËL

Nous remercions vivement Monsieur et Madame Legeard de Berquedioude qui, pour la deuxième année consécutive, ont offert le superbe sapin de Noël installé place de l'église.

Un grand merci également à l'APE, pour les décorations installées dans le massif de la place.

Comme tous les ans, Paulette David a magnifiquement recréé la crèche de Noël qui est installée sur le parvis de l'église. Paulette a été accompagnée par **Marlène Freyssinel**, habitante de Perpezac.

ILLUMINATIONS DE NOËL

Des bénévoles et les membres du Conseil Municipal se sont retrouvés le samedi 4 décembre pour mettre en place les illuminations de Noël dans le bourg. Malgré une météo capricieuse, ce fut une matinée très conviviale.

ANNULATION MARCHÉ DE NOËL

En raison de la crise sanitaire et par mesure de sécurité, **le Marché de Noël initialement prévu le 12 décembre a été annulé.**

TÉLÉTHON

Le vélo-club Objatois a fait une halte à la mairie de Perpezac le samedi 4 décembre à la salle polyvalente. Ce fut l'occasion de proposer aux cyclistes une pause désaltérante.

La vente des fleurs et autres dons ont permis de collecter la somme de 405.77€ au profit de l'AFM Téléthon. **Merci aux généreux donateurs.**

COMMUNIQUÉS SIRTOM

SIRTOM Région de Brive
ENSEMBLE FAISONS + POUR JETER –

Av. du 14 juillet 1776
19315 Brive
Tel. 05 55 17 65 10
www.sirtom-region-brive.net
Sirtom de la Région de Brive

STOP AUX DÉPÔTS SAUVAGES !

C'est avec consternation que nous constatons trop régulièrement des incivilités aux pieds des conteneurs, bornes de tri ou devant les déchèteries. **Nous faisons appel au civisme de chacun, afin que de tels gestes ne soient plus récurrents**. Dorénavant chaque commune sera plus vigilante et ces actes feront l'objet d'un dépôt de plainte systématique auprès des autorités concernées.

Nous vous rappelons que ces dépôts relèvent d'une infraction aux réglements suivants :
- *Arrêté municipal fixant les modalités d'enlèvement des ordures ménagères ;*
- *Art. 73 du règlement sanitaire départemental ;*
- *Art. R.632-1 et R.635-8 du code pénal ;*
- *Art. R.116-2 du code de la voirie routière.*

Les infractions à ces différents règlements peuvent faire l'objet de sanctions et notamment d'amendes de la 1ère à la 5ème classe (de 38€ à 1500€).

INFOS DÉCHETS

	2009	2019	2020
ORDURES MÉNAGÈRES	304 kg/an/hab	185 kg/an/hab	189 kg/an/hab
TRI SELECTIF	30 kg/an/hab	58 kg/an/hab	53 kg/an/hab

Ensemble, fixons-nous un objectif pour 2025 : **150** *kg/an/hab*

VIGILANCE

Des personnes mal intentionnées démarchent actuellement les particuliers en se prévalant « être employées » à la collecte des ordures ménagères ou au service des encombrants, pour proposer la vente de calendrier ou la prestation payante pour le remplacement d'un bac.

Les Agents du Sirtom, **munis d'une carte professionnelle**, proposent aux particuliers des calendriers **non identifiés au logo du SIRTOM.** La première page, intitulée « Votre Service de Collecte des Ordures Ménagères vous présente ses Meilleurs Vœux pour la Nouvelle Année » avec un dessin d'une benne à ordures ménagères, représente un paysage enneigé (lac et montagne).

Par ailleurs, tous remplacements ou dotations de contenants par les services du sirtom s'effectuent gratuitement.

Nous appelons nos usagers à la vigilance et leur demandons de vérifier l'identité professionnelle du démarcheur.

MOMENT **DÉTENTE**

Comment réutiliser vos bocaux et boîtes de conserves,
pour décorer vos tables ou idées cadeaux de fin d'année.

