



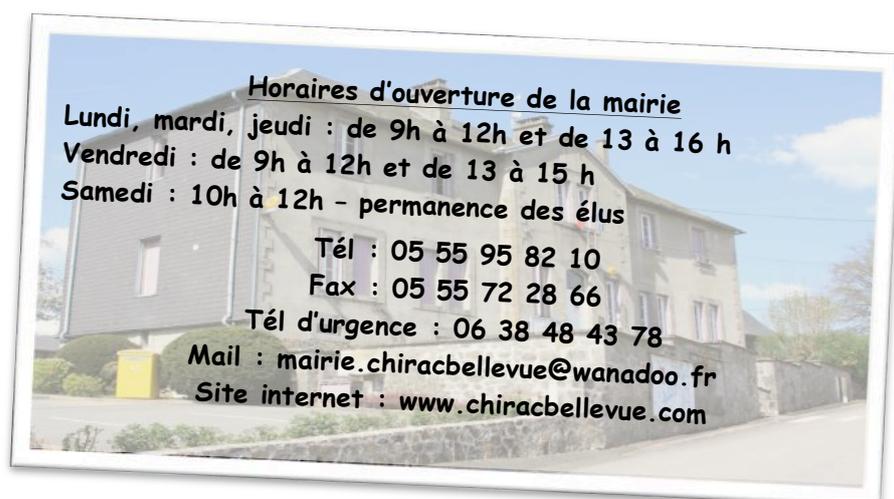
# L'ÉCHO CHIRACOIS

Avril 2019 - N° 10



## SOMMAIRE

1. Le mot du maire
2. Le budget 2018
3. Les réalisations
4. Les projets
5. La M.A.M.
6. Bon à savoir
7. Pensez-y
8. L'agenda
9. Le carnet Chiracois
10. Le coin du jardinier
11. Clin d'œil
12. À voir
13. La vie des associations
14. Chirac autrefois
15. Recette



# 1 - Le mot du Maire

L'année 2019 vient de débiter et voilà que nous arrivons bientôt à la fin de notre mandat, bien que beaucoup de choses restent encore à faire. Le bilan, tant financier que des réalisations, est somme toute satisfaisant.

Une vingtaine de réalisations importantes au moins (ce qui représente trois actions par mois) :

- Le parc Coudert,
- Le projet du second lotissement au Puy Chaud,
- La restauration de l'autel de l'église,
- L'installation d'un surpresseur au Puy Chaud,
- La pose de panneaux photovoltaïques à la salle polyvalente,
- La voirie,
- L'adressage : attribution d'un nom de rue et de hameau, chaque habitation est dotée d'un numéro.

Au niveau humain, les choses sont plus compliquées. Les gilets jaunes, la voix des « sans voix » ont porté des revendications recevables. Le grand débat qui a eu lieu a fait naître des espoirs. Chirac-Bellevue a joué le jeu, mais qu'en restera-t-il ? Le dénouement approche. Leurs demandes seront-elles entendues ? Nous attendons les réponses.

Le 26 mai, les élections européennes vont avoir lieu et ouvriront un nouveau débat.

L'Europe ; quelle Europe, pour qui et comment ?

Des interrogations toujours ! des réponses peut-être !

Pour notre commune, l'Europe nous paraît bien éloignée et pourtant nous devrions nous y intéresser davantage. Des aides sont possibles et c'est un enjeu important pour la France.

L'implication de Haute-Corrèze Communauté dans la vie des communes est toujours aussi silencieuse, excepté pour le transfert de compétences qui nous apporte une aide substantielle mais la majorité des communes attendent plus en terme d'économie d'échelle, ce qui était un objectif au départ, un peu oublié aujourd'hui.

Haute-Corrèze Communauté se construit en auto fonctionnement. Le transfert de compétences ; eau et assainissement est à l'ordre du jour. La municipalité est satisfaite des services du Syndicat du Riffaut et ne souhaite pas, dans l'immédiat, son transfert à Haute-Corrèze Communauté. Nous attendrons vraisemblablement la date butoir de 2026 où le transfert sera de fait obligatoire.

Quant au devenir de nos communes, resterons-nous à l'identique ou serons-nous forcés à nous regrouper pour atteindre une taille de 500/1000 habitants. L'avenir nous le dira.

La municipalité est à l'écoute et continue malgré tout à conduire ses projets à terme dans l'intérêt de tous ses habitants.

