LA Gazette PERPEZACOISE

N°56 • JUIN 2026



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 05 septembre

BUREAU DE POSTE : Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h30



COMPTE RENDU DU CONSEIL MUNICIPAL

Réunion du 5 juin 2026

1 / Election délégués et suppléants pour élections sénatoriales

Après dépouillement, Mme Sandrine LABROUSSE est élue en qualité de déléguée, M Gérard LABROUSSE, Mme Francine LAPOUGE, M Jérôme LAURIER sont désignés délégués suppléants.

2 / Participation fiscalisée aux dépenses FDEE19

Le conseil municipal, donne son accord sur le montant de la participation soit 1 293.00 €, choisit la mise en recouvrement direct.

Complément d'information : toutes les communes adhérentes à la Fédération Départementale d'Electrification et d'Energie de la Corrèze (FDEE19) versent une participation de 3 € par habitant suite à la mise à la charge des extensions de réseau aux pétitionnaires des demandes d'urbanisme selon la loi APER de 2023.

3 / Commission Communale Des Impôts Directs - CCID

Le conseil municipal propose une liste de 24 noms, le directeur des services fiscaux désignera lui-même 12 personnes pour constituer la nouvelle commission des impôts.

4 / Désignation délégués Commissions CABB et CLECT

Le conseil municipal a désigné les membres représentants la commune :

- aux commissions de la Communauté d'Agglomération du Bassin de Brive (CABB) : Développement économique / Cohésion sociale / Développement durable / Aménagement du territoire / Développement touristique / Ressources.
- à la Commission Locale d'Evaluation des Charges Transférées (CLECT).

La liste des représentants et leurs affectations dans les commissions est à votre disposition en mairie.

5 / Résiliation amiable avant contrat puis achat parcelles delgoulet C219 et C220

Le conseil municipal accepte la résiliation de l'avant contrat du 04 octobre 2024, décide d'acquérir ces deux parcelles d'un total de 8 960 m2 situées Route des Tuillières pour la somme de 4 500.00€. Cette acquisition permettrait le prolongement de l'aménagement en cours. L'office Montagut et Debrach est désigné pour établir l'acte de vente.

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

PERPEZAC AU QUOTIDIEN

INFORMATIONS DE LA MAIRIE

À l'approche de la période estivale, l'employé communal pourra être amené à débuter son activité dès 7h00 le matin. Certaines tâches effectuées peuvent occasionner quelques nuisances sonores temporaires.

La municipalité vous remercie par avance pour votre compréhension et votre coopération.

FIN DES TRAVAUX DE DISSIMULATION DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE MOYENNE TENSION

Des travaux désormais achevés, pour un village et des hameaux mieux desservis en électricité avec un cadre de vie préservé.

Les travaux d'enfouissement des lignes électriques moyenne tension autour du village et dans certains hameaux sont désormais réalisés. Les lignes aériennes hors service viennent d'être déposées. Cette étape marque l'aboutissement d'un chantier important pour notre commune. Concrètement, ce nouvel aménagement permet de mieux sécuriser au quotidien l'alimentation électrique du bourg et de certains hameaux. En remplaçant des lignes aériennes plus exposées par des réseaux souterrains, la distribution d'électricité gagne en fiabilité, notamment face aux intempéries, aux chutes de branches ou aux aléas climatiques. C'est une amélioration discrète, mais très concrète, pour les habitants, les équipements publics et l'ensemble de la vie locale.

Ce projet apporte aussi un vrai bénéfice pour notre environnement et pour l'image de notre village et des hameaux. En supprimant une partie du réseau électrique aérien, les abords du bourg retrouvent davantage de lisibilité et d'harmonie, ce qui met mieux en valeur notre patrimoine bâti, nos paysages et notre cadre naturel. C'est une amélioration qui ne se voit pas toujours immédiatement, mais qui contribue durablement à un village plus agréable et mieux intégré à son environnement.







