

L A

Gazette

PERPEZACOISE

N° 38 • MAI 2024



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

MAIRIE



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 01 juin

ÉTAT CIVIL

Ils nous ont quittés

Monsieur **Edmond BLONDEL**,
décédé le 24 avril 2024, à l'âge de 94 ans.

NOTRE AVANCÉE

INFO VOIRIE

• Rue de l'Ancienne Gare, à proximité du parking de la bascule, des bordures de trottoir avaient été descellées. Les travaux de réparation ont été confiés à l'entreprise Pascarel



AVANT



APRÈS

• Les travaux d'épareuse, confiés à l'entreprise Fraysse, sont en cours. Il s'agit du 1er passage visant à couper l'herbe des banquettes des voies communales et à dégager les carrefours ou virages.



• L'employé communal a scellé un avaloir d'eau pluviale rue de l'école à proximité du bâtiment communal.



• Une partie du parapet du pont de Berquedioude est tombée dans le ruisseau. La réparation va être engagée très prochainement.

ACTIVITÉS DE L'AGENT TECHNIQUE COMMUNAL

Plantations des fleurs et des arbustes dans le village, entretien des espaces verts, des chemins ruraux.
Compléter les travaux d'épareuse, nettoyer les caniveaux en rural.

CHANGEMENT PROVISOIRE D'HORAIRES D'OUVERTURE DU BUREAU DE POSTE DE PERPEZAC



Les horaires d'ouverture du bureau de poste de Perpezac seront provisoirement modifiés **pour la période du 17 juin 2024 au 30 août 2024. Le bureau sera ouvert de 9h30 à 12h00.**

A partir du 2 septembre les horaires d'ouverture actuels seront reconduits : 13h00 à 15h30.

COMMÉMORATION **DU 8 MAI**

La célébration du 79ème anniversaire de la victoire du 08 mai 1945 s'est tenue au monument aux morts. En présence de représentants des pompiers, de l'armée, des anciens combattants, du public, une gerbe est déposée sur le monument aux morts.

Le Chœur d'Hommes de Brignac entonne le chant des Partisans.



La sonnerie aux morts précède l'énumération des hommes disparus pour la France et la minute de silence. Mme Le Maire donne lecture de l'ordre du jour N°9 signé du Général d'Armée de LATTRE de TASSIGNY, Commandant en Chef de la Première Armée Française, qui s'adresse à ses Officiers, Sous-officiers, Caporaux et Soldats : « Le jour de la victoire est arrivé ».



Le message de l'UFAC (Union Française des Associations de Combattants et de Victimes de Guerre) est lu par Justine.

Au mépris des enseignements du passé, le fanatisme religieux, le terrorisme, le réveil des nationalismes, et, désormais le retour de la guerre aux frontières orientales de l'Europe, nous rappellent que la paix et la liberté ne sont jamais définitivement acquises. Mme Le Maire transmet le message de Monsieur Sébastien LECORNU, ministre des Armées, et de Madame Patricia MIRALLÈS, secrétaire d'État auprès du ministre des Armées, chargée des Anciens combattants et de la Mémoire. « La Victoire, si heureuse soit elle, n'efface ni la guerre qui a eu lieu, ni ses ravages et ni ses morts ».

Le Chœur d'Hommes de Brignac clôture la cérémonie par une magnifique interprétation de l'hymne national « La Marseillaise ».

Mme Le Maire invite l'assemblée au traditionnel pot de l'amitié.



COMMUNIQUÉS

39 77 : LA PLATEFORME NATIONALE DE SIGNALEMENT DES MALTRAITANCES ENVERS LES PERSONNES VULNÉRABLES.



Appel, formulaire écrit, courriel électronique, visio-interprétation... autant de moyens de contacter les écoutants. **Victime, proche ou aidant, vous pouvez signaler les cas de négligence, de violence ou de maltraitance d'une personne âgée ou handicapée au 39 77.**

Le 39 77 est un numéro d'écoute national gratuit et accessible partout en France. Ces équipes accompagnent gratuitement les personnes à la recherche d'information ou d'accompagnement, aux niveaux national et local.

En cas de doute ou de situations avérées, vous pouvez contacter le 39 77 si vous êtes :

- Une personne âgée ou handicapée, vulnérable, victime d'une situation de maltraitance;
- Une personne témoin, un proche, un aidant d'une personne vulnérable ;
- Un professionnel témoin d'une situation de maltraitance envers une personne vulnérable.