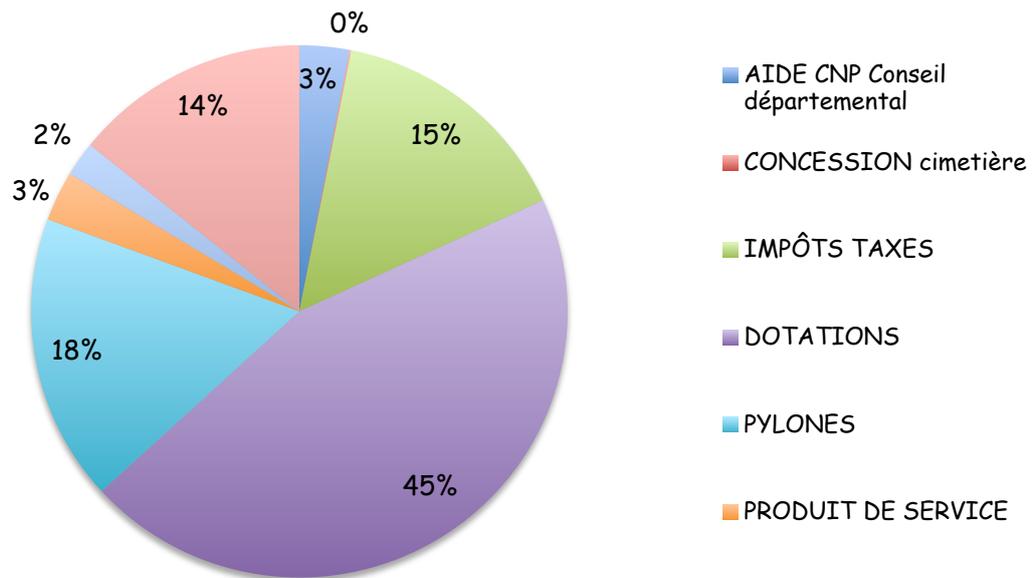
Robert GANTHEIL



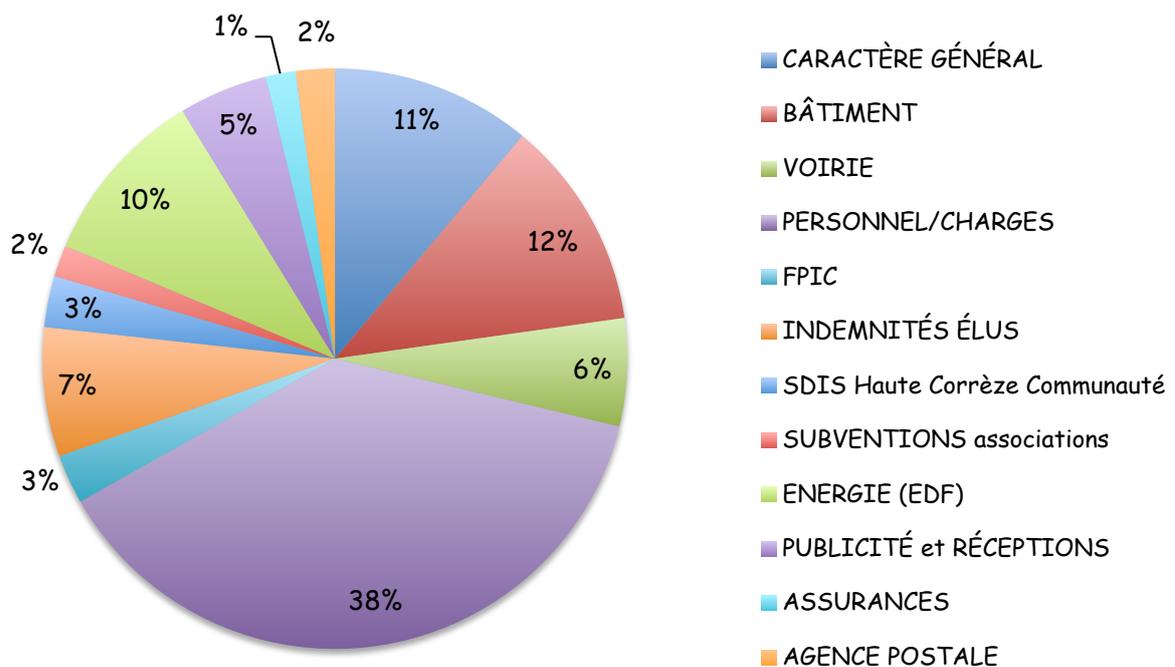
# 2 - Le budget 2018

**EXCÉDENT FONCTIONNEMENT : 92 088 €**

**FONCTIONNEMENT RECETTES : 339 719 €**



**FONCTIONNEMENT DÉPENSES : 247 630 €**



# Le budget 2018

## INVESTISSEMENTS

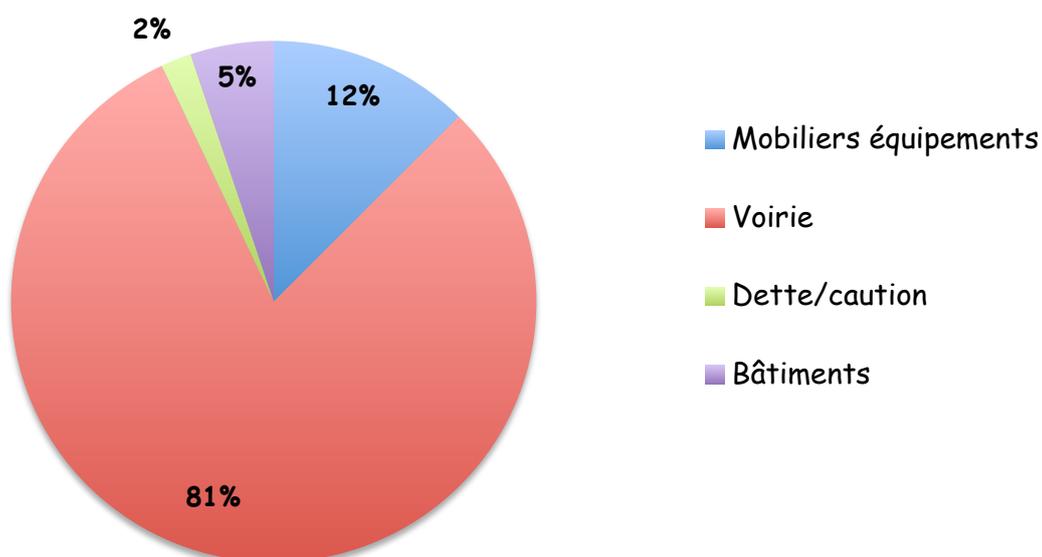
RECETTES : 251 339,78 €

DÉPENSES : 148 644,02 €

BILAN INVESTISSEMENT : 102 695,76 €

La CAF (capacité d'autofinancement) est de 93 660,10 €, ce qui correspond à une CAF de 316 € / habitant qui est de 224 € pour le département et de 151 € au niveau national

## INVESTISSEMENTS - DÉPENSES 148 644 €



## 3 - Les réalisations

### LA VOIRIE

La déviation de Chaumerliac est opérationnelle, elle permet aux gros véhicules de circuler en toute sécurité en évitant le goulet en S. Remercions au passage Madame TOUNISSOUX et Monsieur HUGON qui ont bien voulu nous céder le terrain nécessaire.

### RÈGLEMENT DU CIMETIÈRE

Un règlement a été voté et de surcroît, un panneau à l'entrée du cimetière fournira la numérotation des tombes et leur légende, facilitant ainsi la recherche des familles. Cette obligation administrative a été menée en collaboration avec le Syndicat de la Diège.

### L'ADRESSAGE

Il est réalisé mais non terminé en ce qui concerne l'installation des poteaux, du fait d'un manque d'accessoires en attente. Les numéros ont été distribués dans les boîtes aux lettres des habitants qui ne sont pas venus chercher leur plaque à la mairie.

### ESPACE COUDERT

Pendant la période hivernale, Sylvain CIPOLAT a curé les noues du parc afin de faciliter l'écoulement de l'eau et ainsi assainir au mieux les abords des noues.

### UN FEU ROUGE !

Perturbations dans le bourg ! Les travaux réalisés par ENEDIS, afin d'enfouir les lignes de moyenne tension, ont surpris les habitants.

La chaussée ayant subi des dégradations, il revient à ENEDIS d'entreprendre les raccords nécessaires.



## 4 - Les projets

### LA VOIRIE

Nos routes communales sont maintenant toutes remises en état.

Restent quelques empierrements à réaliser de part et d'autre de l'étang "Méchin" et de la piste à la Besse pour rendre praticable, même par temps de pluie, le sentier de randonnée classé PDIRP.