Comme tout chantier, cette opération étalée sur plusieurs mois a pu entraîner, pendant sa réalisation, quelques gênes dans le quotidien : circulation ponctuellement modifiée, présence d'engins, bruit ou accès temporairement perturbés à certains endroits. Ces désagréments sont désormais derrière nous, et chacun peut aujourd'hui mesurer le bénéfice durable de cet aménagement. La municipalité adresse ses remerciements les plus sincères aux riverains et à l'ensemble des habitants pour leur patience, leur compréhension et leur esprit de coopération tout au long de cette opération menée dans l'intérêt de tous.

Aujourd'hui, ce chantier achevé apporte un bénéfice concret à notre commune : une alimentation électrique mieux sécurisée, un environnement préservé et un cadre de vie amélioré pour tous.

EFFONDREMENT D'UNE PARTIE DE LA VOÛTE DU PONT DES RÉGATS

À la suite de l'effondrement d'une partie de la voûte du pont des Régats, la commune a dû prendre des mesures immédiates pour garantir la sécurité de tous. Depuis le 23 mai, le pont est fermé à la circulation. La route est barrée entre le cimetière de Perpezac et le hameau d'Allogne Pommarel. Les riverains peuvent accéder à cet axe, sans toutefois franchir le pont. Un arrêté municipal valide les dispositions mises en vigueur.

Consciente des désagréments occasionnés pour les habitants et les usagers, la municipalité met tout en œuvre pour faire avancer ce dossier dans les meilleurs délais. Compte tenu de l'importance des dégâts, le pont devra être détruit puis reconstruit. La commune est accompagnée pour ces travaux par Corrèze Ingénierie, qui assurera la maîtrise d'œuvre de cette opération.









Afin de permettre un retour à la normale dans les meilleures conditions, plusieurs étapes vont maintenant se succéder :

- Réalisation d'une étude topographique ;
- Demande d'avis auprès de la Direction Départementale des Territoires et de l'Office Français de la Biodiversité pour des travaux sur un cours d'eau ;
- Réalisation d'une déclaration au titre de la loi sur l'eau ;
- Etude et chiffrage de l'opération de reconstruction par Corrèze Ingénierie ;
- Demande de subventions ;
- Lancement d'un marché d'appel d'offres ;
- Analyse des offres reçues et choix de l'entreprise retenue ;
- Démarrage des travaux et réalisation des travaux.

Nous ne manquerons pas d'informer la population du planning plus précis de ces travaux.



LE CHANTIER D'ASSAINISSEMENT ARRIVE À SON TERME DANS LE BOURG

Les travaux de réfection du réseau d'assainissement dans le bourg arrivent à leur terme. Cette opération qui a débuté il y a quelques mois, engagée sous la maîtrise d'ouvrage de l'Agglo de Brive et sous la maîtrise d'œuvre de l'entreprise SOGEA, s'inscrit dans une démarche d'amélioration durable des infrastructures de traitement des eaux usées communales.





La dernière tranche de ces travaux se situe route de Chassagnas où seul le revêtement de la voirie reste à réaliser.

Ces interventions avaient pour objectif de moderniser le réseau existant, de le renouveler partiellement, d'en renforcer l'efficacité et de garantir un meilleur fonctionnement du service d'assainissement pour les habitants. Malgré les désagréments temporaires occasionnés pendant la durée du chantier, ces travaux étaient nécessaires pour préserver la qualité des équipements publics et accompagner les besoins de la commune.

La municipalité remercie les riverains et les usagers pour leur compréhension et leur patience tout au long de cette période.

COMMUNIQUÉS

ENQUÊTE SUR L'USAGE DU TRAIN RÉGIONAL

RAIL AQUITAINE EST

Initiée par les communautés d'agglomérations de Brive, de Périgueux et de Tulle, l'association Rail Aquitaine Est s'est donné pour principales missions la promotion de la ligne ferroviaire Bordeaux-Périgueux-Brive-Tulle, le développement de l'offre de train TER, la modernisation et l'accélération de cette ligne.

Afin de mieux connaître les habitudes de mobilité des habitants de l'agglo de Brive et leurs besoins vis-à-vis du train régional TER, l'association lance une petite enquête. Le questionnaire est anonyme et quelques minutes suffisent pour y répondre.

Pour répondre en ligne depuis votre téléphone, vous pouvez **scanner le QR code ci-contre**.