Suggestions de ***la Combe de Job***

D'autres idées sur le site web de la Combe de Job
www.lacombedejob.com/actualites/DIY-ou-l-art-de-reutiliser-les-bocaux-en-verre-de-La-Combe-de-Job/87

Découvrez comment vous procurer des bocaux à la Combe de Job ***en page 12 - 13 -14***

MOMENT **RECETTE**

– Pain d'épices –

INGRÉDIENTS

160g de miel (miel toutes fleurs)

70g de lait

60g sucre cassonade

160 gr de farine

60g de beurre

1 à 2 cuillères à café d'épices à pain d'épices

7g de bicarbonate

PRÉPARATION
Préparation : 20 min / Cuisson : 60 min

• Faites préchauffer votre four à 155°C.

• Faites fondre votre beurre et laissez-le refroidir. Pendant ce temps, faites chauffer le miel à feu très doux, dès qu'il est liquide, sortez-le du feu.

• Tamisez : farine + épices à pain d'épices + bicarbonate.

• Dans un récipient, mélangez : le miel + le lait. Ajoutez ensuite le beurre. Puis enfin, les poudres tamisées. Mélangez bien. Terminez en ajoutant le sucre cassonade.

• Beurrez et farinez votre moule à pain d'épices. Versez-y votre appareil.

• Enfournez pour 1 heure de cuisson, en position chaleur tournante. A partir de 45 minutes, vous pouvez éventuellement couvrir votre pain d'épices avec une feuille de papier alu si vous avez peur qu'il brunisse trop. Mais attention : si vous ouvrez la porte de votre four trop tôt, selon les fours, il est possible que votre pain d'épices retombe et se creuse par le milieu. Cette opération doit donc avoir lieu le plus tard possible dans la cuisson et surtout, faites vite !!

• Lorsque votre pain d'épices est cuit, sortez-le du four, laissez-le refroidir dans son moule, sur une grille.

• Conservez votre pain d'épices dans une pièce pas trop chaude, pendant plusieurs jours, emballé dans du papier cuisson par exemple.

La meilleure dégustation :

Seul à l'heure du goûter, ou pour accompagner à ravir le foie gras pour les fêtes, mais aussi pour cuisiner une délicieuse carbonade flamande...

Bon appétit!

DU CÔTÉ DE L'ÉCOLE

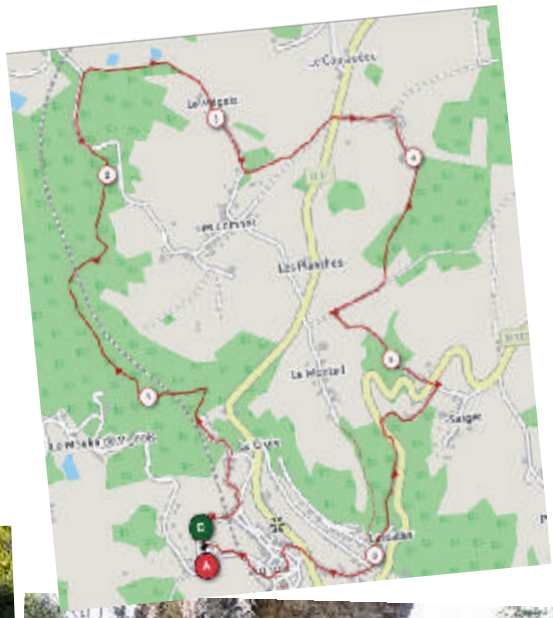
QUINZAINE DE LA RANDONNÉE À L'ÉCOLE

C'est sous un merveilleux soleil que nous avons passé la journée du 7 octobre à Vignols.

Sacs sur le dos, nous avons parcouru 6.8 km au cours desquels nous avons essayé de repérer des éléments pris en photo, pour les replacer sur une carte !

