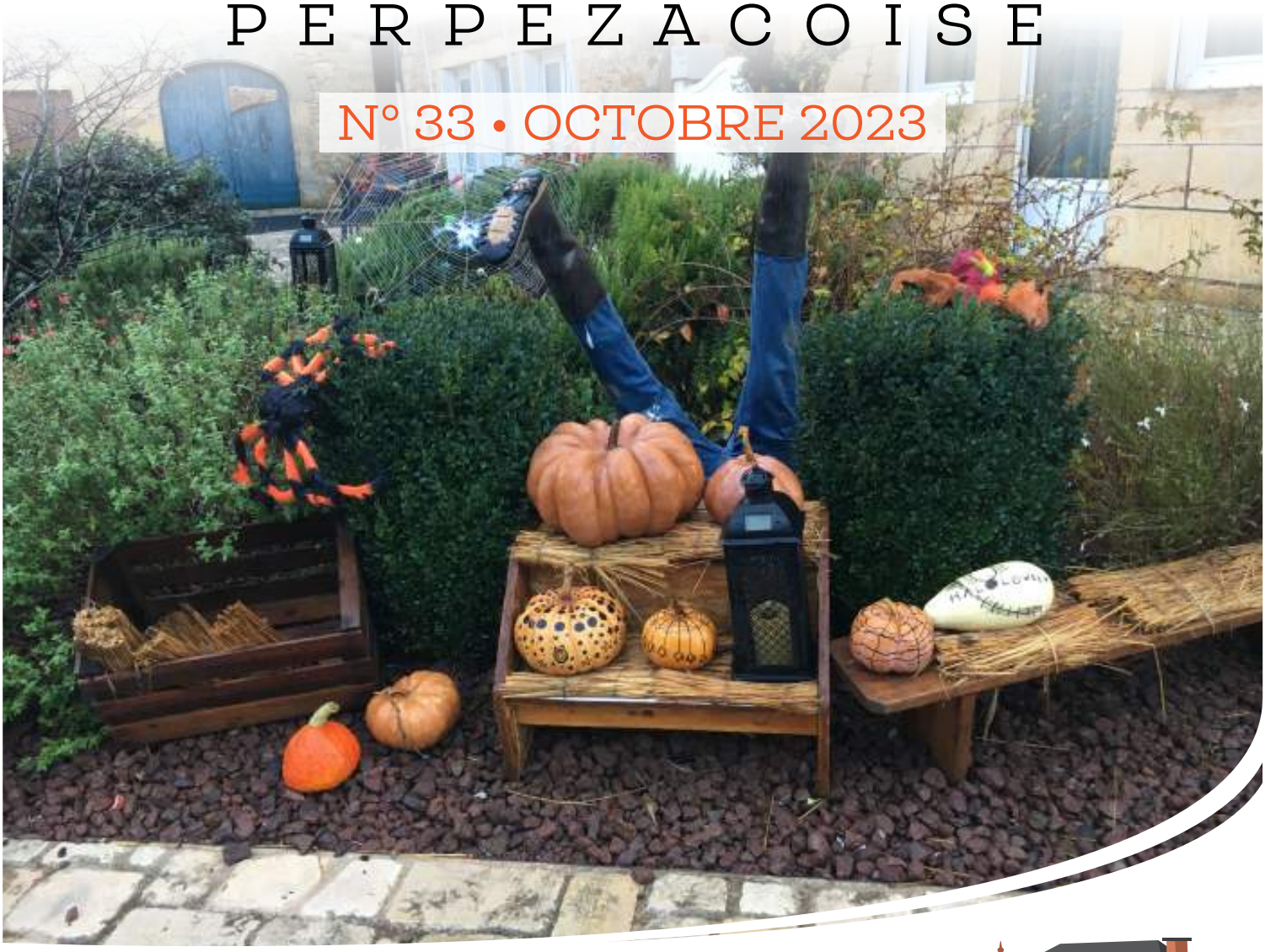
LA Gazette PERPEZACOISE

N° 33 • OCTOBRE 2023



MAIRIE

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

HORAIRES D'OUVERTURE

Du lundi au vendredi
de 9h à 12h30
de 13h30 à 17h

PERMANENCES

Les élus seront à votre écoute à la mairie
le 1er samedi de chaque mois de 9h30 à 11h30

Prochaine permanence le 04 novembre

ÉTAT **CIVIL**

Naissance

Victoire LESTRADE, née le 2 octobre,
de Jérémy LESTRADE et de Angélique, Andrine BONNET,
domiciliés 305 impasse de Berquedioude.

