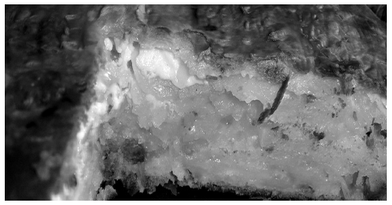
Une recette de cuisine par et pour les Maziérois(es)

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

Milhassou aux pommes



© escoutoux.net

Préparation : 20 mn, cuisson 45 mn.
125 g de sucre
1,5 L de lait
500 g de farine de maïs
3 œufs
1 verre d'eau-de-vie
500 g de pommes
Faire fondre le sucre dans le lait, et versez celui-ci bouillant dans la farine.
Après avoir vigoureusement remué, ajoutez les œufs un à un
Ajoutez l'eau-de-vie.
Épluchez les pommes, les couper en fines lamelles et les incorporer à la pâte.
Beurrez un moule.
Versez la préparation, et faites cuire au four pendant 45 minutes environ à thermostat 5.

En Décembre, pour que l'année aille comme il se doit, il convient que les champs s'enneigent par deux fois.

À RETENIR

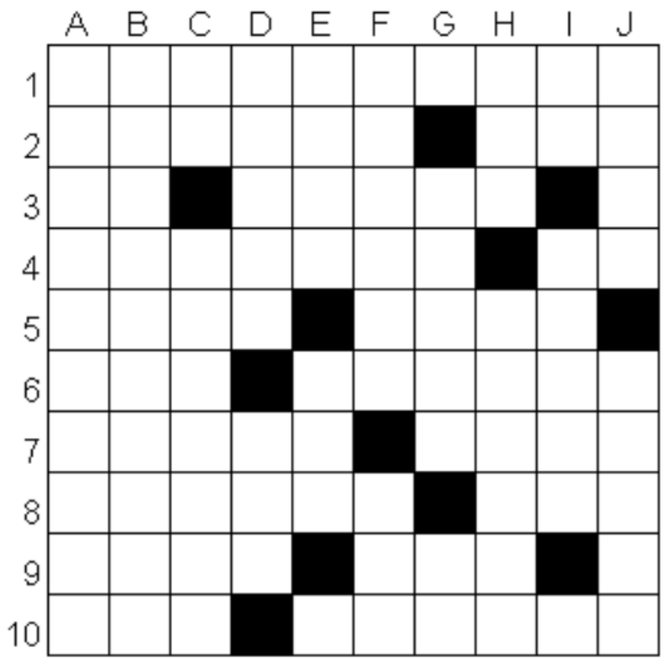
Les élèves de maternelle de grande section et de CP de notre école communale cherchent des vélos d'occasion pour enfants. Si vous en avez qui ne vous servent plus merci de leur en faire don.
Contact 0555959966.

Solutions du mois de Novembre

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
I	P	A	N	S	E	M	E	N	T
II	A	G	I	O	T	E	R	A	I
III	T	E	S	S	I	T	U	R	E
IV	E	N	■	I	O	■	C	I	D
V	R	A	T	E	L	S	■	N	A
VI	N	I	A	■	E	U	M	E	S
VII	I	S	O	L	E	R	A	■	S
VIII	T	E	N	U	■	G	R	U	E
IX	E	S	S	E	N	I	E	N	S

Horizontalement
1 - Grossièreté
2 - Paraîtra vieux - Élément liquide
3 - Obtenu - Tournas
4 - Proposent - Cours italien
5 - Prêt à appareiller - Me rendrai
6 - Habitant d'égout - Bouscula
7 - Fiévreux - Région à visiter
8 - Réfléchit - Panseur d'étalon
9 - Changer de voix - Passage à pied sec
10 - Genre de lentilles - Grands trous

Verticalement
A - Indication silencieuse
B - Cause de mauvaise manœuvre
C - Mot de liaison - Malodorantes
D - Bordure de bouche - Stand de foire
E - Grand lac américain - Gaz puant
F - Étoffer - Moi chez le psy
G - Foyers - Vieilles coutumes
H - Surgis - Refuges
I - Calcium en chimie - Suivit
J - Nouvelle monnaie - Poètes antiques



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+Adjoints
Sur rendez-vous	10h-12h

au 05 55 95 88 79
lamazierebasse.19.mairie@wanadoo.fr

Vie pratique...

La **mairie et son secrétariat** seront fermés le 26 décembre 2014 et le 2 janvier 2015.

La rambarde de **l'accès handicapés** de l'agence postale est en place.

M. Neyrat, boucher à Cornil, sera présent les dimanches de 10h à 12h.

Le SIRTOM organise la **collecte des encombrants** au 1er semestre prochain les mardis 3 février, 7 avril, 5 mai et 2 juin 2015. Pour un ramassage à votre porte ces jours-là, appelez au **05 55 93 00 93** en précisant vos nom et adresse, et la nature des déchets déposés.