Puis nous avons rencontré sur notre chemin un spécialiste des chauves-souris qui nous a parlé de leur lieu de vie et des différentes espèces existantes.

Évidemment nous avons pris le temps de pique-niquer en chemin pour reprendre un peu d'énergie.



RECETTES DE NOS RÉGIONS !

Du 11 au 17 octobre, les menus de la cantine nous ont permis de voyager dans nos régions françaises. Les enfants ont pu apprécier quelques spécialités du Nord, Bretonnes, Auvergnates ou d'Aquitaine, préparées par Laurence.

Menu de la Semaine du Goût

11 octobre	12 octobre	14 octobre	15 octobre
Quiche aux poireaux	**Potage citrouille**	**Crèpes complètes au sarrazin**	**Salade auvergnate**
Salade d'endives	**Parmentier de canard**	**Crèpes sucrées**	**Aligot**
Tiramisu spéculoos	**Salade de mâche**		**Saucisse**
	Cannelés		**Flognarde aux pommes**

PAROLE À NOS ASSOCIATIONS

CLUB DES AINÉS D'AYEN ET DE PERPEZAC LE BLANC

Cette année 2021, si particulière à cause de la crise sanitaire, ne nous a pas permis de réaliser toutes les animations prévues.

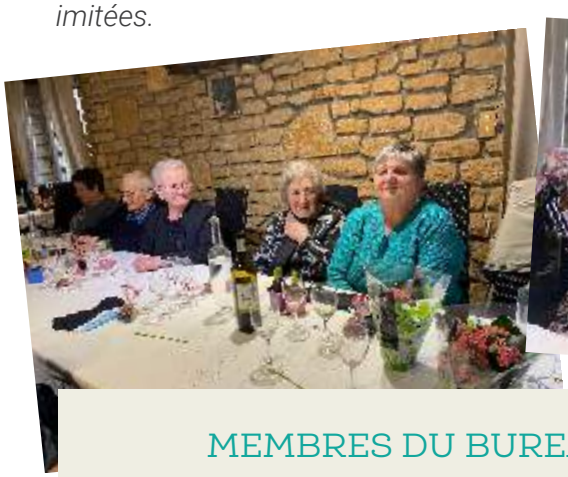
Depuis quelques semaines, **nous avons repris nos activités, particulièrement « LOTO-BELOTE »**, en respectant et appliquant les gestes barrières naturellement.

Pour clôturer cette année, nous avons convié nos adhérents et leurs invités, au Restaurant « Les Collines » à Cublac pour un repas amical le mercredi 8 décembre dernier. 38 personnes y ont participé.

Nous avons mis à profit ce moment convivial pour célébrer **les anniversaires de 3 de nos adhérents : Yvonne Veysset (80 ans), Alexandra Ballarini (90 ans) et René Blanchard (90 ans)**, avec la remise de paniers gourmands. Au terme du repas, une vente de Jacinthes et de Kalanchoés a eu lieu **au profit du téléthon**.

Dès janvier 2022, le bureau se réunira pour un renouvellement partiel de ses membres. Béatrice Hauttefeuille, trésorière, souhaite prendre du recul. **Un grand merci pour son travail effectué au sein de notre association.**

Nous accueillerons avec plaisir trois nouvelles adhérentes début 2022 en espérant qu'elles soient imitées.



MEMBRES DU BUREAU

Président : **Monique PERRIER › 06.43.98.26.91**
Secrétaire : ***à nommer***
Secrétaire-adj. : **Jeanine BLANCHARD**
Trésorier : **Béatrice HAUTTEFEUILLE**
Trésorière-adj. : **Colette LAGRANGE**

PAYS D'ART ET D'HISTOIRE VEZERE ARDOISE

– LE PAYS D'ART ET D'HISTOIRE EN 2021

Après une année 2020 touchée par la crise sanitaire, cette année 2021 aura été marquée par un retour progressif à la normale. Les ateliers du patrimoine en direction des scolaires ont pu reprendre. Ils ont attiré plus de 1400 enfants.