Inhumation dans le cimetière communal

Le 12 octobre : Madame Henriette, Madeleine BOUDY SUTRA
décédée le 8 octobre à l'EHPAD de MANSAC.

NOTRE **AVANCÉE**

ENTRETIEN VOIRIE

Le service technique de la commune effectue actuellement des opérations de bouchage des nids de poule et de renforcement des bords de voirie avec de l'enrobé à froid.

ACTIVITÉS AGENT COMMUNAL OCTOBRE/NOVEMBRE

Outre les opérations en cours de bouchage des nids de poule ; préparatifs de La Toussaint ; ramassage-soufflage des feuilles dans le bourg et en campagne ; entretien du matériel communal avant hivernage.

COMMUNIQUÉS

RELÈVE 2023 DES COMPTEURS D'EAU

L'exploitant du réseau en eau potable SUEZ a fait appel à La Poste en tant que sous-traitant pour la relève des compteurs d'eau. Quand facteur rime avec compteur !
Les releveurs de La Poste, formés par SUEZ à cet effet, seront tous munis d'une **carte professionnelle nominative et d'une attestation de SUEZ**.
D'ici fin 2024, tous les foyers desservis par L'Agglo de Brive devraient être équipés d'un compteur d'eau connecté. En attendant la fin de ce déploiement, c'est votre facteur qui effectuera les dernières relèves physiques de votre compteur !

Pour notre commune la relève est prévue courant novembre.

Les usagers concernés recevront un mail et un SMS (si connu dans la base de données) une semaine avant et la veille du passage du releveur.

En cas de doute, n'hésitez pas à demander au releveur sa carte professionnelle et l'attestation délivrée par SUEZ.

LE MOUSTIQUE TIGRE

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ars Agence Régionale de Santé Nouvelle-Aquitaine

Vous l'avez reconnu ? SIGNALEZ-LE !

Le moustique tigre (*Aedes albopictus*) est une espèce invasive de moustique particulièrement nuisible installé en France depuis 2004. Au 1er janvier 2023, il est implanté dans 71 départements de France métropolitaine. Dans certains cas, il peut être vecteur de maladies comme la dengue, le chikungunya et le Zika.
Les autorités sanitaires suivent donc avec attention l'extension de son implantation.

› Vous pensez avoir observé un moustique tigre ? Vous souhaitez le signaler ?

L'ensemble de la population peut participer à la surveillance de cette espèce afin de mieux connaître sa répartition. Il s'agit d'une action citoyenne permettant ainsi de compléter les actions mises en place.

Rendez-vous sur le site *https://signalement-moustique.anses.fr/signalement_albopictus/*

Un questionnaire vous permettra notamment de vérifier rapidement s'il s'agit bien d'un moustique tigre. **Attention**, tout ce qui vole n'est pas moustique, et tous les moustiques ne sont pas des moustiques tigres...

le Marché Perpezacois

2ème et 4ème samedi du mois !

CALENDRIER DES PROCHAINS MARCHÉS 2023

11 Novembre
PAS DE MARCHÉ
(Commémoration)

25 Novembre
MARCHÉ
Nous faisons appel à vos talents de patissier(e)s, afin de réaliser une tarte aux pommes, **nous élirons la plus jolie tarte...!** Si vous le souhaitez, vos merveilles pourront être vendues **au profit de la caisse des écoles !**

Dimanche
10 Décembre
MARCHÉ DE NOËL

23 Décembre
PAS DE MARCHÉ
(Livraison des commandes passées chez nos exposants de 10h à 11h30)

DU CÔTÉ DE L'ÉCOLE

SEMAINE DU GOÛT (du 16 au 22 octobre 2023)

Depuis 1990, la Semaine du Goût s'inscrit comme la plus grande mobilisation en France entre les acteurs du goût et leurs publics. Bénéficiant du parrainage du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, cette semaine d'animations pour éduquer au goût réunit tous les publics : les élèves des classes maternelles et élémentaires, leurs familles, leurs enseignants, les agriculteurs-producteurs, les commerçants des métiers de bouche et les restaurateurs, les collectivités, des associations, et des établissements culturels.