Afin de garantir votre anonymat, vous pouvez utiliser un pseudonyme ou demander à ne pas être rappelé.

> Comment contacter le 39 77 ?

Le 39 77 est joignable par téléphone, gratuitement, du lundi au vendredi, de 9h à 19h et le samedi et dimanche, de 9h à 13h puis de 14h à 19h.

Un formulaire de contact, une adresse courriel et une adresse postale permettent également de joindre le 39 77 à l'écrit, et d'être recontacté si vous le souhaitez.

Les personnes sourdes et malentendantes peuvent joindre le 39 77 depuis un ordinateur en allant sur le site internet du 39 77. Un appel avec un écoutant peut vous être proposé avec, au choix :

- Une transcription instantanée de la parole (TIP) ;
- Une visio-interprétation en Langue des Signes Françaises (LSF) ;
- Un visio-codage en Langue française parlée Complétée (LfPC).

Dès que les informations relatives au traitement de la situation sont recueillies, le 39 77 établit le lien avec le service départemental concerné qui pourra vous aider dans vos démarches et vous recontacter, si vous le souhaitez.

> Quels signes doivent attirer votre attention ?

Le 39 77 dresse une liste non exhaustive de quelques exemples de troubles qui doivent attirer votre attention chez des personnes vulnérables. Une situation doit vous alerter en cas de :

- Signes de **maltraitance physique** (perte de poids, manque d'hygiène, lésions inexplicables, etc.) ;
- Signes de **maltraitance psychologique** (comportement inhabituel de crainte, idées noires, sentiment d'abandon, etc.) ;
- Signes de **maltraitance financière** (retraits inhabituels, disparition d'objets de valeurs, difficulté inhabituelle pour payer les dépenses ordinaires, etc.) ;
- Signes de **maltraitance médicamenteuse** (attente excessive, aides et soins inadaptés à l'état de la personne, etc.) ;
- Signes de **négligence** (relations dépersonnalisées, sans attention, etc.) ;
- Signes d'**atteinte à la liberté** (non-respect des choix exprimés, restriction des déplacements, des visites, etc.).

PRODUITS MÉNAGERS : IL EST IMPORTANT DE LES LAISSER DANS LEUR CONTENANT D'ORIGINE !

Vous avez peut-être déjà été amené à transvaser un produit ménager dans un récipient différent de son contenant d'origine, et qui n'était pas prévu pour cela. Une telle action peut avoir des conséquences sanitaires graves.



L'ANSES (Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) indique les précautions à respecter pour vous protéger et préserver vos proches.

Lorsque vous transvasez dans une bouteille en plastique un produit destiné à nettoyer le sol ou de l'eau de javel par exemple, vous n'avez alors plus d'informations :

- **Sur la nature du contenu ;**
- **Sur les risques associés ;**
- **Sur les précautions d'emploi.**

Afin de réduire le risque d'accidents liés à des produits ménagers, l'ANSES recommande :

- D'éviter de déconditionner un produit, autrement dit de ne pas transvaser un produit dans un récipient différent de son conditionnement d'origine (car le mode d'emploi et les précautions d'usage sont alors perdues, or ces informations permettent aux centres antipoison ou aux médecins d'évaluer précisément le risque toxicologique et d'adopter la meilleure stratégie thérapeutique) ;
- Si un déconditionnement est absolument nécessaire, d'indiquer clairement sur le nouveau contenant le nom du produit d'origine et s'il a été dilué, et de prendre en photo le code UFI du produit (ce code de 16 chiffres placé près du nom ou des informations sur les dangers permet aux centres antipoison d'identifier la référence commerciale du produit et sa composition) ;
- S'il s'agit d'un produit acheté en vrac, d'utiliser un récipient approprié en recyclant le contenant d'origine si cela est possible et d'y coller la fiche fournie par l'enseigne ou une étiquette sur laquelle vous indiquez les informations utiles (nom du produit, précautions d'usage, numéro de lot...) ;
- De ranger les produits déconditionnés hors de portée des enfants, et de préférence dans un placard fermé à clé ;
- De conserver vos aliments et boissons dans un endroit différent de celui dédié aux produits ménagers, et de ne jamais placer de produits ménagers dans votre réfrigérateur.

le Marché Perpezacois

2ème et 4ème samedi du mois !