L'exposition « L'aventure du rail » a repris son itinérance. Elle retrace l'histoire de la mise en place du train et les transformations engendrées pour l'ouest de la Corrèze. De janvier à octobre, plus de 900 visiteurs et 330 scolaires sont venus la découvrir dans 9 communes.

Le livret « Explorateurs Château de Pompadour » à destination des enfants est paru fin juin. Il est disponible au château ainsi que sur le site internet du Pays d'art et d'histoire.

Durant l'été, 51 dates et 79 animations ont été proposées. Elles ont attiré environ 2000 participants de tous âges. Le Pays d'art et d'histoire remercie l'ensemble des bénévoles et des personnes ressources qui sont venus prêter main forte à l'équipe de salariés. Parmi les nouveautés de cette année : l'escape game « Le Manoir Hanté » au Manoir des Tours à Allassac, deux visites théâtralisées à Donzenac et dans la vallée du Brezou, des visites guidées en train entre Allassac et Uzerche et de nombreux jeux de pistes pour enfants dans le cadre de la Corrèze en famille.

Les Journées européennes du patrimoine se sont déroulées du 17 au 19 septembre. Les animations proposées par le Pays d'art et d'histoire ont attiré plus de 250 personnes. Entre autres, des visites guidées étaient proposées du barrage du Saillant, du Village de Lintillac et du bourg d'Ussac, de l'ancien bourg d'Yssandon, de Saint-Solve et des visites en train entre Allassac et Uzerche.

La fin d'année a également été marquée par les Journées nationales de l'architecture le dimanche 17 octobre réunissant plus d'une centaine de personnes, avec des conférences et ateliers sur la cité de Clairvivre (Salagnac), et de nombreuses animations proposées durant les vacances de la Toussaint : spectacle, escape game, randonnée, cluedo géant et atelier kapla.

L'équipe du Pays d'art et d'histoire se compose de trois salariés permanents épaulés par plusieurs services civiques et stagiaires.

LE PAYS D'ART ET D'HISTOIRE À PERPEZAC-LE-BLANC

Vendredi 16 juillet, 140 personnes sont venues assister au spectacle « Des grives aux loups ».

© Olivier Soulié

Parmi les nouvelles animations mises en place cette année par le Pays d'art et d'histoire, ce spectacle occupe une place particulière. Adapté du célèbre roman de Claude Michelet, rencontré en début d'année 2021. Les thèmes abordés dans le roman évoquent l'évolution du pays. La forme du spectacle, en théâtre d'ombres, permet de valoriser l'important fond de cartes postales anciennes du Pays d'art et d'histoire. Il est porté par une troupe de comédiens amateurs et de médiateurs culturels. Il a été monté en partenariat avec les associations Les Amis de Perpezac-le-Blanc, Lire à Perpezac et le Foyer culturel de Perpezac. Il sera joué à nouveau durant l'été 2022.

Pays d'Art et d'Histoire Vézère Ardoise

Manoir des tours,
24 rue de la grande fontaine
19240 Allassac

05.55.84.95.66 / pah@vezereardoise.fr

www.vezereardoise.fr

LES AMIS DE PERPEZAC

Annie Cormerois ainsi que les bénévoles des Amis de Perpezac le Blanc remercient sincèrement Janine et Jean Paul Daspart de leur avoir autorisé à élaguer des arbres leur appartenant, qui empêchaient la lecture du paysage au panneau N°2 et de ce fait, rendait impossible aux enfants, de répondre à la question contenue dans le livret jeu. **Remerciements à Loulou Saint-Paul pour son aide.**

Pour mémoire : 8 tables de lecture jalonnent le sentier botanique avec comme support « un livret jeux » gratuit, une mission est proposée aux enfants de plus de 6 ans ; « Ophrys » la petite orchidée a besoin d'eux pour retrouver la Bérane.

