

LE MILLASSOU CORREZIEN :

Voici la recette traditionnelle du millassou (ou milhassou) spécialité corrézienne qui consiste en une sorte de galette de pommes de terre râpées, d'ail et de persil. Certains ajoutent parfois des morceaux de lard ou un œuf. (Facile, Bon marché, 10 min de préparation, 30 min de cuisson)



Ingrédients (2 personnes) :

- 1 pincée de poivre
- 1 gousse d'ail
- 5g de sel
- 40g de persil ciselé
- 3 pommes de terre de taille moyenne

Préparation :

- Peler 3 pommes de terre et les râper à l'aide d'une râpe à pommes de terre (râpe spéciale à farcidure ou millassou typiquement corrézienne).
- Ajouter le persil finement ciselé et bien mélanger.
- Ecraser une gousse d'ail, ajouter le sel et le poivre.
- Dans une poêle d'environ 20 cm de diamètre, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile, ou mieux, faire revenir un morceau de lard.
- Verser le mélange dans la poêle et laisser dorer à couvert environ 10 minutes à feu moyen. Le millassou ne doit pas dépasser 1,5cm d'épaisseur.
- Au bout de 10 minutes, et lorsque le millassou se tient, le retourner (en le faisant sauter ou en le retournant à l'aide d'une assiette).
- Laisser cuire 10 minutes de mieux puis retourner plusieurs fois le millassou.
- Au bout de 30 minutes, le millassou doit être cuit, bien doré, voire légèrement grillé sur l'extérieur, et moelleux à cœur.

Conseils :

Servir avec une salade verte et une viande rouge.

LOCATION : logement de « LA POSTE », 75m², entièrement rénové en 2016, loyer mensuel de 320.54 €. RDC : cuisine, salon. Étage : trois chambres, salle de bain, WC. Annexes : cave, grenier, abri, garage et un jardin.

Si intéressé, veuillez venir remplir un dossier de demande de logement à la Mairie. Merci

DÉCÈS :

Madame Marcelle PAILASSOU est décédée le 27 octobre 2017 dans sa 99^{ème} année.

À RETENIR

LISTES ÉLECTORALES :

Les personnes souhaitant s'inscrire sur les listes électorales ont jusqu'au 31 décembre 2017 pour le faire.

CÉRÉMONIE DU 11 NOVEMBRE :

Rendez-vous devant le monument aux morts à 11h00.

La municipalité offrira le pot de l'amitié à la salle du conseil à l'issue de la cérémonie.

I.P.N.S. : ne pas jeter sur la voie publique

LAMAZIÈRE-BASSE



Vie pratique...

HEURES D'OUVERTURE DE LA MAIRIE

Fermée pour congés le 17 novembre et du 22 au 24 novembre inclus

Lundi	8h30-13h00/13h30-17h00
Mardi	8h30-13h00/13h30-17h00
Mercredi	8h30-13h00
Jeudi	8h30-13h00/13h30-17h00
Vendredi	8h30-13h00/13h30-15h30

Samedi matin Maire + Adjoint

Sur rendez-vous de 10h - 11h 45

N° tél. : 05 55 95 88 79

Mail : lamazierebasse.19.mairie@wanadoo.fr

HEURES D'OUVERTURE DE LA POSTE

Fermée pour congés le 8 novembre 2017

Mardi	9h00-12h00
Jeudi	9h00-12h00
Samedi	9h30-12h30

N° tél. : 05 55 95 83 00



Tournée de collecte des encombrants en porte à porte par le SIRTOM (sur appel téléphonique au 05 55 93 00 93 en précisant vos coordonnées exactes et la nature des déchets déposés).

Dépôts des déchets bord de route

Prochain passage le :

MARDI 5 DECEMBRE 2017

ENTRE VIANON et LUZÈGE

NOVEMBRE 2017

Actualités municipales

RAMASSAGE DES ORDURES MÉNAGÈRES :

Vu la mise aux normes de la loi NOTRe et le souhait de Haute-Corrèze Communauté d'assurer la compétence sur l'ensemble de son territoire, le ramassage des ordures ménagères de notre commune dépendra du SIRTOM d'Ussel à partir du 1^{er} janvier 2018.

Il n'y aura donc plus de collecte en porte à porte mais des conteneurs seront disposés à divers endroits sur la commune.

Une réunion d'information sera organisée courant du mois de décembre pour vous informer des nouvelles modalités de fonctionnement (jour de ramassage, emplacement des conteneurs, ramassage des encombrants, questions diverses...).

DELIVRANCE DES CARTES GRISES ET DES PERMIS DE CONDUIRE :

Le « plan préfectures nouvelle génération » (PPNG) réforme profondément les procédures de délivrance des titres.

La première phase qui concernait la délivrance des cartes nationales d'identité (CNI) et des passeports est aujourd'hui opérationnelle (délivrance faite en mairie d'Ussel et Egletons). La seconde phase porte sur les titres de circulation qui, à compter du 6 novembre 2017, ne seront plus traités aux guichets des préfectures et sous-préfectures, mais pourront être obtenus par les usagers directement par internet, sans être obligés de se déplacer.

