

Une recette de cuisine par et pour les Maziérois(es)

Si vous souhaitez partager une recette de cuisine dans votre journal, n'hésitez pas à nous contacter !
lamazierebasse.19.mairie@wanadoo.fr

Pomme de terre en Bourbonnais de Germaine à la Châtaigneraie

Selon votre choix, faire avec une pâte feuilletée ou bien une pâte brisée.

- Éplucher, puis tailler les pommes de terre en fines lamelles
- Étaler la pâte au fond du plat
- Déposer les pommes de terre sur la pâte
- Saler, poivrer, persil, ail coupé fin et oignons selon votre goût
- Recouvrir d'une couche de pâte feuilletée ou brisée et y découper une ouverture en couvercle
- Cuire 30 minutes au four à thermostat 7 (environ 210°C)
- 5 minutes avant de servir, verser un pot moyen de crème fraîche par le couvercle de la pâte
- Refermer le couvercle de pâte par dessus la crème
- Laisser reposer au four éteint pour fondre la crème avec la chaleur restante



© tourismeinpaysdemontlucon.com

À RETENIR

La sauvegarde de l'église Saint Barthélémy est en marche. Nous faisons appel à vous !

Solutions du mois de Janvier

Horizontalement
1 : Fétichisme - 2 : Roucoulai - 3 : Il - Édreton
4 : Gifler - Écu - 5 : Œil - If - Er - 6 : RN - Enclins
7 : Inès - Aillée - 8 : Sem - Inri
9 : Entêtés - 10 : Éculés - Nul
Verticalement
A : Frigoriste - B : Éolienne - C : Tu - Fi - Émeu
D : Icelles - NL - E : Code - Ite - F : Hurricanes
G : Île - Flirt - H : Sade - Îlien
I : Miocène - Su - J : Nurses

Horizontalement

- 1 - Plaintes continues
- 2 - Ingurgite - Bord de fleuve
- 3 - Chronométrait
- 4 - Bouche de merle - Baraque de foire
- 5 - Câble marin - Insérer un œil
- 6 - Frappa du sabot - Prêt à appareiller
- 7 - A poil - Munie d'organes de vol
- 8 - Charades - Roulement de caisse
- 9 - Commodes - Mois printanier
- 10 - Élimés - Fourreaux

Verticalement

- A - Bon morceau de porc
- B - Bassin de plongeur - Soudés
- C - Prendre un goût de vieux - Miroir de Honshu
- D - Vainqueur du scrutin - Boules de vapeur
- E - Préparations culinaires - Chéri
- F - Saison du bronzage - Blesse
- G - Réparés
- H - Diable! - Propulsé
- I - Creuse - Filet lumineux
- J - Partie de partie - Voyais en songe

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1										
2						■				
3										
4				■						■
5					■					
6		■				■				
7			■						■	
8								■		
9							■			
10					■					

IPNS - ne pas jeter sur la voie publique



Heures d'ouverture de la Mairie

Lundi-Mardi 8h30-17h30
Mercredi 8h30-13h
Jeudi 8h30-18h
Vendredi 8h30-13h
Samedi matin Maire+Adjoint
Sur rendez-vous 10h-12h
au 05 55 95 88 79

lamazierebasse.19.mairie@wanadoo.fr

Vie pratique...

La Boulangerie La Mazéroise

sera fermée pour congés d'hiver du lundi 23 février au lundi 9 mars 2015.

À compter du 11 mars 2015, un **nouveau boucher, Christophe Mothard**, vous proposera ses produits à côté de l'église, les mercredis de 9h00 à 12h30.

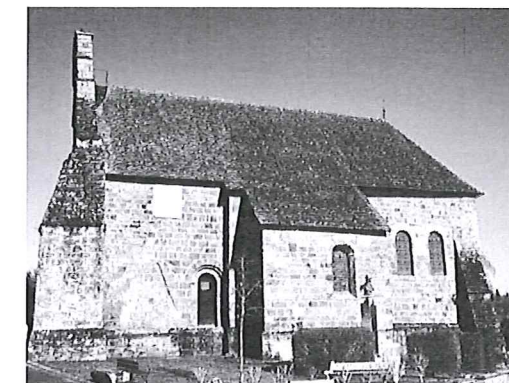
Élections Départementales.

Bureau de vote salle du Conseil, 8h00-18h00 : premier tour 22 mars 2015 ; deuxième tour 29 mars 2015. Pensez à votre procuration.