### PUY CHAUD I et II

Concernant l'alimentation en eau, pour des conditions normales de pression, un surpresseur sera installé dans les plus brefs délais.

Pour le second lotissement, les démarches se poursuivent, en liaison avec le Syndicat de la Diège, la DDT et un architecte paysager, en vue de créer des parcelles (six au minimum) harmonieuses au plan environnemental.



# Les projets

## LA SALLE POLYVALENTE

La réalisation de l'auvent est terminée et va permettre d'accueillir le public à l'ombre, ou à l'abri de la pluie, lors de manifestations.

Les panneaux photovoltaïques sont à même d'être posés. Cette installation permettra d'économiser de l'énergie, notamment lors de l'utilisation hivernale de la salle qui est mal isolée et donc coûteuse en chauffage.



## L'ÉGLISE

Le plafond est fissuré, nous avons fait appel à des professionnels afin de le restaurer. Nous allons solliciter la Fondation du Patrimoine afin de nous aider financièrement, ainsi que le Département.

La restauration de l'autel est en cours. Une aide du Département est à ce jour acquise.

## MAISON CATALOT

L'étude et le chiffrage de sa rénovation sont en cours, en relation avec le Syndicat de la Diège. Rappelons que cette maison a été achetée par la commune en 2003 et qu'elle est restée en l'état depuis cette date.



## MAIRIE

Les façades de la mairie sont passablement ternes et vétustes. Il apparaît nécessaire de rajeunir le crépi et la toiture a un vieillissement normal mais l'étanchéité n'est pas excellente, notamment aux abords des fermetures et des poutres de la charpente sont par endroit pourries.

Ces travaux feront l'objet d'un chiffrage.

## LOGEMENT DE L'ANCIENNE POSTE

La toiture n'est plus étanche et le locataire pallie aux fuites par des récipients dans les combles. La réfection apparaît comme nécessaire.

## LA MAÏADE

Nous allons aménager le cheminement qui mène du restaurant aux chambres de l'hôtel.

A noter que les gérants ont donné leur congé pour un départ le 27 juin prochain. A nous de trouver de nouveaux gérants.



## 5 - La M.A.M.

20 enfants sont inscrits actuellement à la MAM dont 16 de façon régulière (périscolaires et à la journée ou demi journée) et 4 de façon occasionnelle. Deux places à temps complet se libèrent pour septembre 2019 où la MAM fêtera ses 3 ans d'ouverture.