DATES DES PROCHAINS MARCHÉS

25 mai

8 juin

22 juin

**Venez préparer la fête des Mères sur notre marché :
en plus de nos commerçants habituels, les Serres du Moulin Neuf
nous proposerons un choix de fleurs !**

MOMENT **RECETTE**

– Gâteau aux fraises –



Préparation : 30min | Cuisson : 30min

INGRÉDIENTS pour 8 personnes

- 500 g Fraise(s)
- 500 g Fromage à tartiner
- 200 g Beurre doux
- 250 g Sucre glace
 - 150 g Farine
 - 125 g Sucre
- 0,5 Sachet Levure
 - 2 Œuf(s)
 - 12 cl Lait
 - 12 cl Huile

ASTUCES

Si vous voulez parfumer davantage votre gâteau, incorporez un peu d'extrait de vanille dans la génoise et/ou dans la crème de nappage.

Et si vous voulez peaufiner la déco, ajoutez des feuilles de basilic ou de menthe ciselées.

Vous devez préparer un gâteau appétissant et festif pour un goûter d'anniversaire ou un repas de famille ?

S'il y a bien un fruit qui fait l'unanimité chez tous les gourmets, c'est la fraise, alors profitez-en ! Grâce à ce superbe gâteau aux fraises à base de génoise moelleuse et d'un nappage au fromage frais, vous n'aurez rien à envier aux délices des pâtisseries et vous passerez pour une vraie crème auprès de vos invités. Alors, on s'y met ?



Pendant que votre four préchauffe à 200°C (th.7), préparez la pâte à génoise qui sera la base de votre gâteau : dans un saladier, versez la farine, le sucre, la levure, le sel, les œufs, le lait, l'huile ou le beurre (au choix), et mélangez vigoureusement à la cuillère en bois.

Une fois qu'elle est bien homogène et sans grumeau, versez votre préparation dans un moule à manqué rond (dont vous aurez beurré les parois pour faciliter le démoulage), puis enfournez-la pendant environ 30 min, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte presque complètement sèche. Démoulez le gâteau et laissez-le refroidir au moins 30 min sur une grille.

Pendant que le gâteau refroidit, lavez, équeutez et coupez les fraises en tranches. Préparez la crème de nappage : dans un saladier, fouettez d'abord le fromage avec le beurre, puis incorporez le sucre glace.

Quand le gâteau est suffisamment tiède pour se couper sans trop s'émietter, ôtez-lui sa croûte du dessus, en tranchant (à l'aide de la pointe d'un grand couteau) un disque (le plus régulier possible) à 1 cm du haut, de façon à obtenir un dessus de gâteau aussi plat qu'une tarte.

Ensuite, nappez toutes ses parois visibles avec la crème au beurre et au fromage (utilisez une grande spatule pour être bien régulier(e)). Pour finir, disposez des tranches de fraises sur tout le pourtour du gâteau, et décorez-en aussi le dessus, en réalisant une sorte de pyramide de pétales (voir photo).

Bon appétit !

MOMENT DÉTENTE

MÔTS MÊLÉS : LA PÊCHE

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

*Les mots ci-dessous sont cachés dans la grille, à vous de les retrouver !
Ils peuvent être écrits du haut vers le bas ou de gauche à droite.*

- BROCHET – SILURE – TANCHE – PERCHE – TRUITE – SANDRE – ABLETTE – ASPE – BARBEAU –
CARPE – OMBRE – ANGUILE – GOUJON – BOUILLETTE – CUILLER – MOUCHE – LIGNE – HAMECON
– BIWI – TRESSE – MOULINET – CANNE – RODPOD – LEURRE – MOSELLE – MEURTHE – ESCH –
MORTAGNE – ETANG – MADON – CRUSNES – CANAL – FRAYERE – AAPPMA – BOUCHON – TOUCHE
– LANCER – FERRER – FEDERATION – AMORCER – NCEUD – PLOMBEE – DERIVE – CASTOR –
MARTINPECHEUR – LIBELLULE – CANARD

PAROLE À NOS ASSOCIATIONS

PERPEZAC FESTIVITÉS

LE CASSE-CROÛTE DU 1ER MAI



Le traditionnel casse-croûte du 1er mai était organisé à la salle des fêtes. **Près de 80 personnes ont pris part à ce moment convivial** et ont pu apprécier l'ail nouveau, les radis, la charcuterie, le lard et la caillade.