Livret jeux gratuit disponible à la mairie et dans les commerces...

L'association « les Amis de Perpezac » vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année, vous adresse tous ses meilleurs vœux pour 2022.

La Présidente Annie Cormerois recherche de nouvelles personnes pour enrichir l'association de leurs compétences, de leurs connaissances, de leurs envies, un souffle nouveau afin de l'accompagner à mener à bien de nouveaux projets.

LIRE À PERPEZAC

L'association Lire à Perpezac a eu l'immense bonheur de souhaiter **un très joyeux anniversaire à Anne-Marie Boudy**, une de ses plus fidèles lectrices...

...Et vous souhaite à tous un très Joyeux Noël et de très belles fêtes de fin d'année !

ZOOM **SUR...**

Mémé Gâteaux

Virginie vous accueille dans ses 2 boutiques

9 et 22 rue Majour à Brive-la-Gaillarde

En journée continue tous les jours de décembre

Vous y trouverez des jouets en bois, des peluches, de magnifiques poupées... Mais aussi de superbes porcelaines, des bijoux, de la déco pour enchanter vos intérieurs, des articles de Noël etc...

Faites le détour, ces deux lieux font rêver les tout petits comme les plus grands !

À LA DÉCOUVERTE DE...

LA COMBE DE JOB

– Catherine & Fabrice GOBERT –

Après avoir vécu dans le Jura, en Savoie et dans la région lyonnaise…Catherine et Fabrice arrivent à Perpezac-le-Blanc en 2003, ils ont un vrai coup de cœur pour la maison de Christine et Joël Boudier qui devient très vite leur habitation. Henri Roche, le Maire de l'époque leur vante la vie du village, son école, ses associations, ses commerces, ils sont conquis.

Ils aménagent en août 2003, en septembre dès la rentrée scolaire, les enfants sont admis au RPI de Perpezac-le-Blanc/ Louignac, Catherine s'investit tout de suite dans l'association des parents d'élèves et en devient la Présidente. C'est un très bon tremplin pour elle pour s'intégrer dans la vie de la commune. Toute la famille rejoint aussi le foyer culturel, et participe activement au théâtre.

Catherine est salariée à Oxygène Sport Nature au Saillant, Fabrice quant à lui travaille chez Andros à Biars-sur-Cère. Ils quittent leurs emplois.

Catherine et Fabrice Gobert reprennent les rênes de La Combe de Job en 2010. Catherine, diplômée en commerce et marketing, recherche une activité dans le secteur du tourisme. Fabrice, ingénieur agro-alimentaire, aspire à un nouveau challenge.

Ils deviennent les heureux repreneurs de la Combe de Job : une belle entreprise familiale de 30 ans d'existence. Ils ont déjà des idées plein la tête pour poursuivre le développement de la fabrication de foie gras et autres conserves fines.

Dans la lignée de leurs prédécesseurs, ils conservent le savoir-faire, les méthodes de fabrication et la même vision de l'entreprise. Elle est, depuis sa création, artisanale, familiale et à taille humaine.

Elle perpétue **l'authenticité, la tradition et la sélection rigoureuse de matières premières françaises garante de la qualité des produits.** Dans les assiettes, vous retrouvez des émotions, des souvenirs et des sensations liés à l'enfance.

En parallèle, Catherine et Fabrice apportent petit à petit des changements et surtout leur touche de **modernité.** En quête des tendances du marché et pour répondre aux nouveaux modes de consommation, ils innovent et travaillent avec persévérance.

En équipe, ils recherchent constamment des recettes originales et de nouvelles associations innovantes.