Le jardin d'enfants : en projet depuis le début, le parc a été réalisé par l'entreprise Joël Mauriange. C'est la commune qui a financé les travaux, l'association la remercie au nom de tous les enfants qui se sont vite appropriés ce bel espace et dont on peut lire la joie sur les visages !

L'association M'AM STRAM GRAM 19 finance la totalité des équipements : cabane, bac à sable, jeux d'eau, coin pique-nique, tricycles, projet de petit potager...

Ce nouvel espace sécurisé permet de sortir plus facilement avec les enfants mais ne diminuera pas les sorties organisées par les assistantes maternelles dont l'année 2018 a été riche : Relais Assistantes Maternelles à St-Julien-près-Bort, bébés bouquins médiathèque Ussel, fermes pédagogiques (Lama'ziere, chèvrière du Mont Dore, un petit coin de campagne, miellerie des volcans d'Auvergne), visite de la caserne des pompiers, balade en vedette panoramique sur le lac de Bort, spectacles jeune public avec la ligue de l'enseignement, sortie au woopzyparc, journée pique-nique au jardin délirant de Bassignac, pique-nique et goûters au bord du lac de Neuvic et dans divers parcs à jeux.

Ces sorties sont aussi l'occasion de partager avec des collègues exerçant à domicile sur les secteurs Neuvic, Ussel et Bort les Orgues.



Par ailleurs, l'association organise un atelier d'éveil musical animé par une professionnelle, les lundis matin à la salle polyvalente de Chirac-Bellevue. Une trentaine d'enfants le fréquente actuellement. L'atelier est ouvert aux enfants de 0 à 3 ans accompagnés de leur assistante maternelle ou parents ou grands parents. L'inscription au préalable est nécessaire, le nombre de places étant limité par atelier. Une participation de 2 euros est demandée par enfant. Cependant la MAM finance tous les ateliers et sorties payantes pour les enfants qui fréquentent la structure.

L'épicerie nomade s'inscrit dans le projet de la MAM : nourrir les enfants avec des produits frais, en circuit court et/ou d'agriculture biologique (95% des denrées cuisinées). Elle livrera désormais la MAM lors de sa tournée dans le bourg, en complément des produits pris à l'épicerie Grains de sel à Mestes et de Camille Michelou, maraîchère AB à Neuvic.

Contact : Hélène et Mathilde : 07 67 33 16 18  
mail : mamstramgram19@gmail.com





# Bon à savoir

## ÉPICERIE NOMADE

Anne LEROND, à bord de son épicerie ambulante, a démarré ses tournées sur les 21 communes du territoire.

Elle propose les produits des agriculteurs et commerçants locaux ; de l'épicerie, des laitages, du pain et viennoiseries, de la boucherie et charcuterie, des fruits, des légumes et divers produits (animalerie, entretien de la maison, produits d'hygiène).



Elle se fournit auprès des boucheries de Neuvic, du Petit Coin de Campagne pour les volailles, du Gaec Reymond pour les fromages, des Délices de Charlotte pour les laitages et yaourts, des légumes de Camille et des pains des boulangeries, comme le Vival de Liginac, le Pain Pétri de Neuvic ou le boulanger de Lamazière-Basse.

Cette autre façon de faire du commerce, en recréant du lien social dans des villages et hameaux parfois isolés, permet d'apporter un maximum de produits aux personnes qui n'ont pas le temps ou ne peuvent se déplacer ; personnes âgées, nourrices, salariés ou entrepreneurs qui ne disposent pas de temps disponible, tout en consommant local et participer également à l'action des producteurs qui ont fait un choix de production respectueux de l'environnement.

Pour Anne, la relation humaine est l'une des dimensions essentielles de son activité : c'est avant tout une histoire de proximité et de contact.

Ce type d'initiative fait aussi avancer notre société dans le bon sens : sortir progressivement du schéma de consommation classique (réseaux de grande distribution, produits issus de l'agriculture conventionnelle...) acheter ce dont on a vraiment besoin et se nourrir correctement.

### Comment ça fonctionne :

L'épicerie nomade fait un passage, tous les mercredis matin, à côté de l'église, à Vernéjoux et à Chaumerliac. Veuillez appeler Anne sur son portable afin de connaître les horaires.

Si vous souhaitez passer commande, il suffit de se faire connaître auprès d'Anne par téléphone, SMS, mail ou facebook, de lui transmettre vos coordonnées et chaque samedi, vous recevrez la liste des produits disponibles la semaine suivante. Une fois la commande effectuée, Anne déposera le tout, soit à un point d'arrêt, soit à votre domicile.