Un peu d'histoire :

La tradition remonte au front populaire, les gens ont gagné un jour de repos. Ils se sont dit qu'il fallait le fêter. Et, en ce début de printemps, les familles, pauvres dans les campagnes à l'époque, n'avaient pour se restaurer que les ingrédients cités plus haut. Les gens parlaient avec pour faire un pique-nique en commun et depuis, la tradition a perduré.

PERPEZAC EN FÊTE LES 4 ET 5 MAI

C'est sous une pluie continue que le concours de pétanque ouvre les festivités samedi à 14h00.

Tout en bravant les conditions météorologiques exécrables, 21 doublettes sont en lice et les boulistes s'adonnent à leur sport favori.



En tout début de soirée, le groupe Deal'M prend le relais et fait partager, au nombreux public, des tubes français et internationaux des années 80 à nos jours. Ce concert a pour point d'orgue l'interprétation par Laura et les enfants de l'école communale, d'une chanson de Mathieu Chedid « La Seine ».

Notre DJ local, Alain, anime la soirée jusqu'au bout de la nuit avec des tubes dont il a le secret.

A noter qu'en raison des conditions atmosphériques compliquées le feu d'artifice a été reporté à une date ultérieure.





Le dimanche matin, alors que le village s'éveille sous un soleil enfin présent, les brocanteurs et autres exposants de véhicules de nos campagnes prennent possession des trottoirs de la rue principale.



Soudain, dans un vrombissement assourdissant, un défilé d'anciennes mobylettes traverse le village. Les pilotes, tous fiers de leur machine, s'octroient une pause-café à la mairie.

Une exposition de photos exceptionnelles, en rapport avec Perpezac, mais aussi avec la région, ravit les nombreux visiteurs à l'église.



La banda de Donzenac assure l'animation musicale dans les rues et aux terrasses des cafés. Dans une ambiance très festive, le public danse et chante avec eux.



Le carrousel gratuit ravit les plus petits, alors que les ados – voire les plus grands – profitent des auto-tamponneuses.

La fête se termine vers 17h30, avec un ultime caprice de la météo. Elle restera un cru exceptionnel, et pour beaucoup, des souvenirs impérissables.

Perpezac Festivités remercie les associations et les nombreux bénévoles qui ont contribué à la réussite de notre fête locale.

À L'ANNÉE PROCHAINE !!



LIRE À PERPEZAC - Les Ateliers Bernadette et Claude Michelet

LA BLANQUETTE DE VEAU



La blanquette, tout le monde connaît, ou croit connaître ! Ce plat à priori sans histoires en a pourtant bien une.

L'histoire :

Deux théories s'affrontent quant à l'origine de ce plat aujourd'hui familial. La première soutient qu'elle est une évolution d'un brouet de poulet du Moyen Âge, un poulet poché dans un bouillon additionné de vin blanc et de verjus puis découpé en morceaux que l'on fait dorer dans du saindoux. Morceaux qui sont ensuite servis dans une sauce réalisée avec le bouillon de cuisson lié avec des amandes, de la mie de pain, des jaunes d'œufs, et bien sûr des épices, comme cela se pratiquait beaucoup à l'époque.

Mais la thèse la plus plausible, semble-t-il, est celle de Jean-Louis Flandrin, auteur de « *La blanquette de veau. Histoire d'un plat bourgeois* », dans lequel il note que les historiens pensent que la blanquette était à l'origine une manière d'apprêter des restes de rôti de veau avec une sauce blanche. Au passage, Jean-Louis Flandrin remarque que la blanquette de veau est un plat national dont l'origine géographique régionale précise est inconnue (elle est revendiquée par de nombreuses régions (la Normandie, le Lyonnais, le Poitou, chacune avec ses petites variantes).

Vincent de La Chapelle est le premier cuisinier à avoir rédigé une recette de la blanquette, en 1735. A l'époque, il n'existe qu'une blanquette : elle est exclusivement de veau et elle est constituée de restes de rôti. Elle était servie en entrée sans autre accompagnement que des oignons grelots et des champignons de Paris. Jusqu'aux années 1870 il se créera de nombreuses variantes concernant l'accompagnement de ces restes, en particulier dans les sauces créées dans ce but et qui seront plus ou moins complexes. Ce n'est qu'à la fin du 19^e siècle que la blanquette est réalisée à partir de viande de veau crue, cuite ensuite dans un bouillon.