Pour recevoir le questionnaire par courrier électronique ou postal, contactez l'association :

07 44 44 28 00 - contact@railaquitaineest.fr

TRANSPORT SCOLAIRE LIBEO



OPERATION TRANQUILITÉ SENIOR

L'Opération Tranquillité Senior est un dispositif de prévention mis en place par la Gendarmerie nationale afin de renforcer la sécurité des personnes âgées vivant seules ou pouvant être vulnérables face aux cambriolages, escroqueries, démarchages abusifs ou actes de malveillance.

Ce dispositif s'adresse :

- aux seniors,
- aux personnes isolées,
- aux personnes vulnérables,
- ainsi qu'aux proches souhaitant renforcer leur sécurité au quotidien.

› Avantages

Ce dispositif est gratuit et accessible à tous les seniors du secteur concerné. L'Opération Tranquillité Senior permet de :

- bénéficier de conseils de prévention adaptés,
- renforcer la vigilance autour du domicile,
- maintenir un lien de proximité avec la gendarmerie,
- être sensibilisé aux nouvelles formes d'escroqueries,
- se sentir accompagné et rassuré au quotidien.

› Moyen mis en oeuvre par la gendarmerie pour vous

Dans le cadre de l'Opération Tranquillité Senior, la gendarmerie peut :

- effectuer des visites de prévention,
- réaliser des passages de surveillance,
- apporter des conseils personnalisés de sécurité,
- sensibiliser aux arnaques téléphoniques, internet et démarchages frauduleux, maintenir un contact de proximité avec les personnes inscrites,
- intervenir rapidement en cas de situation suspecte ou de besoin.



Seniors,
pour votre sécurité,
ayez **les bons réflexes** !

MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR

- *Ne jamais ouvrir à un inconnu.*
- *Vérifier l'identité des démarcheurs.*
- *Ne jamais communiquer ses codes bancaires.*
- *Signaler immédiatement tout comportement suspect.*
- *En cas d'urgence : composer le 17.*

› Comment faire pour s'inscrire ?

Pour bénéficier du dispositif :

- contactez votre brigade de gendarmerie,
- rendez-vous directement à l'accueil pour compléter le formulaire ADHOC, ou rapprochez-vous de votre mairie.



« Votre sécurité est notre priorité. »

MOMENT **RECETTE**

– Paëlla –



Préparation : 35 min – Cuisson : 35 min

INGRÉDIENTS

500g de riz
2 poivrons, un rouge et un vert
1 kg de tomates
1 CS de concentré de tomates
2 oignons
2 doses de safran
4 CS d'huile d'olive
1 kg de filet de poulet
500g de calamars
1 litre de moules
16 à 20 grosses crevettes
1 chorizo
3 gousses d'ail
1 litre de bouillon de poulet
150 g de petits pois surgelés, décongelés
Sel et poivre

Saveurs du soleil, couleurs de l'Espagne, la paella est un plat de fête à base de riz et de safran, traditionnellement cuite au feu de bois. La recette varie selon les régions et les traditions familiales. Voici une interprétation simple et conviviale de ce grand classique espagnol.

ETAPE 1

- Découper le poulet en morceaux, nettoyer les moules, couper en rondelles le chorizo.
- Couper en lanières les poivrons, peler et concasser les tomates, hacher les oignons et l'ail.

ETAPE 2

- Mettre l'huile dans une poêle à paëlla ou une grande poêle antiadhésive, faire dorer les morceaux de poulet.
- Ajouter les calamars, les oignons tout en remuant puis mettre les tomates, les poivrons, l'ail, le safran, le sel et le poivre. Laisser cuire 5 mn en remuant avant d'incorporer le riz, le chorizo, le bouillon et le concentré de tomates.

ETAPE 3

- Ajouter ensuite les crevettes et les moules, porter à ébullition puis laisser cuire 30 à 35 mn.
- Mettre les petits pois décongelés10 mn avant la fin de la cuisson.

Bon appétit !

MOMENT **DETENTE**

MOTS CROISÉS MUSICAUX

Trouve le nom de chaque instrument et écris-les dans la grille



MOTS MÊLÉS : L'été !