Il devient impératif de réduire le gaspillage alimentaire afin de préserver notre planète. C'est l'un des messages portés par La Semaine du Goût et par les professionnels mobilisés.

RALLYE DU GOÛT

Dans le cadre de la Semaine du Goût, l'agglo de Brive a organisé le « Rallye du Goût » destiné aux communes volontaires à faire découvrir leur restauration scolaire.

Ainsi, cette opération consiste à rencontrer et surtout à valoriser l'investissement, l'implication et l'esprit culinaire créatif, à la fois du personnel de cuisine, mais aussi des enfants. **Le jeudi 19 octobre, un jury composé de représentants de la Chambre d'Agriculture et de l'agglo de Brive, accompagné de Mme Le Maire, a pris un repas avec les enfants**. Les portions proposées aux visiteurs étaient identiques à celles des enfants.

❖ MENU ❖

Velouté de citrouille
-
Blanquette de veau
Pomme de terre
-
Tomme des Ardoisiers
-
Assiette gourmande
« Rallye du Goût »

Les critères de jugement étaient les suivants :

- **L'esthétisme de l'assiette** : Propreté et netteté / Originalité de présentation / Mise en valeur des produits imposés.
- **La dégustation** : Dosage des produits (quantités et équilibre des produits dans l'assiette) / Odeur de l'assiette / Justesse des cuissons /Justesse des assaisonnements / Harmonie des textures (croquant, fondant, onctueux).
- **Le produit dans l'assiette** : Dénomination du plat / Equilibre nutritionnel du menu / Cohérence du plat dans le menu global / Respect des produits (pas de gaspillage).

A n'en pas douter, et au vu de la satisfaction non dissimulée des membres du jury, toutes les cases étaient cochées et on ne peut que **féliciter la cantinière pour la qualité des plats concoctés à base de produits locaux** ainsi que les enfants et maîtresse Laura pour leur participation.

Pour clôturer ces agréables moments, **une diététicienne est intervenue** en salle de classe et les enfants ont pu échanger **sur l'hygiène alimentaire et sur l'importance d'avoir une alimentation équilibrée.**

ATELIERS DU GOÛT

La semaine du goût aura été pour nous l'occasion de faire participer les enfants à la confection des menus. Brochettes de fruits et gâteau à base de pomme de terre n'ont plus de secret pour eux !

VISITE DE LA PAPÈTERIE DE VAUX

Les deux classes du RPI ont effectué leur première sortie pédagogique le 21 septembre. Ce jour-là, les enfants ont pu découvrir la papeterie de Vaux à Payzac.

Ce monument historique situé sur le ruisseau des belles dames nous en a beaucoup appris sur la fabrication du papier. Ses grandes roues, ses chaudières et son énorme machine ont émerveillé les enfants. Les enfants ont tous pu fabriquer leur propre papier qu'ils ont reçu quelques jours plus tard à l'école ! Les plus grands se sont ensuite rendus à la forge, pendant que les plus jeunes ont effectué une randonnée autour du site.

VISITE DE SAILLAC

Dans le cadre de la quinzaine de la randonnée, nos deux classes ont pu découvrir le village de Saillac.

Nous avons parcouru 6,2 km à la recherche de plusieurs éléments du patrimoine local : noyers, moulin à noix, alambic, puits… Les enfants ont profité de cette belle journée pour ramener quelques trésors trouvés en forêt.

CONCERT «ZAGA'T»

Nous nous sommes rendus à la salle des congrès d'Objat le vendredi 13 octobre pour assister au concert du groupe ZAGA'T proposé par les Jeunesses Musicales de France. Merci aux APE et aux mairies qui nous permettent de financer toutes ces sorties.

MOMENT **DETENTE**

JEU DES DIFFÉRENCES

Peux-tu retrouver les 7 erreurs qui se sont glissées entre ces 2 images identiques ?

MOTS MÊLÉS

A toi de retrouver les mots qui se sont emmêlés !