Une des premières recettes écrites date de 1867 et elle est de Jules Gouffé dans son « Livre de cuisine » et elle est très proche de la recette communément partagée aujourd'hui par la cuisine familiale ou celle des restaurants actuels. Autant dire que la mention, souvent revendiquée, dans les livres de recette ou sur les cartes des restaurants, de « blanquette à l'ancienne » ne fait finalement pas référence à la véritable recette originelle, mais à une tradition bien plus récente !

Lors de l'atelier du 18 mai, c'est d'après le livre « Quatre saisons en Limousin » de Bernadette et Claude Michelet, ainsi que d'après la recette proposée dans notre édition de la Gazette de février 2021, que nous avons réalisé notre blanquette de veau.

Riches dans notre bassin de l'Yssandonnais de producteurs de veaux de lait sous la mère, nous avons eu le bonheur de cuisiner de la viande d'exception venant de Perpezac-le-Blanc et d'Yssandon. C'est devant Geneviève, Annie et Francine, que nos habituées ont assisté à la démonstration de ce plat gourmet. Après 2 heures de patience, le temps de la cuisson qui a embaumé notre salle des fêtes, les convives accompagnés selon leur disponibilité de leur conjoint ont dressé une jolie table et ont pu déguster cette délicieuse préparation.





Une soirée très appréciée par l'ensemble des invités, plusieurs idées de futurs ateliers fusent, la couture entre autres, avec dans un premier temps la réalisation d'un sac en tissu nous permettant d'y loger un casse-croûte ou un pique-nique pour nos marches matinales à venir. Du crochet, du tricot, des recettes de cocktails pour nos soirées d'été, de nouvelles recettes de cuisine, etc ...ont pu être évoqués tout au long du dîner. Cette veillée a aussi permis aux personnes présentes de faire plus ample connaissance et d'échanger sur la vie de notre belle commune, sur ses trésors culturels et géographiques.

Si vous aussi vous aimez papoter, rigoler, échanger, transmettre, venez nous rejoindre c'est sans chichi mais avec une bonne humeur garantie.

**Vous pouvez vous inscrire dès maintenant
auprès de Geneviève au 06 95 21 40 39 ou Francine 06 29 87 73 37
ou sur l'adresse mail : ateliersbcmichelet@gmail.com**

L'actualité de juin étant importante, nous nous donnons rdv **le 27 juillet** pour un nouvel atelier.

Mais d'ici là, des dates de marches seront proposées, elles seront affichées au point Lecture, dans les commerces et à la mairie de Perpezac-Le-Blanc ainsi que publiées sur les réseaux sociaux.

Nous vous disons à très bientôt !

FOYER CULTUREL

SPECTACLE DE THÉÂTRE

Le foyer culturel propose 3 séances théâtrales :

le samedi 25 mai à 21h

le dimanche 26 mai à 15h

le samedi 1er juin à 21h

Venez passer de bons moments de détente, de divertissement et de convivialité
avec nos petits et grands comédiens !

PERPEZAC
LE-BLANC



*À la
Salle des fêtes*

Spectacles de
THEATRE

25 Mai 21h

26 Mai 15h

1^{er} Juin 21h

Entrée : 8€, -12ans 4€ • Buvette

PÉTANQUE PERPEZACOISE

**PERPEZAC
LE
BLANC**

**SAMEDI
13
JUILLET**

Concours de pétanque

« **Jean Claude NOUAILLE** »

en triplettes, 7 parties

Organisé par : LA PETANQUE PERPEZACOISE

Sur inscription

Jet du but 8h30 / Nombre d'équipes limité

Renseignement et réservation :

Jérôme 06.15.34.20.88 - Didier 06.26.23.81.64

Réservation avant le 15 JUIN

Nombreux lots

Inscription : 15€ par personne (5€ inscription + 10€ repas froid MIDI)

Possibilité de REPAS DU SOIR (Basse côte/ Frites), 10€ par personne.

