

RECETTE : TARTE AUX CÈPES

- 600 g de cèpes
- 90 g de beurre
- 15 cl de béchamel
- 1 rouleau de pâte brisée
- jus de citron
- eau glacée
- 2 c. à soupe de parmesan
- sel, poivre et huile d'olive
- 2 c. à soupe de chapelure

Préchauffez le four th.8 (240°C).

Préparez la pâte brisée. Beurrez le moule à tarte. Foncez-le avec la pâte, piquez le fond à l'aide d'une fourchette, couvrez d'une feuille de papier aluminium maintenu par des noyaux de cuisson et faites cuire à blanc 15 min au four.

À la sortie du four, ôtez les noyaux et le papier, démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Pendant ce temps, nettoyez soigneusement les cèpes.

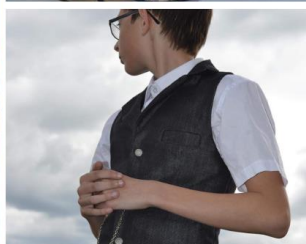
Émincez finement la moitié et taillez l'autre grossièrement en tranches.

Dans une sauteuse, faites fondre 50 g de beurre avec l'huile d'olive, faites-y revenir rapidement les champignons avec quelques gouttes de jus de citron, du sel et du poivre. Travaillez à feu vif afin que les champignons ne rendent pas d'eau. Ajoutez la béchamel pour lier le tout et retirez du feu.

Faites dorer doucement la chapelure avec 10 g de beurre. Tapissez le fond de tarte avec la chapelure. Couvrez avec les champignons, saupoudrez avec le parmesan râpé, ajoutez avec le reste de beurre fondu et enfournez pour gratiner la surface. Une fois le dessus légèrement doré, sortez du four et servez aussitôt.



NOUS AVONS RENCONTRÉ :



VALLYRIA, l'entreprise de **Julie RIGAUD**, fraîchement installée au logement de La Poste dans le bourg de Lamazière-Basse, vous propose son savoir-faire de couturière.

Artisan créatrice, Julie confectionne pour vous tout l'habillement de vos enfants, mais aussi des sacs uniques et personnalisés, ou encore des textiles pour chevaux (tapis de selle, bonnets, couvertures, etc.). Tous travaux de couture et retouches sont aussi réalisables.

Contact :

Tel: 07.85.79.75.28.

Mail: vallyria.creations@gmail.com

Facebook : <https://www.facebook.com/Vallyria>

À retenir

CE QUI CHANGE SUR LES LISTES ELECTORALES

avec la mise en place du Répertoire Electoral Unique, dont la tenue est confiée à l'INSEE :

- L'inscription est désormais possible jusqu'à 6 semaines du scrutin (pour les municipales 2020, il sera possible de s'inscrire sur les listes électorales jusqu'au 7 février 2020). Munissez-vous d'une pièce d'identité et d'un justificatif de domicile.
- Vous pouvez vérifier vous-même votre situation électorale directement en ligne à l'adresse : <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/services-en-ligne-et-formulaires/ISE>
- L'inscription en ligne est généralisée. Vous pouvez demander votre inscription sur la liste électorale directement par internet à l'adresse : <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/R16396>



Courant du mois de décembre, notre village se parera des couleurs de Noël. En effet, des sapins offerts par Mme et M. MAUS, que nous remercions pour leur générosité, seront installés dans le Bourg. Et ainsi, les associations volontaires du village, cette année encore, pourront les décorer. Merci à tous !



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

LAMAZIÈRE-BASSE



HEURES D'OUVERTURE DE LA MAIRIE

Lundi 8h30-13h/13h30-17h
Mardi 8h30-13h/13h30-17h
Mercredi 8h30-13h
Jeudi 8h30-13h/13h30-17h
Vendredi 8h30-13h/13h30-15h30
Samedi matin Maire + Adjoint : sur rendez-vous de 10h - 11h45
N° tél. : 05 55 95 88 79
N° fax : 05 55 95 87 15
Mail : lamazierebasse.19.mairie@wanadoo.fr
Site : www.lamazierebasse.correze.net

HEURES D'OUVERTURE DE LA POSTE

Mardi 9h-12h
Jeudi 9h-12h
Samedi 9h30-12h30
N° tél. : 05 55 95 83 00

Vie Pratique

Le secrétariat de la mairie sera fermé pour congés du 23 décembre au 3 janvier 2020.

EXPOSITION DE PEINTURES :

Les vents et pluies de novembre vous dépriment ?

Venez voir les éclats multicolores de Samuel BURI, exposé au secrétariat de la mairie, ils peuvent vous réchauffer le cœur.

Et dans la salle du conseil, une 2^{ème} œuvre est aussi à découvrir, de Michel de LEOBARDY, peintre né à Limoges.

Ce sont des prêts de l'artothèque de Limoges.



ENTRE VIANON et LUZÈGE

Novembre-décembre 2019

Actualités municipales

*La cérémonie du 11 novembre aura lieu à 11h au monument aux morts.
La municipalité offrira le pot de l'amitié à la salle du conseil.*

EAU POTABLE : VIGILANCE

« Considérant que les débits des cours d'eau de référence du département sont remontés au-dessus des seuils d'alerte et que les niveaux des nappes ont amorcé leur remontée » les restrictions des usages de l'eau potable sont donc levées par la Préfecture au 29 octobre.

Cependant, « le plan de vigilance demeure activé sur la totalité du département de la Corrèze vis-à-vis de la situation d'étiage des cours d'eau et des eaux souterraines ».