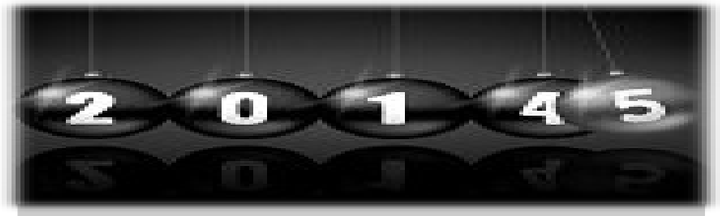
L'**agence postale** sera fermée du 9 janvier 2015 au 1er février 2015.

N.B. ***Inscription sur les listes électorales jusqu'au 31 décembre 2014***

ENTRE VIANON et LUZÈGE

DÉCEMBRE 2014

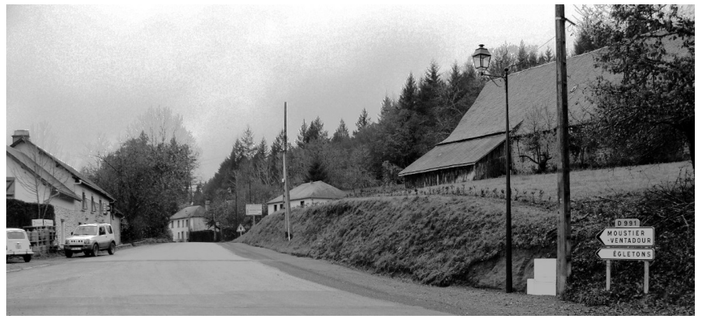
Actualités municipales



Toute l'équipe Municipale souhaite à tous les Maziérois d'excellentes fêtes de Noël et de Nouvel An.

Lors de la cérémonie municipale du 11 novembre 2014, trois enfants de la commune (ci-contre) ont participé à la lecture du discours : Juliana Toschini, Mickaël Bastit et Jeanneline Trespeuch

Les dernières intempéries des semaines écoulées, ont eu raison du toit de l'école. En témoignage, les différents récipients qui jalonnent le plancher de son grenier et qui ne suffisent plus ! Dans l'urgence, nous avons été amenés à faire un bâchage du toit pour limiter au maximum les infiltrations. Plusieurs devis seront demandés pour refaire le toit qui n'est plus étanche. À suivre...



La Chataigneraie. La quatrième et dernière tranche d'enfouissement des réseaux électrique et téléphonique du bourg se termine (photo ci-dessus). La zone concernée débute à l'entrée du bourg côté Neuvic pour se terminer à la route de Viers. Les poteaux béton et bois qui dénaturent encore le paysage ne seront enlevés que lorsque le branchement téléphonique sera effectif.

Des événements sur la commune

Patchwork et Compagnie. Depuis quelques semaines les adhérentes s'activent autour du thème de Noël en vue de leur participation aux Marchés de Noël à l'EHPAD à Ussel le 3 décembre et à Lamazière-Basse le 20 décembre. L'atelier " poupée de chiffon" continue également. Des serviettes de table en tissu ont été réalisées pour les enfants de la cantine (photo ci-contre). Ils ont adoré. Si vous souhaitez nous rejoindre, c'est le mardi à partir de 14h30, salle de la Mairie, cotisation annuelle de 15 €.

Rappel : Loto des chasseurs le samedi 6 décembre à 20h30, salle Davoine.

L'**Association des Parents d'Élèves (RPI)** a organisé une soirée belote le samedi 22 novembre dernier à la nouvelle salle des fêtes de Palisse (photo ci-contre). Vous avez eu la gentillesse de venir, nous avons connu un vif succès avec une participation de 40 joueurs, dont 3 parents d'élèves. Un grand merci tout particulièrement aux deux communes de Palisse et Lamazière-Basse pour leur présence. Tous les membres de l'Association tiennent vivement à vous en remercier du succès remporté lors de cette manifestation.

Lucas Yannick Maxime Chamboux est né le mercredi 19 novembre 2014 à Limoges, petit-fils de *Sylvie Chamboux*.

L'équipe du Vianon-Luzège prend du repos en décembre. Rendez-vous fin janvier 2015 pour le prochain numéro.

Agence postale. Un point internet est accessible gratuitement au public aux horaires d'ouverture de l'agence postale.