Sur place : Buvette, Sandwich

FÊTE DES VOISINS



**ECHANGE
DE
BON VOISINAGE**

**LE 2 JUIN
À 12H
PERPEZAC-LE-BLANC
PLACE DE L'EGLISE**

MERCI DE PARTICIPER
AU REPAS EN APPORTANT
VOTRE SPÉCIALITÉ AFIN DE PARTAGER AVEC VOS VOISINS

LES AMIS DE PERPEZAC

TROC DES PLANTES

Au total, plus de 110 personnes ont participé au traditionnel Troc des plantes et atelier créatif organisé le 11 mai 2024 par les Amis en partenariat avec les Parents d'Élèves de Perpezac. Soleil, bonne humeur et convivialité étaient de la partie.

Récit...

Un soleil radieux, un ciel bleu azur dépourvu de nuage pour fêter l'arrivée des martinets, dix-sept exposants troqueurs, soixante-dix visiteurs passionnés, une vingtaine d'artistes (en herbe ou pas) à l'atelier créatif, une ambiance très « nature » et amicale « dopée » par les douceurs maisons et boissons proposées à l'entrée, le traditionnel repas des bénévoles à l'issue... Avec des conditions si favorables, le Troc 2024 des Amis de Perpezac ne pouvait qu'être réussi.



« Une cuvée quasi exceptionnelle, après six mois de pluies presque ininterrompues, j'ai pu constater que les participants l'ont dégusté avec joie et plaisir, c'est très satisfaisant pour tous » a commenté Caroline Plantade, Présidente de l'association, ravie de voir les présents passer de 60 en 2023 à plus de 110 cette année (+ 45%).

Venus de Brive, de Dordogne, de Saint-Aulaire, d'Ayen, de Perpezac bien sûr et de tout le Limousin, avec un clin d'œil pour l'Angleterre, la Hollande, l'Allemagne ... Les exposants-troqueurs avaient fait le plein de fleurs, plantes, arbres, arbustes.

La rose blanche, la gaura, la persicaria filiformis, le thé corse, le plaqueminer, la sauge médicinale, russe, microfila, l'iris bleu clair, la sauge microphylla, le désespoir du peintre... et combien d'autres encore, il y en avait, paraît-il, pour tous les goûts.

Touristes-voisins de Saint-Robert, un couple originaire d'Awala-Yalimapo (Guyane) a été surpris de « l'esprit du troc ». *« Comme nous n'avions rien à échanger, un troqueur nous a aimablement donné des plantes afin que nous puissions être acteurs, nous avons trouvé cela formidable ! ».*

Michel, arrivé aux aurores de Cazoulès (24) avec une voiture bien remplie, était aux anges.

« Dans une autre vie, j'étais roulant à la RATP, vous ne pouvez pas imaginer le plaisir que j'ai à participer à de telles manifestations naturelles et chaleureuses dans de si beaux villages. C'est cela le bonheur ! ».



« Les trocs dans les beaux villages, c'est le bonheur » pour Michel (DR)

Pour Aurélie, la troqueuse briviste, le choix n'a pas traîné : « je pouvais aller au marché de Brive du samedi matin ou au troc des plantes de Perpezac-le-Blanc, je n'ai pas hésité une seconde car je sais que chez vous l'ambiance est remarquable. J'attends d'ailleurs avec impatience votre Rendez-vous aux Jardins du 1er juin 2024 ! ».



Il est vrai que l'odeur du café frais, doublée d'une bien appétissante ribambelle de douceurs (beignets d'acacia maisons, cake aux raisins et au miel, suprême au chocolat, délice au citron anglais, chouquettes... ont largement contribué à détendre l'ambiance tout au long de la matinée...



Éric le boulanger (droite) : «extra les beignets d'acacia ! »



Après le Troc, les bénévoles partagent le repas amical.

Grosse activité créative également du côté de l'atelier ouvert spécialement par les Parents d'Élèves de Perpezac. Encadrées par des artistes volontaires, une quinzaine de têtes brunes et blondes (notamment) se sont régalées à grands coups de couleurs, plantes, bois, laines...



Une ruche créative à l'atelier éponyme (DR)

« Les œuvres réalisées étaient aussi originales que superbes, les enfants ont pris beaucoup de plaisir à participer à l'atelier qui leur était dédié, succès sur toute la ligne » s'est félicitée Caroline Laramade pour l'Association des Parents d'Élèves.



Les jeunes artistes, aussi, se sont régalés.