Des bornes numériques seront accessibles en préfecture et des conseillers seront disponibles pour aider et répondre aux questions des usagers qui ne sont pas à l'aise en informatique.

Le secrétariat de la mairie est disponible pour tout renseignement et toute aide complémentaire.

CONSEIL D'ÉCOLE :

Les élections des représentants de parents d'élèves au Conseil d'École se sont déroulées le vendredi 13 octobre.

Sont élus représentants :

Titulaire : Isabelle TRESPEUCH

Suppléant : Éric WELTER

LES PARENTS D'ÉLÈVES DU RPI :

Le nouveau bureau tout beau tout neuf du RPI de Lamazière-Basse / Palisse vous invite nombreux à son 1er « vide ta chambre » afin de vider un peu les pièces de la maison avant l'arrivée du Père Noël !!

Sur place, Stéphane et son four, buvette, le prix de l'emplacement est une pâtisserie qui sera revendue au profit de l'Association des Parents d'élèves.

Nous vous attendons nombreux le 10 Décembre à la Salle Davoine !

Le R.P.I de Lamazière-Basse et de Palisse organise son tout premier

VIDE TA CHAMBRE

**DIMANCHE 10 DÉCEMBRE À
LA SALLE DAVOINE
DE LAMAZIÈRE-BASSE**

De 9h00
à 17h00



La boulangerie La Maziéroise sera présente avec son four pour vous régaler !

Accueil des exposants à partir de 7h30
Réservation et renseignements au 07 82 07 75 21
Les pâtisseries seront vendues au profit de l'association des parents d'élèves

LA SOCIÉTÉ DE CHASSE organise :

SAMEDI 2 DÉCEMBRE LE LOTO DES CHASSEURS A 20H30
SALLE DAVOINE

De nombreux lots à gagner.

Sans oublier la buvette pour vous désaltérer et les gâteaux pour vous régaler !

Venez nombreux le meilleur accueil vous sera réservé.



LOU MAZIERAT :

Traditionnel repas d'automne à la « Chataigneraie » :

Ce sont 32 adhérents de LAMAZIÈRE-BASSE, PALISSE et St HILAIRE-LUC qui se sont retrouvés le dimanche 15 octobre autour d'un excellent repas concocté par Marie.

Le gigot d'agneau était très bon (pour ceux qui l'aiment), l'ambiance très chaleureuse. Alors il faudra remettre ça l'an prochain, ce sont des moments de convivialité très appréciés.



La Toussaint tombant le 1^{er} mercredi de novembre, nous avons décidé de décaler nos rendez-vous « belote ».

Pour ce mois-ci les dates sont le 08 et le 22/11.

L'ASSOCIATION RHAPSODE :

L'association Rhapsode (de Lamazière-Basse) vous invite, le **SAMEDI 25 novembre 2017**, salle Adèle Davoine, à une nouvelle édition de leur :

« **BAL FOLK EN LIMOUSIN** ».

Ces bals folks itinérants, rassemblent depuis 1995 un public nombreux et passionné de danses et de musiques traditionnelles vivantes dans différents villages de Corrèze et de Haute-Vienne : Musiciens routiniers et danseurs se retrouvent ainsi autour de ce répertoire du temps passé encore bien vivant dans nos provinces de France et dans de nombreux pays (Québec, Irlande, Suède, Italie...)

21 h. :BAL FOLK avec les groupes Corrèziens, « Les Buveurs d'Encre », « Musiqu'à Deux », qui vous inviteront à danser au son de leurs vieilles à roue, violons, guitares, accordéons diatoniques, cornemuses (Cabrette auvergnate, Gaïta, chabrette Limousine, 14, 16, 20 et 23 pouces du Centre-France, Boha Landaise) Nyckelharpa suédois, clarinette, cabrette et chants.

Répertoire : France (Limousin, Auvergne, Bretagne, Sud-Ouest, Berry..), Louisiane, Québec, Irlande.

Prix de l'entrée **Participation libre mais nécessaire.**

Boissons sans alcool gratuites dans la salle.

Bières : 2€

Rens. et Org. : Association Rhapsode. Marie-Paule Fontanet - Tél. : 05.55.94.21.88

Licences de spectacle N°19 02 24 / 10 22 612. siret 382 490 076 00033. APE 9001Z

Articles rédigés à partir des informations que nous communiquent les responsables d'associations. Pour toute publication, contactez le comité de rédaction : Hélène COURTOIS (hln1943@yahoo.fr) - Élodie DARTIGUEPEYROU (elolamaziere@gmail.com) - Roselyne LACÔTE (roselyne.lacote@gmail.com), Vice-président : Philippe LABEL (philippe.label@wanadoo.fr) Directeur de la publication : Alain GUEGUEN.