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

ABRICOT
ANTICYCLONE
BOUGAINVILLIER
BRUSCHETTA
CANICULE
ESTIVAGE
EVAPORATION
EXCURSION
FARNIENTE
GAZPACHO
GERANIUM
HIBISCUS
HYGROMETRIE
OLEANDER
PECHE
PHOTOSYNTHESE
RATATOUILLE
TOURNESOL
TRANSHUMANCE
TROPOSPHERE
VILLEGIATURE

le Marché Perpezacois

Premier vendredi du mois l'été

DATES DES PROCHAINS MARCHÉS

03/07 07/08 04/09

Retour en image sur le premier Marché Gourmand de la saison estivale à Perpezac-le-Blanc du 5 juin dernier.

Entre 80 et 100 personnes ont participé à cette soirée conviviale au cours de laquelle elles ont pu faire leurs achats de produits régionaux et artisanaux, puis dîner sur place.

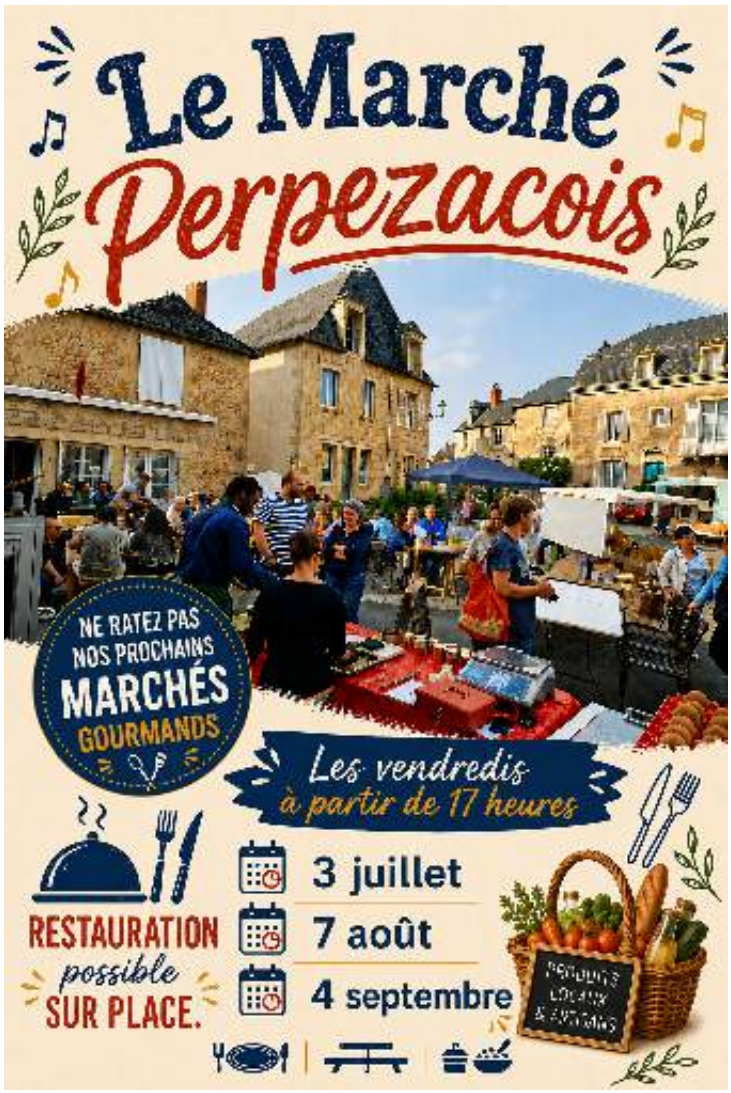
Prochain rendez-vous à noter sur vos agendas : le 3 juillet à partir de 17 heures.



















DU CÔTÉ DE L'ÉCOLE

SOIRÉE MAGIE POUR LA FÊTE DE L'ÉCOLE

Les élèves du RPI et les enseignantes comptent sur votre présence le mardi 30 juin pour une soirée magique, à la salle des fêtes de Perpezac !

En première partie (**dès 19h**), les enfants vous présenteront le travail qu'ils auront appris au cours d'ateliers magiques encadrés par Emma. Merci aux APE qui ont financé les séances de préparation.