En témoins de la qualité de leurs produits, les médailles successives reçues au **Concours des Saveurs de Nouvelle-Aquitaine :**

- **Mention spéciale du jury en 2019** *pour le foie gras de canard entier au poivre Timut*
- **Mention spéciale du jury en 2018** *pour les paupiettes de canard au foie gras*
- **Mention spéciale du jury en 2017** *pour le foie gras de canard entier mi-cuit à la cerise Amarena.*

C'est une reconnaissance pour le travail effectué depuis 40 ans. Notre priorité est la qualité des produits, notre satisfaction est votre plaisir gustatif. Pour cela, nous travaillons avec le cœur.

C'est bien à Objat, près de Brive en Corrèze, qu'est implantée depuis 1985 la conserverie artisanale de la Combe de Job.

Dans les 1 000 m² de la conserverie, 55 000 unités sont produites chaque année à destination des particuliers et des professionnels. Les méthodes de fabrication sont tout simplement artisanales et effectuées dans les règles de l'art. **Chaque jour est dédié à la préparation d'un produit spécifique.** Pourquoi ? Parce qu'ici dans les ateliers de La Combe de Job les matières premières sont livrées puis directement préparées et cuisinées. Tout est frais, il n'y a aucun stock de viandes.

C'est dans le laboratoire que les foies gras sont minutieusement déveinés à la main. Pour la confection des pâtés, les viandes de canard, d'oie et de porc sont découpées au couteau et mélangées au cutter dans le respect de chaque recette. Les plats cuisinés mijotent des heures dans les marmites et chaudrons et chaque sauce est faite maison. L'étape du conditionnement a lieu aussi à la conserverie. Les pots, les boites de conserves et les bocaux sont remplis selon les quantités demandées à la doseuse, sertis puis stérilisés. Étiquetés à la main, les produits sont enfin prêts pour la **vente en direct** à la conserverie, la préparation des **commandes professionnelles sur-mesure**, la livraison au magasin de Brive et la **vente en ligne** sur le web.

En Corrèze, pendant l'été, il est possible de visiter des entreprises. La Combe de Job fait partie de ces entreprises. Elle organise des visites guidées de la conserverie chaque semaine en juillet et en août sur inscription. À cette occasion, les visiteurs découvrent le patrimoine culinaire de la Corrèze et les coulisses du métier d'artisan conserveur en foie gras. Bonne nouvelle, la visite est clôturée par une dégustation de produits gastronomiques fabriqués à la conserverie. Ils redécouvrent le goût de leur enfance et découvrent des saveurs inédites.

À ce jour, plus de 130 spécialités sont créées puis préparées à la conserverie, par les mains expertes d'une équipe composée de quatre personnes, dans la plus pure tradition de la gastronomie locale.

Découvrez **quelques spécialités emblématiques** de La Combe de Job :

- Les figues farcies au foie gras ;
- Le foie gras sous toutes ses formes ;
- Les Toasts Gaillards ;
- Les rillettes de canard au foie gras ;
- Le confit de canard en conserve ;
- Le cassoulet aux manchons de canard.

Catherine et Fabrice Gobert savent conjuguer tradition et modernité tant sur le plan de la fabrication que celui de la commercialisation ! Dès qu'ils prennent la tête de La Combe de Job, ils ne tardent pas à développer une boutique en ligne, leur deuxième vitrine.

Depuis 2010, le site web de vente en ligne leur permet la vente à distance de leurs spécialités de foie gras et d'autres produits d'épicerie fine dans toute la France, en Europe et à l'étranger.

Vous vivez à Brive ou près de Brive, en Corrèze, dans le Lot, en Dordogne et vous voulez gagnez du temps. Tentez l'expérience Click and Collect ! Catherine et Fabrice préparent vos commandes. Elles sont à retirer, déjà prêtes, au magasin de Brive.

Si vous habitez en Corrèze ou que vous passez par la Corrèze, vous pouvez acheter vos produits directement à la boutique de Brive. Elle est située au 11 boulevard Général Lyautey en face du Palais de Justice. À quelques mètres de la boutique, un parking est à votre disposition juste à côté de la Halle Gaillarde.