Depuis le 21 septembre, des pluies régulières et surtout un mois d'octobre bénéfique en pluviométrie. Mais la situation des nappes n'est toujours pas revenue à la normale.

Les débits des captages remontent très lentement et sont là pour attester que la ressource reste fragile malgré une bonne pluviométrie.

POLLUTION AU DIMÉTHÉNAMIDE

L'Agence Régionale de Santé nous a autorisés à remettre en activité le captage de Montsour 1 qui représente 30% de notre ressource en eau potable, le taux de pesticide étant passé sous la barre des 0,10µg/L (0,089µg/L), et plus aucune trace sur le réservoir principal de distribution de la molécule où la mesure est inférieure à <0,005µg/L (analyse du 10 octobre).

RÉUNION ONF :

L'alimentation en eau potable est vulnérable, c'est pourquoi nous avons rencontré les services de l'ONF en vue de préserver les drains des captages de Montsour et Vergnalade.

Le périmètre immédiat (PPR) va être nettoyé, et des bois vont être coupés afin de prévenir tous risques de dégradation de la ressource (chutes d'arbres sur les captages par déracinements).

Une visite technique a eu lieu sur place pour valider les travaux de protection afin de limiter au maximum les coupes de bois inutiles.

LES VERGERS DES MAZIÉROIS :

Faute d'avoir assez de pommes, nous avons décidé de ne pas en acheter et d'annuler la fête de la pomme prévue le 20 octobre.

Celle-ci sera remplacée par la **fête de la plantation qui aura lieu le 23 novembre**.

Pour ceux qui ont la chance d'avoir de quoi faire une pressée nous mettrons le matériel à leur disposition. Il suffira de nous téléphoner pour s'organiser.

Au programme du 23 novembre, nous planterons 4 arbres sur le terrain de l'aire de jeu des enfants face à la salle Adèle Davoine, et remplacerons une douzaine de fruitiers sur le verger en nous diversifiant par l'apport de pêchers, pruniers, etc.

Vin chaud, soupe offerte, et casse-croûte partagé.



RHAPSODE :



Le **7 décembre 2019**, Myriam et Jean-Yves LAMEYRE organisent avec l'association Rhapsode un bal folk gratuit à l'Espace Culturel Adèle Davoine, c'est donc avec le duo Musiqu' à Deux que vous pourrez danser ou être initié aux danses pratiquées dans les bals folks : polka, scottish, bourrée à deux temps, cercle circassien, chapelloise, et autres danses collectives... au son des accordéons, violons, guitare, nyckelharpa, cornemuses...

L'entrée est gratuite,

Pour la buvette : jus de fruits, sirop à prix libre, et bières à 2 €

Début du bal : 21h

Nous vous attendons nombreux pour partager ce moment convivial !

PATCHWORK ET COMPAGNIE :

Après la visite du carrefour européen du patchwork en Alsace au mois de septembre, le club « Patchwork et compagnie » de Lamazière-Basse se lance de nouveaux défis en créant un atelier « art textile » organisé sur plusieurs séances tout au long de l'année, sous l'égide d'une formatrice.

Par ailleurs, nous serons présentes au marché de Noël qui aura lieu le samedi 21 décembre à partir de 15h à la salle Davoine, et pour cela, toutes les petites mains de l'atelier s'activent pour créer des objets de décoration, cadeaux et autres qui sauront vous séduire pour les fêtes.

Notre assemblée générale aura lieu le mardi 12 novembre à 17h salle de l'école. Le bilan de l'année et les projets pour l'année 2020 y seront présentés, cette année étant une année exceptionnelle puisque nous fêterons les 10 ans du club sous forme d'une exposition en juillet 2020.

Si vous êtes intéressé par nos activités, nous vous invitons à nous rejoindre le mardi à partir de 14h salle de l'école, 2 séances de découverte vous sont proposées gratuitement. L'adhésion annuelle est de 15€.

Pour tout renseignement complémentaire contacter le 0685256508 ou le 0687813280



LOU MAZIERAT :

Pour le repas traditionnel d'automne à la « Chataigneraie » nous étions 32 adhérents du club le dimanche 13 octobre autour d'un excellent repas préparé par Marie.

Du potage, en passant par le foie gras suivi d'un dos de cabillaud, puis le fromage et enfin les profiteroles, ce repas était très bon, bien présenté et dans une ambiance chaleureuse. Une année de plus qui se termine dans la bonne humeur et nous incite à renouveler l'an prochain ce rendez-vous.



Pour le mois de novembre les dates de la belote sont le 06 et le 20.

LOU MAZIERAT :



MARCHÉ DE NOËL

2019 va bientôt tirer sa révérence. Pour terminer l'année dans la bonne humeur et vous permettre de faire vos achats de fin d'année l'association Lou Maziérat organise le marché de Noël à Lamazière-Basse le **samedi 21 décembre**. De nombreux commerçants de bouche ainsi que des stands de bijoux, accessoires de mode, ... vous proposeront leurs productions à la **salle Adèle Davoine à partir de 15 h 00**.



Venez nombreux, le Père Noël devrait venir nous rendre visite !!!

ÉTAT CIVIL

DÉCÈS :

Madame Françoise Renée FONFRÈDE épouse CHANAL est décédée le 10 octobre dans sa 92^{ème} année.

Madame Colette DOUSTEYSSIER est décédée le 11 octobre dans sa 77^{ème} année.

Madame Brigitte OTTOMANI est décédée le 31 octobre dans sa 60^{ème} année.

Articles rédigés à partir des informations que nous communiquent les responsables d'associations.
Pour toute publication, contactez la mairie : lamazierebasse.19.mairie@wanadoo.fr - Directeur de la publication : Alain GUEGUEN.