ARAIGNÉE
BALAI
CHAT
CHAUDRON
CITROUILLE
DÉGUISEMENT
EFFRAYER
FANTÔME
FÊTE
JACK O'LANTERN
LOUP
LUNE
MONSTRE
PEUR
SOIR
SORCIÈRE
SQUELETTE
VAMPIRE

Ç	W	N	O	R	D	U	A	H	C	I	A	O
X	K	D	E	G	U	I	S	E	M	E	N	T
E	K	I	S	P	F	Z	I	T	Ç	V	V	H
F	G	C	Q	P	S	O	R	C	I	E	R	E
F	R	E	U	M	O	N	S	T	R	E	Q	D
R	I	E	E	E	R	I	P	M	A	V	G	Z
A	O	N	L	P	U	O	L	U	N	E	W	Q
Y	S	G	E	H	V	F	E	T	E	W	A	Z
E	C	I	T	R	O	U	I	L	L	E	N	T
R	G	A	T	S	E	M	O	T	N	A	F	A
F	Q	R	E	F	B	U	F	R	U	E	P	H
Ç	J	A	T	B	A	L	A	I	B	S	Ç	C
N	R	E	T	N	A	L	O	K	C	A	J	O

MOMENT **RECETTE**

– Le Gâteau Automnal –

Préparation : 25 min. | Cuisson 50 min.

INGRÉDIENTS

Pour 6/8 personnes

- *100 g de farine*
- *1 pomme*
- *1 poire*
- *120 g de farine complète*
- *250 g de ricotta*
- *100 g de cassonade*
- *100 g d'huile de tournesol*
- *50 g de noix*
- *50 g de noisettes*
- *1 sachet de levure chimique*
- *50 g d'amandes*
- *1 c à soupe de sucre brun (pour la surface du gâteau)*

Le gâteau automnal, une délicieuse recette d'automne pleine de saveurs qui remonte le moral à l'arrivée du froid. Aujourd'hui je vous propose une recette riche en saveur, rapide, facile et délicieuse avec des ingrédients d'automne et sans beurre. Un dessert d'automne parfait pour un goûter sain pour vos enfants. Découvrez la recette du gâteau automnal.

› Tout d'abord, pelez la pomme et la poire, puis coupez-les en cubes.

› Concassez grossièrement les noisettes, les noix et les amandes.

› Gardez une petite portion de côté pour la décoration finale du gâteau.

› Placez la ricotta et la cassonade dans un bol.

› Mélangez bien avec une spatule.

› Ajoutez la farine 00 et la farine complète et commencez à mélanger.

› Incorporez l'huile de tournesol et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

› Ajoutez les fruits (pomme et poire) et les fruits secs.

› Mélangez bien à l'aide d'une spatule pour obtenir un mélange homogène.

› Enfin, ajoutez la levure chimique et mélangez.

› Transférez la préparation dans un moule de 24 cm (préalablement beurré et fariné) et nivelez la surface.

› Décorez la surface du gâteau avec les fruits secs concassés et saupoudrez-la de sucre brun.

› Faites cuire le gâteau automnal à 170°C (chaleur tournante) pendant 50 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit cuit (vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans le gâteau).

› Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir complètement avant de le démouler.

Bon appétit !

PAROLE À NOS ASSOCIATIONS

ASSOCIATION DES PARENTS D'ÉLÈVES

VENTE DE CHOCOLATS BOVETTI AU PROFIT DES ECOLES

BOVETTI CHOCOLATIER

En achetant des chocolats dans ce catalogue Bovetti , vous contribuez à la réalisation des projets éducatifs et pédagogiques pour les enfants de notre école.

Cette année, le fruit de la vente sera au profit des sorties des élèves de l'école de Louignac.

Vous trouverez des catalogues et bons de commande en mairie de Louignac et à la boulangerie.

Merci de nous déposer vos commandes avant le mercredi 22 novembre

*Le chèque de règlement est à établir **à l'ordre de l'APE de Louignac**. Il ne sera encaissé qu'après la réception de votre commande qui vous sera remise avant les fêtes de Noël. N'oubliez pas de noter en haut du bon les nom et prénom de la personne qui passe commande.*

Nous vous remercions par avance de l'accueil que vous voudrez bien réserver à cette action.

PAYS DES BUTTES CALCAIRES

RANDO D'HALLOWEEN

L'association Pays des Buttes Calcaires et ses communes associées (Ayen, Perpezac Le Blanc, Rosiers de Juillac, Saint Robert et Segonzac) organisent la « Rando d'Halloween » le 31 octobre 2023.