Anne LEROND

06 16 58 64 08

site internet : [www.epicerienomade.com](http://www.epicerienomade.com)

messagerie : [epicerienomade@gmail.com](mailto:epicerienomade@gmail.com)

 @epicerienomade



## Bon à savoir

### ÉLECTIONS EUROPÉENNES DU DIMANCHE 26 MAI

Le bureau de vote à la mairie sera ouvert de 8 h à 18 h

### HORAIRES D'OUVERTURE DE LA MAIRIE

Lundi, mardi, jeudi : de 9h à 12h et de 13h à 16h

Vendredi : de 9h à 12h et de 13h à 15h

Samedi : 10h à 12h - permanence des élus

### L'AGENCE POSTALE COMMUNALE

L'Agence Postale Communale vous accueille, de 9 à 12 heures, les lundis, mardis, jeudis, vendredis et samedis

### LA DÉCHETTERIE

La déchetterie de NEUVIC, ZA de Bèchefave, est ouverte du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h

Tel : 05 55 95 03 52

## 7 - Pensez-y

### JOUETS DE NOËL

Une dizaine de jouets sont disponibles à la mairie. Les familles qui n'ont pu assister à la fête de Noël sont priées de bien vouloir les retirer.

### DÉJECTIONS CANINES

les déjections canines sont interdites sur les voies publiques, les trottoirs, les espaces verts publics, les espaces des jeux publics pour enfants et ce par mesure d'hygiène publique.

Tout propriétaire ou possesseur de chien est tenu de procéder immédiatement, par tout moyen approprié, au ramassage des déjections canines sur toute ou partie du domaine public communal. En cas de non-respect de l'interdiction, l'infraction est passible d'une contravention de 1ère classe.

## 8 - L'agenda

**8 mai** : La cérémonie aura lieu à 11 h 30, au monument aux morts.



## 9 - Le carnet Chiracois

### NAISSANCE :

**Agathe**, fille de Claire et David RÉVEILLOU,  
est née le 29 janvier 2019



### DÉCÈS :

- Madame Suzanne PEUCH, domiciliée à Ussel, est décédée le 6 janvier 2019, à l'âge de 88 ans.
- Madame Josette MARTIN, domiciliée «Chez Durieux» est décédée le 17 janvier 2019, à l'âge de 90 ans.
- Monsieur Jean SEUNIAC, domicilié à Merlines, est décédé le 29 janvier 2019, à l'âge de 81 ans.

### ILS ONT QUITTÉ LA COMMUNE :

Jennifer PEYRONNET et Romain FARGES (Vernéjoux)  
Chantal AIGUEPERSE (Rue de la Mairie)  
Claire CHAN et Florian MEUNIER (Puy Chaud)

### NOUVEAUX HABITANTS :

Gabriel MÉNARDI et Isabelle COUCHOURON à Eybout.  
Jean-Marc et Brigitte BELLARIA, 8 Rue de la Mairie.  
Nicolas DUMAS, 4 Chez Durieux.  
Marie PATON, 6 Rue de la Mairie.

Ils sont revenus :

M et Mme FANTIN, 7 lotissement du Parc

Nous leur souhaitons la bienvenue et vous remercions de leur réserver votre meilleur accueil.

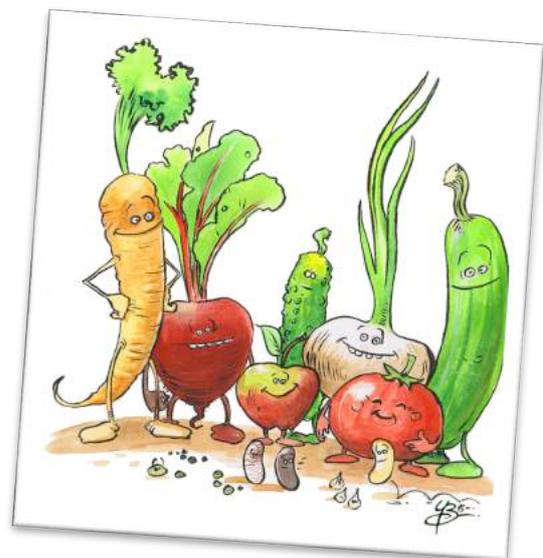


# 10 - Le coin du jardinier

Jacques VERNERIE, passionné et connaisseur en jardinage, a bien voulu nous faire part de quelques unes de ses pratiques :



- Au printemps, ne pas être trop pressé pour semer, avec un sol bien réchauffé, la croissance démarre en flèche et les plantes auront vite fait de rattraper le retard. Dans la plupart des cas, ce sont des conditions défavorables qui sont à l'origine des mauvaises germinations. Il ne faut pas que le sol soit trop froid ou trop sec. Planter quelques fleurs annuelles, tels que soucis, œillets d'Inde, capucines, dans vos légumes ; elles attireront les insectes utiles et donneront de quoi faire de jolis bouquets,
- Cultiver des légumes plus ou moins faciles à cultiver : pommes de terre, courgettes, petits pois, concombres, poivrons, potirons, poireaux, radis,
- Faire des trous larges pour les plants en godets, faire tremper la motte et arroser même si le sol est mouillé, l'eau colle la terre aux racines ce qui favorise une bonne reprise,
- Semer le plus régulièrement possible dans des sillons de 10 cm de large (mélangées avec du marc de café ou du sable, les graines seront bien réparties),
- Semer des petites quantités : chou, radis, salade, mâche, courgette, concombre, afin d'étaler les récoltes,
- Planter des aromates : armoise, arquebuse, thym, sarriette et autres pour tromper les insectes prédateurs,
- Piocher, sarcler les mauvaises herbes,
- Soigner son potager pour prévenir la plupart des maladies avec du purin et des décoctions. Je prépare mes "potions" d'après des recettes que j'ai trouvées dans le livre Terre Vivante de Brigitte Lapouge-Déjean et Serge Lapouge.