ENTRE VIANON et LUZÈGE

FÉVRIER 2015

Actualités municipales



L'église Saint Barthélémy cherche des volontaires

Après des sondages extérieurs et une visite minutieuse de la charpente, les fissures ont été inspectées et les gonflements des murs de la chapelle Sud ont mis en évidence des désordres structuraux ayant des causes multiples. En effet, le bâtiment et tout particulièrement la chapelle Sud sont dans un état qui laisse supposer que cette dernière est cours de séparation du bâtiment principal. Un rapport technique du cabinet d'architecture ACA confirme un problème de liaison entre les murs et la toiture. Les infiltrations d'eau de toiture aggravant encore la situation, il devient donc urgent de stabiliser l'église. Le mobilier de l'église devra être entreposé à l'extérieur et les meubles classés partiront chez un restaurateur agréé.

Le rapport technique qui explique les grandes lignes et les différentes phases de ce projet de restauration est consultable en mairie. Le devis estimatif des travaux de sauvegarde de l'église est de 525 000 € TTC. Pour financer ce projet de restauration, l'État, au travers du Conseil Régional, alloue des subventions publiques, mais ne finance pas les travaux en totalité. Il restera donc à boucler le budget pour environ 20% de la totalité des travaux. Cependant, les baisses des dotations de l'État pour 2015/2016/2017 portant sur le fonctionnement de la commune ne vont pas dans le bon sens.

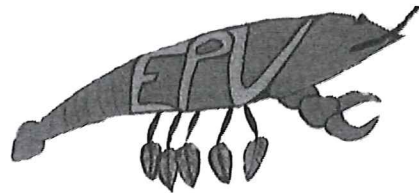
Afin de financer ce projet de restauration de l'église, la municipalité propose de créer, avec l'aide de la Fondation du Patrimoine, une association déclarée d'utilité publique pour la sauvegarde de l'église. Le but est de mobiliser le public autour de ce projet patrimonial en permettant une défiscalisation pour les donateurs pour la moitié des dons. Les habitants de la commune, et au-delà, qui seraient intéressés pour créer cette association de sauvegarde sont invités à se faire connaître en mairie. Une réunion d'information sera programmée prochainement pour expliquer les grandes lignes de ce projet de sauvegarde de notre patrimoine.

Des événements sur la commune

Ressourcerie solidaire à Neuvic. Implantée sur le territoire des Gorges de la Haute Dordogne depuis 2012, l'association Eco-Triouzoune a créé une «ressourcerie». Son rôle est de récupérer tous les objets jetés, mais réutilisables, afin de leur donner une seconde vie. Le but premier de cette association est de sensibiliser la population au gaspillage et de faire changer les comportements de consommation. La collecte des objets se fait en boutique ou directement chez vous sur rendez-vous. L'association dispose d'une boutique, mise à disposition par la commune de Neuvic au 17 rue du Commerce à Neuvic, ouvert depuis deux ans. La boutique est ouverte les mercredis et samedis de 9h à 12h et de 15h à 18h. ECO-TRILOUZOUNE recherche des bénévoles pour faire de ce projet une réussite, et ainsi aider, sensibiliser et dynamiser notre territoire. Contact, Caroline et Bruno : 07 85 20 93 77, ecotriouzouneassociation@gmail.com



Ouverture de la pêche en première catégorie du 14 mars au 20 septembre inclus. Vous pouvez télécharger votre permis sur internet, ou vous adresser à la maison de la pêche, place de l'église à Neuvic, contact 05 55 95 06 76. *Ci-contre des truites du Vianon.*

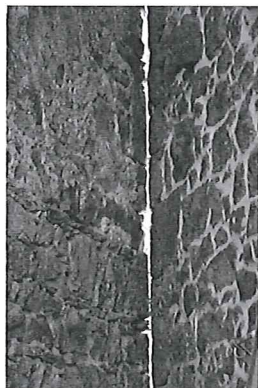


Les écrevisses aux plumes vertes organisent une après-midi jeux de société à la salle Davoine à partir de 14h le vendredi 27 février 2015. L'entrée est à 3€ avec une crêpe et un verre de jus de pomme. Vous pouvez amener vos propres jeux et peut-être nous les faire découvrir. Cette après-midi est dédiée à tous les joueurs grands ou petits de tous âges. De plus, l'assemblée générale aura lieu le samedi 14 mars à la salle A. Davoine à 18h. Les écrevisses invitent toutes les personnes désireuses de mieux nous connaître. Contact 05 55 95 83 70

L'assemblée Générale de l'association Lou Maziérat s'est tenue jeudi 19 février 2015 à la salle A. Davoine. Après le renouvellement du bureau sans modification, le rapport moral et le bilan financier ont été présentés. Une gestion saine des finances nous permettra d'organiser plusieurs activités en 2015. Deux repas sont prévus (un au printemps et l'autre à l'automne) ainsi qu'un voyage à Brantôme au début du mois de juillet. Après l'effort le réconfort, nous avons continué l'après-midi autour d'une bonne table où nous avons pu déguster des crêpes et des bugnes accompagnées de bonnes bouteilles, le tout fourni par les adhérents du club. Prochain rendez-vous « belote » le jeudi 5 mars.