Ouvert toute l'année du mardi au samedi de 9h45 à 12h15 et de 14h30 à 19h00

En période estivale, juillet et août, le magasin est aussi ouvert le lundi.

Ci-dessous le lien pour de bonnes recettes gourmandes
www.lacombedejob.com/actualites/recettes-6

– LA BUTINEUSE GAILLARDE –

Depuis 3 ans une nouvelle passion est née pour Fabrice, il nous raconte cette belle aventure….

Choses que j'ai toujours eu envie de faire un jour. Lors d'un déplacement professionnel chez une amie vigneronne, j'ai eu l'occasion de visiter son rucher et sa miellerie. **C'était mon premier pas dans le monde de l'apiculture.**

Cette visite a été le déclencheur et je me suis dit pourquoi pas. Très rapidement, je me renseigne, je cherche sur le net et j'achète les livres qui font référence dans le domaine. La lecture de ces ouvrages me fait très vite comprendre que le monde de l'apiculture est un monde complexe et passionnant. L'organisation de la ruche, le travail des abeilles et l'ensemble des facteurs influençant Le développement de l'essaim sont des sujets fascinants.

— Se former au métier d'apiculteur

Sans formation réelle, il était prématuré et impensable d'avoir mes propres ruches. De plus, étant à la fin du mois de mai, il m'était impossible de démarrer cette année-là.

Je continuais de me former dans les livres, mais aussi sur le net en visionnant des vidéos réalisées par des apiculteurs professionnels et pédagogues. J'ai ainsi visionné 3 saisons d'apiculture « virtuelle ».

— De l'apprentissage à l'acquisition du matériel d'apiculteur

› Quel matériel acheter ?

Autre grand sujet, le choix et l'acquisition du matériel. Tout d'abord, il a fallu définir la liste du matériel nécessaire. Pour cela, je me suis projeté l'année suivante avec 2 essaims dans un rucher. J'ai imaginé, calculé et prévu le nombre de ruches et leurs accessoires, le petit matériel pour les visites, les vêtements de protection (la combinaison de "cosmonaute"), et les outils nécessaires pour **l'extraction du miel**. Les fournisseurs de matériel d'apiculture ne manquent pas et il m'a fallu comparer choisir et enfin acquérir le matériel. Ce jour-là c'était Noël avant l'heure

› Où trouver les essaims d'abeilles ?

En parallèle, j'ai sélectionné un **apiculteur éleveur de ma région** pour lui commander 2 essaims à livrer en avril de l'année suivante. L'espèce retenue est la **Buckfast**, une race d'abeilles réputée plus douce que l'abeille noire plus sauvage.

En attendant j'ai préparé le matériel. J'ai créé des supports pour les ruches que j'ai protégés à l'**huile de lin**. J'ai peint les ruches avec des couleurs vives. **Pour cirer les cadres**, j'ai réalisé, à partir d'une ancienne alimentation d'ordinateur portable, un outil qui permet de fixer les feuilles de cire en chauffant les fils métalliques du cadre. Avec des matériaux de construction, j'ai fabriqué des partitions isolantes. J'ai prévu un **abreuvoir** et j'ai aussi construit un **piège à frelons asiatiques.**

Je me suis rapproché d'un ami dont le terrain est particulièrement bien exposé pour l'**installation d'un rucher**. Il m'a confirmé son accord. J'ai commencé à visualiser mon rucher.

— L'arrivée des essaims dans le rucher

› Quand le rêve devient réalité...

Avril 2020, le rêve de devenir **producteur de miel en Corrèze** devient réalité. Un appel téléphonique m'informe que je peux venir récupérer les essaims chez l'éleveur.

Après mon enregistrement en tant qu'**apiculteur**, j'installe 2 ruches vides et les cadres correspondants dans mon véhicule pour aller à quelques kilomètres de chez moi récupérer mes abeilles. Le soir même à la nuit tombée, les ruches sont mises en place dans le rucher.