# Le coin du jardinier

Certaines plantes n'aiment pas leur voisine ; faire des associations de légumes suivant le tableau ci-après :

Légumes	Voisinage favorable avec...	Voisinage défavorable avec...
<b>Ail</b>	pissenlit, fraisier	asperge, haricot, pois, choux
<b>Asperge</b>	persil, poireau, pois, concombre, cornichon, salade, tomate	ail, oignon
<b>Aubergine</b>	haricot	pomme de terre
<b>Betterave</b>	céleri, choux, laitue, oignon	haricot, poireau, carotte, tomate
<b>Carotte</b>	haricot, laitue, oignon, panais, poireau, pois, radis, salsifis	betterave
<b>Céleri</b>	betterave, choux, concombre, cornichon, haricot, poireau, pois, tomate	maïs, persil, laitue
<b>Chicorées</b>		choux
<b>Choux</b>	betterave, céleri, concombre, cornichon, haricot, laitue, pois, pomme de terre, tomate, épinard, salsifis	chicorées, fenouil, fraisier, poireau, radis, ail
<b>Concombre, Cornichon</b>	céleri, choux, haricot, laitue, pois, asperge, oignon	pomme de terre, tomate, radis
<b>Courge, potiron</b>	maïs, pomme de terre	radis
<b>Échalote</b>		haricot, pois, choux
<b>Épinard</b>	fraisier, haricot, radis, choux, navet, pomme de terre, tomate	
<b>Fenouil</b>	poireau	choux, haricot, panais, tomate
<b>Fève</b>	laitue, pomme de terre	
<b>Fraisier</b>	épinard, oignon, ail, mâche, radis	choux
<b>Haricot</b>	aubergine, concombre, carotte, céleri, choux, épinard, laitue, maïs, pomme de terre, radis	ail, échalote, fenouil, oignon, poireau, pois, tomate
<b>Laitue</b>	betterave, carotte, choux, fève, haricot, melon, navet, oignon, poireau, pois, radis, tomates	persil
<b>Mâche</b>	fraisier, poireau	
<b>Maïs</b>	courge, haricot, potiron, tomate	pomme de terre, betterave, céleri
<b>Melon</b>	laitue	
<b>Navet</b>	laitue, pois, épinard	
<b>Oignon</b>	betterave, carotte, fraisier, laitue, panais, poireau, concombre, cornichon	haricot, pois, asperge, choux, pomme de terre
<b>Panais</b>	carotte, oignon	fenouil
<b>Persil</b>	asperge, tomate, radis	pois, laitue, poireau
<b>Pissenlit</b>	ail	
<b>Poireau</b>	asperge, carotte, céleri, fenouil, laitue, mâche, oignon, salsifis, tomate	choux, betterave, haricot, persil
<b>Pois</b>	asperge, carotte, céleri, choux, concombre, cornichon, laitue, navet, radis	ail, échalote, haricot, oignon, persil, pomme de terre, tomate
<b>Pomme de terre</b>	céleri, choux, courge, épinard, fève, haricot, potiron, tomate	ail, aubergine, betterave, concombre, cornichon, maïs, oignon, pois
<b>Potiron, courge</b>	maïs, pomme de terre	radis
<b>Radis</b>	betterave, carotte, épinard, fraise, haricot, laitue, tomate, persil	choux, courge, potiron
<b>Salsifis</b>	carotte, choux, poireau	
<b>Tomate</b>	asperge, céleri, choux, épinard, laitue, oignon, persil, poireau, pomme de terre, radis, ail, carotte, maïs	betterave, concombre, cornichon, fenouil, haricot, pois

# 11 - Clin d'œil

(article repris intégralement dans la Vie Corrézienne)

## UN CHAT FORESTIER RELÂCHÉ DANS LA NATURE



Mercredi 27 février, sur la commune de Chirac-Bellevue, il a été procédé au lâcher d'un chat forestier, plus communément baptisé chat sauvage. En fait, il ne s'agit pas d'une implantation, ni d'une réimplantation puisque l'animal a tout simplement été remis en liberté dans son environnement d'origine.

C'est en juillet 2018 qu'un couple habitant le lieu-dit Vernéjoux a aperçu l'animal alors âgé d'environ trois mois tout près de leur poulailler, visiblement à la recherche de nourriture, notamment de poussins fraîchement éclos.

Soucieux, à la fois de préserver leurs gallinacées et la vie du petit chaton, ils décident alors de le capturer, non sans mal d'ailleurs, car particulièrement agressif, et de le confier à

l'association Panse-bêtes, un centre qualifié dans les soins pour les animaux sauvages en Auvergne, basée à Chamalières dans le Puy-de-Dôme.

Sept mois plus tard, l'animal a donc retrouvé sa forêt d'origine qui surplombe la diège.

Le lâcher a été effectué en présence de Claude Semblat et de David Dillenschneider, deux agents de l'ONCFS (office nationale de la chasse et de la faune sauvage) chargés notamment de la protection des espèces sauvages et de la police de l'environnement.