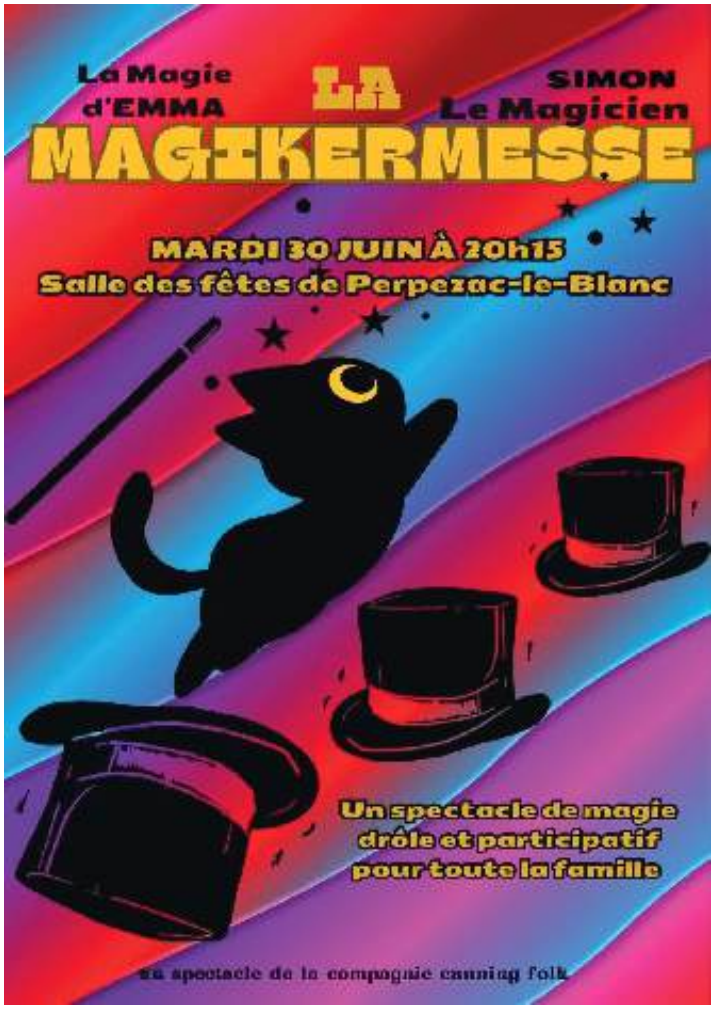
Vous pourrez ensuite profiter d'un spectacle professionnel, réalisé par Emma et son partenaire de scène.

La soirée sera intégralement financée par la coopérative scolaire.

Planches apéritives, boissons et desserts seront proposés à la vente.

Les planches pour 2 personnes seront composées de charcuterie, légumes et fromages et seront vendues à un tarif de 12 €.

Merci de compléter le bulletin ci-dessous et de le faire passer à l'école avec le règlement avant le 23 juin !



- - - -

PAROLE À NOS ASSOCIATIONS



LA SOCIÉTÉ DE CHASSE

REPAS FESTIF DU 06 JUIN : Une belle journée de convivialité



Le samedi 6 juin 2026, s'est tenu le traditionnel repas de chasse, un rendez-vous très attendu qui a rassemblé pas moins de 130 participants dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Malgré une météo parfois incertaine ces derniers jours, le beau temps était au rendez-vous, permettant à chacun de profiter pleinement de cette journée placée sous le signe du partage et de la bonne humeur.

Comme chaque année, les convives ont pu participer à une tombola qui a rencontré un vif succès. Plusieurs lots étaient mis en jeu, dont un jambon, et un magnum de vin offert généreusement par l'entreprise Franck Grasset Menuiserie.

L'association tient à adresser ses sincères remerciements à l'ensemble des participants pour leur présence et leur fidélité, ainsi qu'à tous les bénévoles qui ont contribué à l'organisation et à la réussite de cette belle manifestation.

Rendez-vous l'année prochaine pour une nouvelle édition !