› Le métier d'apiculteur au jour le jour

Dès le lendemain, je pouvais enfin voir en réalité ce que j'avais étudié depuis pratiquement un an. Très rapidement, les **butineuses** ont trouvé leur bonheur sur les **arbres fruitiers** à proximité mais aussi dans les jardins des voisins sur les **cotonéasters ou les glycines**.

Depuis, en fonction de la météo, je visite régulièrement le rucher. Je m'assure de la présence de la **reine** et de **couvain**, qui sera les futures abeilles à venir, assurant **la pérennité de l'essaim** dans la ruche. Je contrôle les réserves de nourriture, **nectar, miel et pollen**. Je m'inquiète de la présence de **Varroa**, **un parasite de l'abeille**, et mesure le taux d'infestation. Je vérifie que **l'essaimage** n'est pas prévu à court terme.

Fin mai, en prévision de la floraison des **acacias**, j'installe les **hausses sur les ruches** pour commencer le stockage de ce qui sera ma future **récolte de miel**. La pluie et la chute des températures sonneront très rapidement la fin des fleurs d'acacias. Heureusement, les **tilleuls** à proximité prendront le relais. L'activité dans les ruches est à son maximum. Un **bourdonnement** incessant anime les tilleuls dès que le soleil se lève jusqu'au soir. Les hausses se remplissent à vue d'œil.

— L'heure de la récolte du miel dans le rucher a sonné

Fin juillet, **après la floraison des lavandes et autres fleurs sauvages des prés**, c'est l'heure de la récolte. Quel plaisir de voir, et surtout de goûter, en sortie de l'extracteur, le premier miel.

Une fois **mis en pots**, nous avons décidé de proposer à la vente une partie de la récolte **sur notre boutique en ligne et dans notre magasin** en centre-ville de Brive la Gaillarde. Le choix de la marque s'est fait suite à un sondage auprès de notre réseau. Cela sera **La Butineuse Gaillarde** en référence à **Cité Gaillarde et la Corrèze**. Un logo, rappelant les **moustaches**, symbole de la ville, a été créé et les étiquettes imprimées.

Aujourd'hui, l'aventure continue avec la préparation des **essaims** à l'hivernage. Au printemps prochain, avec le retour des premières fleurs, **Les Butineuses Gaillardes**, reprendront leur activité pour nous offrir un nouveau miel pour notre plus grand plaisir.

Quelle riche idée d'avoir tenté cette expérience, d'obtenir cet or jaune apprécié de tous tant pour ses qualités gustatives que ses vertus pour la santé et la cosmétique. Il complète merveilleusement bien l'offre déjà très riche dans votre magasin. Nous vous remercions de gâter nos papilles, de confectionner chaque année les colis de Noël pour nos ainés, **merci à vous deux d'être aussi passionnés, de nous offrir des produits aussi diversifiés que de qualité !**

Pour vous régaler, sublimer vos invités pour les fêtes de fin d'année, vos cadeaux. Un conseil, une écoute attentive, une adresse :

CONSERVERIE
21 av. Conseiller Coudert
19130 Objat
05 55 84 13 33

BOUTIQUE
11 Bd Maréchal Lyautey
19100 Brive-la-Gaillarde
05 55 84 13 33

contact@lacombedejob.com

DEVINETTES DE NOËL

› Que dit un sapin qui arrive en retard le soir du réveillon ?
Je vais encore me faire engueuler

› Quel est le gâteau le plus dur au monde ?
La bûche de Noël

› Comment appelle-t-on un chat qui est tombé dans un pot de peinture le jour de Noël ?
Un chat peint de Noël (le sapin de Noël)

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 8h 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

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

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

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

PUBLICATION N°14
NOVEMBRE 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 / Laura Dulery / Béatrice Hauttefeuille / Bernard Gay / Olivier Soulié /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