Le chat forestier est essentiellement implanté dans deux régions françaises que sont le quart nord-est de la France et la chaîne des Pyrénées. Il est souvent confondu avec le chat arrêl qui est un animal domestique à l'origine mais qui s'est rendu sauvage.

Depuis l'interdiction de son piégeage en 1972, cet animal ne compte plus de prédateur et l'évolution des populations n'a désormais de contraintes que dans la déforestation et l'augmentation des structures routières qui amoindrissent quelque peu son habitat naturel.

# 12 - À voir

## 8 et 9 JUIN

Chirac-Bellevue accueillera le 3ème boulet aventure organisé par l'association les « boulets de la VW » regroupant des propriétaires de volkswagen aircooled (coccinelles, combis et tous les dérivés comme les 181, notchbacks, fastbacks et buggys).

Ce club de passionnés a pour but de regrouper des possesseurs de véhicules anciens et d'exception, de créer entre eux des liens amicaux, de solidarité et d'entraide, d'organiser des réunions d'information, promouvoir des voyages automobiles touristiques et culturels.



**Les véhicules seront stationnés à la salle polyvalente le samedi et le dimanche matin et après 18 H.**



# 13 - La vie des associations

## ANIMATION CHIRACOISE

Déjà 2 ans que nous nous sommes lancées dans cette aventure, que le temps passe vite !

Le bilan des activités 2018 est plus que satisfaisant, c'est avec plaisir que nous constatons un intérêt croissant pour nos manifestations. 2019 s'annonce tout aussi festif, nous ne ménagerons pas notre peine, promis.

Nous débuterons l'année de ces festivités par notre vide grenier le 16 juin, le week-end d'après soit le 22 juin, nous remettrons le feu au village avec notre feu de St Jean et son repas dansant.

En août, nous referons un samedi après-midi badminton, la date est à définir.

La 3<sup>ème</sup> édition de Chirac en Fête se fera les 31 août et 1<sup>er</sup> septembre avec des nouveautés, chut ! on vous en dit pas plus, gardons l'effet surprise !

Bal de l'Automne et son repas dansant, annulé l'an dernier faute de gourmands, nous remettons cette manifestation dans les festivités de l'année, le 26 octobre, espérant cette fois-ci qu'elle verra le jour.

Les petits monstres hanteront pour la 3<sup>ème</sup> année les rues du village le 31 octobre.

A l'approche de Noël, un atelier créatif sera proposé aux enfants le 7 décembre.

Dès le mois de mai, des ateliers cuisine seront mis en place pour les habitants de la commune sous forme d'invitations laissées dans les boîtes à lettres.

Nous remercions chaleureusement nos aides précieuses sans qui rien ne serait réalisable qui sont : Monique Gantheil, Sylvain Cipolat, Chantal et Jean-Baptiste Gratadour.



Pour mémoire, la composition du bureau de l'Animation Chiracoise :

Angélique Escurat - Présidente

Brigitte Chappe - Secrétaire/Trésorière

Alexandra David - Secrétaire adjointe

Villageoises, villageois, nous comptons sur vous pour faire monter le baromètre de participation à ces manifestations 2019.

Angélique ESCURAT - 06 08 47 18 74



# La vie des associations

## LA RÉCRÉ CHIRACOISE



### ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Après la lecture des différents rapports : moral, financier et activités, Martine Faure a remercié les bénévoles qui participent au dynamisme de la Récré Chiracoise, ainsi que Monsieur le Maire, et la municipalité, pour leur attention.

A l'issue de l'assemblée générale, le renouvellement des membres du bureau est le suivant : Martine FAURE, en qualité de présidente, Christiane BROCHET, en qualité de vice-présidente, Andrée PONCHET, en qualité de trésorière, Solange

FLORANT, en qualité de trésorière adjointe, Marie-Claude DUFETEL, en qualité de secrétaire, Eveline COSTE, en qualité de secrétaire adjointe.

### PIÈCE DE THÉÂTRE

La soirée théâtrale, le samedi 1<sup>er</sup> décembre, mettant en scène la troupe du théâtre de Messeix, a réuni 70 personnes. Les impayables Pelluchons, paysans « authentiquement purs et durs », ont donné aux spectateurs de belles occasions de rire avec le récit de leur voyage à Paris où ils ont visité le « taureau qui a des veaux » (Trocadéro), « les champs déguisés » (Champs Elysées), le « freluquet » (Fouquet's), cherché des pointes à « St Clou » et des champignons de Paris sous la tour Eiffel mais n'ont pu apercevoir le « 1<sup>er</sup> sinistre qui habite près du maquignon »...



### MARCHÉ AUX LIVRES

Dame neige s'est invitée ce jour là mais n'a pas découragé les 13 exposants venus des environs. Peu de visiteurs mais la qualité de ceux-ci a fait que tous sont repartis avec des livres.

### RANDONNÉE DES CRÊPES

Le dimanche 10 février, après la neige, la pluie ! Cette dernière a certainement démotivé les marcheurs habituels. Neuf courageux nous ont honorés de leur présence et ont pu se rassasier de crêpes.