Chaud les marrons et jamais sans un coup de cidre ! Pour le botaniste, le fruit du châtaignier (*Castanea sativa*) n'a rien à voir avec le marron d'Inde (*Aesculus hippocastanum*) qui n'est pas comestible. Avant d'être apprécié comme une gâterie de l'hiver, la châtaigne a permis d'éviter bien des famines, nourriture providentielle pour de nombreuses populations. Surnommé « l'arbre à pain », il fournissait de la farine lorsque celle du froment faisait défaut, nourrissait les pauvres et les cochons tandis que son bois servait de chauffage ou aux charpentes. C'est la pleine saison, pour les préparer, incisez-les sur le coté avec un couteau pointu puis au four à 220°C pour 20 mn ; ou bien dans la cheminée sur une vieille poêle à trous posée sur les braises. Généralement, une dizaine de marrons suffisent à la satiété. La crème de marron, sortie du fond du placard un soir de fringale, peut vaincre en un instant les meilleures résolutions. Pour Noël, pensez aux marrons glacés.

Nous avons rencontré...

Jean-Yves et Myriam Lameyre, qui vivent à Laussine constituent le groupe musical *Musiqu'à Deux.* Ils sont actuellement en tournée sur le réseau des Jeunesses Musicales de France (JMF) pour le spectacle « Le Voyage de Bob le Gigueur ». Voici le voyage de *Bob le gigueur* (petit pantin de bois articulé) : naître avec les musiques populaires en Amérique et revenir à leurs sources en Europe ! Arrivés au XVIe siècle, les Français débarquent sur le nouveau continent avec leurs bagages, leurs coutumes, leur culture.

Du Québec aux Montagnes Appalaches, de la Louisiane à la Galice, des musiciens violoneux Irlandais, Ecossais, Français vont diffuser leurs répertoires à travers tout le pays : ainsi naît un formidable métissage culturel ! Musiqu'à Deux raconte la fabuleuse aventure d'un carrefour foisonnant de cultures, riche de sa diversité d'instruments aussi rares que fascinants : violon Stroh (violon trompette), accordéons diatoniques, vielle à roue, nyckelharpa suédois (vielle à archet scandinave), cornemuses galiciennes, limousines, ou encore auvergnates seront de ce voyage qui continue d'inspirer les plus grands compositeurs d'aujourd'hui ! Jean-Yves et Myriam demeurent les grands détenteurs d'une tradition orale issue du patrimoine des musiques populaires. Particulièrement sollicité, leur couple – dans la vie comme à la scène - mène des ateliers de pratique instrumentale et de danses traditionnelles pour la plus grande joie des enfants comme des adultes ! En décembre vous pourrez les voir en Limousin à de nombreuses reprises, Bugeat le 8, Bort-les-Orgues et Meymac le 9, Lubersac et Sainte Féréole le 15, Meyssac et Donzenac le 16 et enfin à Ussel le 18. Spectacle de Noël pour les grands et les petits. Contact, 05.55.95.94.49 / 06.88.82.03.32 ou yves.lameyre19@wanadoo.fr / www.musiquadeux.fr.

Dimanche 23 novembre, l'**association du Verger des Maziérois** a fêté la Sainte Catherine en plantant une trentaine de pommiers francs (photo ci-contre) de variétés anciennes de Haute-Corrèze offerts par Laurent Prach. Ces pommiers ont également été tuteurés et entourés de protections grillagées. Ils seront greffés au printemps 2016 et donneront de belles pommes d'ici une quinzaine d'années, à venir goûter avec vos enfants et petit-enfants. D'ici là, venez admirer le fruit de notre travail collectif et rejoignez nous lors des prochains chantiers ! Au programme pour 2015 : soirée festive, potager collectif, taille, plantation, pressage. Nous recherchons du matériel (don ou prêt) en état de fonctionnement ou à restaurer pour mener à bien ces travaux, notamment le pressage. N'hésitez pas à en parler aux membres du bureau : Paula Goderniaux 0622333974, Brigitte Bernat-Hervieu ou Julie Charnet 0555956359.

La coopérative scolaire de Palisse et L'association des parents d'élèves (RPI) offrent du matériel scolaire qui sera acheminé par deux jeunes filles de Clermont-Ferrand participantes au 4L-TROPHY, qui est un raid de 10 jours. Les enfants de l'école de Palisse participeront à cette action solidaire au bénéfice des écoliers marocains en suivant par internet la progression des concurrents.

Soirée Réveillon à Lamazière-Basse. Les parents d'élèves (RPI) vous proposent avec disco, cotillons et animations, un super repas 25€/adulte, 18€/ado. et 10€/enfants. Foie gras, fruits de mer, veau sont au rendez-vous. Réservation obligatoire avant le 10 décembre. Isabelle Trespeuch, 0637697794.

Articles rédigés à partir des informations que nous communiquent les responsables d'associations. Pour toute publication, contactez le comité de rédaction : Philippe Label (philippe.label@wanadoo.fr) - Hélène Courtois (hln1943@yahoo.fr) - Elodie Dartiguepeyrou (elolamaziere@gmail.com) - Roselyne Lacote (roselyne.lacote@gmail.com). Directeur de la publication : Alain Gueguen