Et ce ne sont pas les participants au repas des bénévoles qui diront le contraire : entre un porc fermier agrémenté de lentilles aux carottes, les entrées et desserts multiformes – dont l'authentique biscuit aux œufs frais de Loulou – arrosés de vin des Cottes, il y avait vraiment de quoi afficher un moral d'acier.

RENDEZ-VOUS AU JARDIN

À l'occasion de la 21ème édition du "Rendez-vous au Jardin", les Amis de Perpezac-le-Blanc invitent les passionnés de Nature et de Culture à venir faire la fête, le **samedi 1er juin 2024**.

Cet évènement, initié par le Ministère de la Culture et le Conseil de l'Europe, se déroulera de 10H à 18H30 au Pays des «Grives aux Loups» cher à l'écrivain Claude MICHELET.



CONTACTS

› Les Amis de Perpezac



lesamisdeperpezac@gmail.com

Contact : 06 74 01 91 91

Presse : 06 07 40 56 89

› Ministère de la Culture

contact.rdvj@culture.gouv.fr

Côté Nature

De 10H à 18H30

› **Découverte des jardins du bourg et du jardin pédagogique du « Hérisson Blanc »** au lieu-dit Chastagnol (route d'Yssandon), échanges avec les propriétaires.

› **Visites du sentier botanique naturel** : plus de 180 fleurs, plantes, arbres et arbustes répertoriés à (re)découvrir, en compagnie de botanistes.

Côté Écriture

15H30

› **Carte blanche à la Boîte aux Mots de Juillac**, pour un atelier littéraire, sous la direction d'**Helmi BAYOL**

Côté Peinture

De 10H à 17H

› Coups de pinceaux en direct et en toute liberté des **Artistes du Bas-Limousin**

Dès 17H30

› **Exposition des oeuvres, à l'espace Claude Michelet**

Côté Pratique

De 10H à 17H

› **Buvette / Restauration / Bar**

› Vente fleurs / plantes / fruitiers anciens avec la **pépinière THIBAUT** (Pazayac 24 120)

› **Parkings gratuits**

Côté Musique

18H

› **Récital chansons françaises de Pierre DELGOULET et son orgue de barbarie** place de l'Église – avec la participation du public.

Côté Poésie

14H30

› **Carte blanche à Jacques VAYLEUX**, féru de poésie, Président d'un des Lion's Club de Brive, ancien Bâtonnier

DU CÔTÉ DE L'ÉCOLE

DU SPORT !

Les activités sportives se sont enchainées en avril et en mai !

En effet, les enfants ont pu bénéficier de 6 séances de Handball encadrées par les éducateurs du club d'Objat. Dribbles, passes et tirs au but n'ont plus de secret pour eux.

La classe s'est également rendue 8 fois à la piscine d'Objat du 19 mars au 21 mai. Merci à la mairie qui a financé les entrées et le transport qui pèse de plus en plus lourd!



ATELIER MADELEINES



C'est avec une équipe de choc aux manettes, que les enfants de la classe ont pu se mettre aux fourneaux avant les vacances d'avril !

Christine et Virginie ont encadré les enfants par petits groupes à la cantine pour la fabrication de madeleines. La recette n'a maintenant plus aucun secret pour eux !

Après deux jours de cuisson et l'aide Eric et quelques parents à la boulangerie, ce sont près de 1200 qui ont pu être mises en sachets.

Toutes les commandes des gens du village et des parents ont permis à l'association de récolter une belle somme qui permettra à la classe de partir 2 jours à Bugeat au mois de juin !!

Merci à tous pour cette belle opération.

A LA DÉCOUVERTE DE...

– MÉNICA LA BONNE AVENTURE –

Chez David et Célia, route de Berquedioude à Perpezac Le Blanc



Au hasard d'un passage dans le hameau de Berquedioude, quelle ne fût pas ma surprise de découvrir une magnifique roulotte, qui se pare de ses plus beaux atouts ! Le bois, les couleurs vives procurent chaleur et authenticité à cette habitation de bohème. Ma curiosité me pousse à rencontrer les propriétaires, Célia et David, pour en savoir un peu plus sur l'histoire de cette roulotte...

« En 2020, nous avons acheté un chariot en bois de 5m par 1.60m, en Côte d'Or, à Saint-Seine sur Vingeanne, au-dessus de Dijon » raconte Célia. « Le chariot en lui-même avait besoin d'être restauré ainsi que les roues qui étaient bien usées.