Le départ du parcours, d'environ 8 km, se fera à la Salle Des Fêtes d'Ayen à partir de 19H30. Soupe et boisson des vampires à l'arrivée...

Inscription obligatoire au 05 55 25 76 12 *ou*
Participation : 5€ / -12 ans gratuit

Timballe et chaussures de marches conseillées / Lampe de poche obligatoire

Venez déguisés pour partager un moment angoissant, mais très amusant et convivial...

LIRE À PERPEZAC

NOUVEAU : Les Ateliers Bernadette et Claude Michelet

Geneviève Maubeau, Présidente de l'Association « Lire à Perpezac », avec la complicité de Marie-Jo Delmond-Worme et Francine Lapouge, ont le plaisir de vous annoncer la création d'ateliers à partir de janvier 2024.

Inspirés de leurs livres de cuisine, « Les Ateliers Bernadette et Claude Michelet » permettront aux petits comme aux grands, aux dames comme aux messieurs de se réunir pour des moments privilégiés afin de créer, de découvrir, de transmettre de délicieuses recettes de cuisine.

Des auteurs ou cuisiniers seront invités tout au long de l'année afin de découvrir et de partager avec eux leur passion de la cuisine.

Et si le cœur vous en dit, nous pourrons étendre ces ateliers à la couture, le tricot, le crochet, la peinture, l'écriture, le dessin….Nous faisons appel à tous les talents, à toutes les personnes volontaires.

Vous pouvez nous contacter dès à présent sur l'adresse mail suivante :

ateliersbcmichelet@gmail.com

Nous vous communiquerons dans la prochaine Gazette Perpezacoise la date, les horaires, les modalités d'inscriptions pour notre premier atelier de janvier.

Nous sommes impatientes de partager avec vous cette nouvelle aventure.
Geneviève, Marie-Jo, Francine

IDÉE **SORTIE**

DOMAINE DE LEYVINIE

DÎNER DE L'ÉPOUVANTE EN FAMILLE !

11 NOVEMBRE 2023 à 20H

Soupe de potiron au bacon
Risotto au potiron
Tarte au potiron

PRIX : 20 € — Musique années 70 et 80

Réservation avant le 5 novembre
Tel : 06.37.29.76.61

Cordialement,
Paulette, Roland, Richard et Margret

BLAGUE DU MOIS

Gérard a 90 ans. Il a joué au golf tous les jours depuis sa retraite il y a 25 ans.

Un jour, il rentre chez lui complètement découragé : « C'est fini, dit-il à sa femme. J'abandonne le golf.
Ma vue est devenue trop mauvaise... après que j'ai frappé la balle, je ne peux pas voir où elle va. »

Pour le rassurer sa femme lui dit : « Pourquoi n'amènes-tu pas mon frère avec toi au golf et essaie une dernière fois.
- Ton frère a 103 ans ! répond Gérard. Il ne peut pas m'aider.
- Il a peut-être 103 ans, dit sa femme, mais il a une vision parfaite ! »

Alors, le lendemain, Gérard se rend au terrain de golf avec son beau-frère.
Il place sa balle sur le tee, s'élance, frappe, puis cherche la balle au loin.

Il se tourne vers son beau-frère : « As-tu vu où est allée ma balle ?
- Bien sûr que je l'ai vue. Ma vision est parfaite.
- Excellent ! Où est-elle ?
- ... M'en rappelle plus... ! »

Nos commerces vous accueillent :

BOULANGERIE
LA CROUSTILLE
Ouvert de 7h à 12h30
Sauf mercredi et dimanche

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

CAFE - TABAC
LABROUSSE
« *Chez Yvette* » pour les intimes
Ouvert tous les jours
dès 8h du matin

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

FLEUR D'IRIS
Chambres d'Hôtes - Petit Restaurant
Ouvert tous les jours
Réservation au 06 69 46 52 99

POISSONNERIE
LE GOÉLAND
Sur la place du village
le mercredi à 10h
et les samedis du marché

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°33

OCTOBRE 2023

Responsables de la publication : Les membres de la Commission Communication
Responsables des articles sur les associations : Les Présidents d'associations / Réalisation : Rémi Alcorn

© Photos : Laura Duléry / Virginie Boissard / Sandrine Labrousse
Francine Lapouge / Claire Agnoux / Gérard Labrousse / Gérard Cooper / Bernard Gay / Rémi Alcorn

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

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