# La vie des associations

## CHASSE AUX ŒUFS DE PÂQUES

L'après-midi a démarré par une mini-randonnée dans le bourg, animée par des histoires de lapins et de poules. Équipés de paniers, les enfants ont ensuite déniché les œufs en chocolat disséminés dans les multiples cachettes de l'espace jeux près de la mairie et quand la pluie a commencé à tomber, il a fallu rentrer rapidement à la salle polyvalente où les cloches avaient également déposé les friandises. Comme d'habitude, la pignata a ravi petits et grands.



## NOS PROCHAINS ÉVÉNEMENTS

Le **dimanche 5 mai**, la randonnée de la St Sylvain nous emmènera sur les sentiers de la commune pour un parcours de 10 km, qui se terminera par un goûter.

Le **samedi 28 septembre**, les compagnons du théâtre de Messeix seront de retour avec une suite des Pelluchons.

Martine FAURE - 06 72 77 36 04



# La vie des associations



De bals en stages, les adhérentes de l'association chiracoise « Country Roots » s'éclatent toujours autant. Nous préparons d'ailleurs quelques démonstrations pour cet été. A suivre ...

Christine GENDRE - 06 80 34 23 84

## LA PÉTANQUE CHIRACOISE

Le club suit toujours son bonhomme de chemin avec un nombre de licenciés stable et des finances saines. Nous participons toujours avec assiduité aux différents championnats avec autant de bonheur et de dynamisme.

La saison 2019 débute et nous comptons bien tirer notre épingle du jeu et réaliser des scores meilleurs qu'en 2018.

Le programme 2019 va se dérouler selon le calendrier suivant : après un concours de belote du mois de novembre qui a mis en concurrence 38 équipes, nous débutons l'année avec un concours de belote en avril, les 12 heures le 29 juin.

L'emplacement de « construction » du « chalet » de la pétanque reste à définir.



Pour tout renseignement :  
Michel VEBRET - 06 71 20 53 25



## 14 - Chirac autrefois ...



Les Réveillés en 2005

Photo de mariage du précédent Écho Chiracois : la fillette au sac à main est Élise BOYER.



# 15 - Recette

## CORNETS DE MURAT

proposés par Christiane BROCHET

4 personnes - 20 min - facile - bon marché

### Ingrédients :

Pour les biscuits :

3 blancs d'œuf

100 g de sucre glace

60 g de farine

50 g de beurre + 20 g pour la plaque

Pour la garniture :

25 cl de crème liquide

2 sachets de sucre vanillé

Préchauffez le four à thermostat 4 (120°C)

Mélangez les blancs d'œufs avec le sucre glace à l'aide d'un fouet afin d'obtenir une préparation mousseuse. Incorporez délicatement la farine tamisée puis le beurre fondu et tiédi.

Sur une plaque beurrée, ou sur une feuille de papier de cuisson, déposez quatre cuillères à soupe de cette pâte et étalez avec le dos d'une cuillère à café de manière à obtenir des disques de 12 cm de diamètre, en veillant à bien les espacer. Enfournez les biscuits pendant 8 min, dès que la pâte est dorée sur les côtés, sortez du four et décollez délicatement les disques, roulez-les pour leur donner la forme d'un cornet. Laissez refroidir les cornets sur une grille ou dans des verres pour tenir la forme.

Dans un saladier bien froid, versez la crème liquide et montez-la en chantilly à l'aide d'un batteur électrique. Lorsque la crème commence à devenir ferme, ajoutez le sucre vanillé et continuez de battre jusqu'à obtention d'une chantilly bien ferme.

A l'aide d'une poche à douille, garnissez généreusement chacun des cornets avec la chantilly. Servez aussitôt.



La garniture de ces cornets de Murat peut être déclinée selon vos envies ; fraises, amandes effilées, un coulis de framboise, une crème pâtissière, etc ...

## CÔTELETTES D'AGNEAU CARAMÉLISÉES

### AUX HERBES

Pour 4 personnes

### Ingrédients

12 côtelettes d'agneau

2 tiges de basilic

2 tiges de persil plat

2 tiges de cerfeuil

2 brins de thym

3 c.à soupe de miel liquide

6 c.à soupe d'huile

sel, poivre

### Préparation

Lavez, séchez, effeuillez et hachez les herbes ensemble.

Mélangez l'huile, le miel et les herbes. Salez et poivrez.

Mettez les côtelettes dans un plat, arrosez-les de préparation au miel et aux herbes et laissez mariner 30 min en retournant régulièrement les côtelettes.

Préchauffez le four th.7 (210°C).

Recouvrez la plaque du four de papier d'aluminium et posez les côtelettes dessus. Enfournez et faites cuire 20 min en badigeonnant les côtelettes régulièrement et en les retournant à mi-cuisson.

Servez dès la sortie du four.

Accord vin : un chambertin (rouge, Bourgogne)

### QUI A DIT :

«Quand le sage montre le ciel, le sot regarde le doigt»  
La citation du précédent numéro est de Jacques CHIRAC.

Édité par la Mairie de Chirac Bellevue sur du papier 100% recyclé  
Reprographie : Imprimerie SAGEC EGLETONS