Ce chariot fut la base de notre remorque.

Avec de belles roues en bois typiques des anciennes roulettes de nomades. Et La caisse de notre roulotte a été entièrement conçue par David en s'inspirant du livre « Naissance d'une roulotte » de Pascal et Pascaline PATIN à Ouroux dans le Rhône. »



La caisse de notre roulotte a été entièrement conçue par David en s'inspirant du livre « Naissance d'une roulotte » de Pascal et Pascaline PATIN à Ouroux dans le Rhône. »

Avec patience et professionnalisme, David n'a pas compté les heures passées à la rénovation du chariot, à la construction, à l'équipement et à l'aménagement de cet hébergement atypique et insolite qui mêle charme d'antan et confort moderne.

Un peu d'histoire...

Les premières roulottes viennent d'Europe. En France, elles seraient apparues en 1806. En 1880, arrive la première roulotte dédiée aux vacances. Elle a été construite par la compagnie "BRISTOL CARRIAGE". Elle faisait 18 pieds (5.50m) et s'appelait "WANDERER" qui signifie : le vagabond. Les roulottes étaient le mode de vie et de transport des peuples Roms, des Gitans, des vendeurs nomades et des colporteurs. Il s'agissait traditionnellement d'un outil de voyage autant que de vie ou de travail, à l'origine tracté par des bœufs ou des chevaux. Les anciennes roulottes en bois, tirées par des chevaux, étaient appelées "Verdines". Elles existaient dans une grande variété de grandeur et de format généralement qui allaient de 3 à 10 mètres de long.



Célia poursuit : « Notre roulotte est baptisée "**Ménica la bonne aventure**".

- "**Ménica**" est une foraine, fille, petite fille et arrière-petite-fille de forains qui n'ont vécu que dans des roulottes, vagabondant de fêtes foraines en fêtes foraines
- "**La bonne aventure**" car les femmes nomades, à l'époque, lisaient la bonne aventure dans les lignes de la main ou dans une boule de cristal aux riches passants. »



Proposée à la location pour deux personnes, la roulotte reste un hébergement insolite et parfait pour se déconnecter du quotidien tout en étant en harmonie avec la nature.



Les équipements et aménagements intérieurs
Une atmosphère chaleureuse et romantique règne à l'intérieur de ce petit espace. C'est une expérience unique à vivre !

La roulotte a décidément tout pour plaire et s'avère être l'hébergement idéal pour une parenthèse romantique ou familiale.

Je remercie Célia et David pour leur accueil.

**Ils sont joignables au 06 52 54 72 82.
N'hésitez pas à leur demander des renseignements
ou venir les voir !**

BLAGUE DU MOIS

Un homme âgé se retrouve sur la table d'opération attendant d'être opéré. Il insiste pour que ce soit son gendre, l'éminent chirurgien, qui procède à cette chirurgie. Avant d'être endormi, il demande à parler à son gendre et lui dit : « Ne sois pas nerveux, fais de ton mieux. Et si ça tourne mal et que quelque chose devait m'arriver, souviens-toi que ta belle-mère va aller habiter chez toi !!! »

Nos commerces vous accueillent :

BOULANGERIE LA CROUSTILLE

Ouvert de 7h à 12h30
Sauf mercredi et dimanche

CAFE - TABAC LABROUSSE

« Chez Yvette » pour les intimes
Ouvert tous les jours
dès 8h du matin

FLEUR D'IRIS

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

BROCANTE LES TUILLÈRES DÉCO

Vendredi - Samedi - Dimanche
10h - 12h / 14h30 - 18h30

LA FERME D'ALLOGNE

Ouvert tous les jours sur RDV
05.55.85.26.93 / 06.40.06.85.35

POISSONNERIE LE GOÉLAND

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

Publier dans la Gazette ? C'est possible !

Contactez-nous ou envoyez vos articles par mail : lagazetteperpezacoise@gmail.com

PUBLICATION N°38

MAI 2024

Responsables de la publication : Les membres de la Commission Communication

Responsables des articles sur les associations : Les Présidents d'associations / Réalisation : Rémi Alcorn

© Photos : Catherine Gobert / Caroline Plantade / Laure Duléry
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