LES AÎNÉS D'AYEN, PERPEZAC-LE-BLANC ET LOUIGNAC

À LA RENCONTRE DU CANAL DU MIDI

C'est par une belle journée ensoleillée vendredi 22 mai que les « Aînés » sont partis tôt le matin, dans un bus moderne et confortable conduit par Christian, pour 4 heures de trajet qui les a amenés à Renneville, au sud de Toulouse, pour embarquer sur la péniche «le Surcouf».

Au cours de cette journée de navigation sur environ 20 kilomètres aller-retour, avec le passage de 5 écluses dont une double dans chaque sens, ce fut l'occasion d'en apprendre beaucoup sur cette prouesse technique dont Pierre-Paul Riquet fut à l'origine au 17ème siècle et qui consistait à relier la Méditerranée à l'océan par un canal.

Quelques chiffres pour réaliser l'importance de l'ouvrage : 240 km au total, 12 000 ouvriers ayant participé à la construction, 57 mètres de dénivelé côté océan avec 15 écluses, et 189 mètres de dénivelé côté Méditerranée avec 48 écluses.

Et pour agrémenter cette journée, les Aînés ont pu apprécier un repas agréable et bien servi au restaurant climatisé du Surcouf, suivi d'une escale à Port Lauragais pour se dégourdir et découvrir notamment le mémorial de Claude Nougaro.

Cette journée bien remplie s'est achevée avec le retour en autocar vers la Corrèze, après 21h00.





LA PÉTANQUE PERPEZACOISE

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU 13 JUIN

Le samedi 13 juin 2026, s' est tenue l'assemblée générale du club de la Pétanque Perpezacoise en présence de nombreux licenciés et de Mme Lapouge Francine, conseillère municipale et membre des associations perpezacoises.

Réélection du bureau, bilan sportif et financier ainsi que divers projets pour la saison à venir ont été abordés.

Le club accueillera le 23 Août 2026, l 'Assemblée Générale Ufolep, suivie d' un concours et remise des Oscars sur nos nouveaux terrains et locaux.

L' Assemblée générale s'est terminée par un pot de l' amitié .





LIRE À PERPEZAC - Les Ateliers Bernadette et Claude Michelet

Ce vendredi 12 juin, une vingtaine de fin-gourmets se sont retrouvés à la salle des fêtes de Perpezac-Le-Blanc pour participer à un nouvel Atelier Culinaire.

Habituée à séjourner à Perpezac et forte de ses nombreux voyages, Nadine a partagé avec les participants quelques spécialités inspirées des Antilles, riches en saveurs et subtilement relevées par un assortiment d'épices.

Aux commandes de la cuisine pour l'occasion, elle avait élaboré un programme gourmand composé de rhum arrangé (préparé plusieurs semaines à l'avance afin de laisser les fruits développer tous leurs arômes), d'accras de morue, d'un colombo de poulet et des cookies.

Après un après-midi consacré à la réalisation de ces recettes, les convives ont pris place en soirée autour de la table pour savourer les différents plats préparés.

Un grand merci à Nadine qui a généreusement consacré toute sa journée à transmettre son savoir faire et à faire découvrir des saveurs exotiques aux invités. Son investissement, sa disponibilité et sa bonne humeur ont largement contribué à la réussite de cette journée gourmande.

Merci également aux « apprentis cuisiniers » pour leur enthousiasme, leur implication et leur participation tout au long de cet atelier. Grâce à eux cette rencontre s'est déroulée dans une ambiance conviviale et chaleureuse.

Rendez vous dans quelques semaines pour de nouvelles aventures culinaires !










Si vous aussi, vous aimez cuisiner, bavarder, n'hésitez plus, venez nous rejoindre nous vous garantissons un après-midi riche en découvertes dans la joie de vivre.

Pour tous renseignements vous pouvez contacter
Geneviève au *06 95 21 40 39* ou Francine *06 29 87 73 37*
ou sur l'adresse mail : *ateliersbcmichelet@gmail.com*

ASTUCES DE NOS GRAND-MÈRES

La meilleure cuisinière de la famille ? Notre grand-mère pour nombre d'entre nous, capable de réunir une grande tablée autour d'une cuisine réconfortante et 100 % faite maison, et jamais avare de bons conseils en la matière. Voici 10 astuces de grand-mère à connaître, parmi bien d'autres secrets de cuisine transmis de génération en génération.