Un concours photos est organisé par la municipalité sur le thème La pierre dans tous ses états du 15 juillet au 20 Août 2015. Bulletin de participation et règlement à retirer en mairie.



Nous avons rencontré...

Jessy et Lili à la Ferme des Deux Yourtes, la Peyrefade. En 1989 Jessy et Lili quittent la ville pour rejoindre la campagne normande et habiter une "vieille longère". Quatorze ans plus tard, ils arrivent en Corrèze, où ils recherchaient un lieu pour vivre en harmonie avec la nature. Ils achètent un terrain nu à la Peyrefade pour y déposer leurs yourtes. Le début d'une belle aventure avec ses joies, ses peines, tant il est difficile de se remettre en question pour changer de métier et quitter le confort moderne.



Les voilà donc éleveurs de chèvres poitevines et pyrénéennes ; soit un cheptel de 56 bêtes. Mais il faut y ajouter deux ânesses, un taureau, une vache de race Dexter, une génisse et sa mère de race Bretonne (conservateur de race menacée), deux poneys, des lapins et des cobayes angora. Sachez que chaque animal vivant dans la ferme porte un nom. Lili s'occupe de la transformation et fabrique des fromages de chèvres « Bio cohérence », production locale et équitable, sous le label Agriculture Biologique. De son côté, Jessy propose, trois fois par semaine, leurs produits sur les marchés de Neuvic, Égletons, et Bort-les-Orgues ainsi qu'à La boulangerie La Mazéroise, au Spar de Neuvic et au restaurant la Marguerite de Saint-Hilaire-Luc. Vous trouverez du fromage de chèvre aux herbes produites en Corrèze (aneth, ortie, herbes de Provence), du chèvre cendré, aux cèpes ou au curry. Mais aussi leurs spécialités, les yourtes au torchon, les bûches à la coupe ail/poivron ou ail/ortie, les bûchettes aux quatre baies/muscade (poivres gris, noir, blanc et vert), le châtaignier de vache (fromage enveloppé dans des feuilles de châtaignier), de la caillade en faisselle « pti yourte » à base de lait de vache ou de chèvre, de la tartinade et de la tome de vache. Tout ceci a demandé beaucoup d'efforts, s'occuper du terrain qui était appauvri et dévitalisé, puis penser et construire la chèvrerie et enfin se lancer dans la fabrication des fromages en respectant au mieux ce que la nature offre. Allez rencontrer Jessy et Lili, vous découvrirez des gens simples qui avec plaisir partageront avec vous leur philosophie de la vie au plus près de la nature.

Repas des chasseurs. Organisé par l'association communale des chasseurs, le dimanche 8 mars 2015, salle Davoine à partir de 12h00. Ouvert à tous. Au menu : Kir, potage, salade composée, rôti de cerf et pommes de terre à la crème, civet de chevreuil et pâtes, fromage, tarte et café. Vins offerts par l'association. Adulte 18€, enfant +12 ans 12,€

L'association RPI Lamazière-Basse - Palisse organise son Gala d'accordéon le 26 avril 2015 à 15h00 salle des fêtes de Palisse.



Les Amis des étangs. Ouverture de la pêche le 14 mars 2015. Depuis un mois l'équipe des amis des étangs est en pleine action afin d'assurer ce qui sera sans aucun doute une ouverture d'exception. Sept cents kilos de carpes, sandres, perches, tanches, gardons ont été déversés à l'étang de Viers ainsi qu'à celui des Ganes. Cette année les cartes sociétaires donneront le droit de pêcher aussi bien à Viers, aux Ganes ou à Montsour. Nous profitons de cet article pour remercier la famille de René Prach pour la donation de l'ensemble de la pêche de leur étang qui a été intégralement réintroduit à Viers. Nous convions l'ensemble des porteurs de carte de la société de pêche, salle Davoine le samedi 28 février à 10 heures pour notre assemblée générale. Le verre de l'amitié sera servi à toutes les personnes qui voudront nous rejoindre ce jour là. *Ci-contre, l'empoissonnement de cette année.*

Décès de Madame Danielle COULY, le 3 février 2015, à 82 ans.