1 / Comment réussir sa vinaigrette ?

Pour réussir une vinaigrette, c'est l'ordre des ingrédients qui est important : commencez par le vinaigre, ajoutez le sel et le poivre (afin que le sel se dissolve dès le début), puis la moutarde (si vous souhaitez en mettre) et enfin l'huile petit à petit, tout en mélangeant. Si vous avez un fouet, c'est encore mieux pour obtenir une belle émulsion !

2 / Comment adoucir un plat trop épicé ?

Vous avez eu la main un peu lourde sur les épices ? Épluchez une pomme de terre, coupez-la en deux et ajoutez-la dans votre sauce ou plat mijoté : elle va absorber le surplus d'épices. Pensez à la retirer avant la dégustation…

3 / Comment rattraper un plat trop salé ?

L'astuce de la pomme de terre peut aussi vous sauver la mise. Si la recette s'y prête, vous pouvez également rattraper un plat trop salé en ajoutant un morceau de sucre ou un peu de vinaigre : l'acidité va rééquilibrer les saveurs.

4 / Comment réussir la cuisson des œufs ?

Un œuf mollet ou à la coque qui continue à cuire et vous risquez de vous retrouver avec un œuf dur ! Pour respecter à la lettre le temps de cuisson, pensez à stopper immédiatement la cuisson de vos œufs en les plongeant dans un bol d'eau glacée dès qu'ils sont sortis de l'eau bouillante. L'eau froide permettra en plus de les écaler plus facilement.

5 / Comment éviter que les légumes ne rendent trop d'eau ?

Certains légumes, comme les courgettes ou les tomates, peuvent rendre beaucoup d'eau en cuisant. Pour éviter de noyer vos tartes et gratins, laissez dégorger vos légumes une bonne demi-heure dans une passoire, après les avoir coupés et saupoudrés de sel. Rincez-les et essuyez-les avec un torchon propre et les voici prêts à être cuisinés.

6 / Comment éviter de pleurer en épluchant des oignons ?

Un problème bien connu de tous les apprentis cuisiniers et cuisinières ! Pour éviter de pleurer pendant l'opération, l'eau est votre alliée, car elle absorbe le gaz irritant libéré par l'oignon : coupez les oignons sous un filet d'eau, mouillez régulièrement votre couteau ou mettez de l'eau dans votre bouche et sur vos lèvres. Autre astuce : placer l'oignon 10-15 minutes au congélateur avant de l'émincer.

7 / Comment éviter que les pommes de terre ne germent ?

Il y a d'abord le b-a.ba : conservez-les dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Puis l'astuce de grand-mère pour retarder la germination et faire en sorte que vos pommes de terre restent fermes : placez une pomme à l'intérieur du sac à patates.

8 / Comment avoir des légumes bien verts après cuisson ?

Pour que vos légumes verts (petits pois, haricots, épinards, asperges…) conservent leur belle couleur appétissante, ajoutez une demi-cuillère de bicarbonate de soude dans l'eau de cuisson. Le tour est joué !

9 / Comment monter facilement les blancs en neige ?

Plutôt que la pincée de sel, testez le bicarbonate de soude pour obtenir des blancs d'œufs bien fermes. Sans oublier que le secret réside surtout dans la manière de les fouetter : débutez doucement puis augmentez la vitesse quand les œufs commencent à mousser.

10 / Comment conserver ses fruits plus longtemps ?

Votre corbeille de fruits fait grise mine ? Placez-y un bouchon de liège coupé en deux : en absorbant l'humidité, il empêche que les fruits ne mûrissent et pourrissent trop vite.



Vous retrouverez votre prochaine Gazette en septembre,
bel été à tous !

BLAGUES DU MOIS





Nos commerces vous accueillent :

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

CAFE - TABAC LABROUSSE
« *Chez Yvette* »
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

LA FORGE DE NOGER
sur rendez-vous : **tel 0699886313**

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°56
JUIN 2026

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 / Laëtitia Marchand / Alexandra David / Renée Petin
Gérard Labrousse / Olivier Floderer / 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