



FLEURS POUR LA TOUSSAINT

Vous pouvez commander, dès maintenant, vos fleurs pour la Toussaint auprès de Miriam à l'épicerie de La Roche Canillac ("La Terre du Milieu")  
tél: 09 72 56 12 58 / 06 23 15 76 12

À VOS AGENDAS: MARCHÉ de NOËL GOURMAND ET CRÉATIF LA ROCHE CANILLAC  
DIMANCHE 1er DÉCEMBRE

Le marché de Noël aura lieu cette année le dimanche 1er décembre. Faites le connaître autour de vous et si vous vous désirez exposer ou aider- ou si vous connaissez des personnes qui désireraient participer - merci de contacter le comité des fêtes (Carole) au: 06 78 97 74 14

Un groupe Gospel donnera un concert dans l'église à 11h.

Des sapins Nordman seront en vente le jour du marché. Vous pourrez les réserver 15 jours avant (no. ci-dessus)



EXPOSITION , " SAINT-PAUL : LE CARREFOUR DES PASSIONS " 26 octobre - 3 novembre, 14h-19h



L'association *La Pierre Fontaine* vous invite à découvrir passions et talents des habitants de Saint-Paul et des communes environnantes lors de son exposition " Saint-Paul : Le carrefour des passions – à la découverte de nos mille et un talents “. Créations, échange d'expériences, de techniques, voilà de quoi découvrir, mieux se connaître et partager ..... Des animations, des ateliers, des démonstrations viendront enrichir l'exposition.

Par ailleurs, si souhaitez mettre en valeur vos réalisations et faire connaître votre hobby, n'hésitez pas à contacter Colette Norelle, présidente de l'association, qui sera ravie de vous réserver une place si possible !

Infos: tél : 05 55 26 95 03 / 06 79 13 01 62; mail : [lapierrefontaine19@gmail.com](mailto:lapierrefontaine19@gmail.com); Facebook : association "la pierre fontaine"



CONCERT " DUO à 2 " ÉCOLE de NOUGEIN, MARCILLAC  
Dimanche 6 octobre

L'École de Nougein vous invite à venir écouter le concert *Duo à 2*, avec Amélie Castel à l'accordéon et Annette Poulard à la clarinette. Chanson française, Musiques du monde, Compositions Originales, chaque pièce est arrangée avec une grande sensibilité.

Lieu: l'École de Nougein, 19320 Marcillac la Croisille, 16h00  
Entrée : 10 € ; Réservation au 06 34 04 04 30

BAL TRAD' avec Alain Pennec, MARCILLAC  
Samedi 5 octobre

L'École de Nougein vous invite à venir participer à un Atelier de Découverte des Danses Bretonnes, suivi en soirée d'un BalTrad. Danseurs, non danseurs et musiciens sont bienvenus.

Découverte danses bretonnes : Nathalie Michel et Alain Pennec - 16h à 18h . Atelier danse : 5 € . Intervenants bal trad : 1ère partie, les accordéonistes de l'École de Nougein, 2nd partie Alain Pennec - 20h30 à .... Entrée bal : 10 €

Lieu : Salle des fêtes de Marcillac la Croisille ; Réservation au 06 34 04 04 30



ATELIERS , LIBRAIRIE BONNY and READ ARGENTAT

- Un mercredi par mois, à partir du 2 octobre, un atelier d'écriture et de podcast (animé par l'une de leurs libraires diplômée en lettre et Romane Karr, comédienne de la compagnie du "Cri des Ogres")
- Un samedi par mois, à partir du 12 octobre un atelier de dessin (animé par l'une de leur libraires diplômée d'un Master BD de l'École d'Angoulême).

Débutants ou experts, artistes confirmés ou non, vous êtes bienvenus Plus d'informations sur leur page facebook ou instagram ou contacter/ réserver:

Tél: 05 55 28 22 63 / email: [librairie.bonnyread@gmail.com](mailto:librairie.bonnyread@gmail.com)



CONCERT THE ALTISTE , TULLE  
Vendredi 11 octobre

Une performance unique à 20h au théâtre de Tulle pour onze instrumentistes de l'Orchestre National de Bordeaux.

L'alto, indispensable compagnon de la musique de chambre, n'a pas si souvent la vedette en solo - encore moins à onze musiciens. Les altistes de l'ONBA viennent rectifier ce manque, faisant vibrer ensemble leurs cordes dans un programme aux tempos, géométries et textures variées.

Infos sur le site de l'Empreinte, Théâtre national de Brive et de Tulle: <https://www.sn-lempreinte.fr/the-altiste>  
Renseignements : 05 55 22 15 22



## LA DISTILLERIE " DENOIX " à BRIVE - UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Plus ancienne des distilleries brivistes du XIX<sup>e</sup> siècle, la maison Denoix reste l'une des rares encore aujourd'hui en activité et son histoire est forte de cinq générations qui se sont transmises les secrets de fabrication.

Pierre Lacoste fonde la distillerie en 1839 en mettant au point son curaçao triple sec. Louis Denoix reprend la direction de l'établissement à sa mort et invente la « Suprême Denoix », une eau de noix savoureuse, réputée à l'époque pour ses vertus anticholérique, stomachique, vermifuge et fébrifuge ! Le curaçao et la Suprême sont toujours produits à ce jour, suivant les mêmes recettes ancestrales. Puis le relais est pris par Elie Denoix, qui multiplie les créations et fabrique notamment la Moutarde Violette de Brive. Bernard Denoix assoit par la suite la renommée de la maison et relance en 1986 la Moutarde Violette qui a désormais une renommée internationale. Depuis 1991, Sylvie Denoix-Vieillefosse et son époux Laurent entretiennent la flamme dans un souci constant de qualité. Ils ont eu la joie de fêter en 2019 les 180 ans de la maison, et d'assurer la relève grâce à leur fille et leur gendre, Marie et Paul Bastier, qui entrent à leur tour dans l'histoire de la distillerie.

Les visites retracent ces 180 ans d'existence - une histoire familiale où l'amitié d'un grand artiste a joué un rôle important : Jean Lurçat y a laissé son empreinte en dessinant plusieurs étiquettes de liqueur, et en élaborant avec son ami liquoriste, Elie Denoix, sa propre liqueur. Vous pourrez admirer également une tapisserie originale du maître tapissier. Au cœur du chai de fabrication on vous expliquera les secrets de fabrication des liqueurs et apéritifs : le travail de la noix verte, les macérations, et les distillations. Quelques anciens objets illustrent également le passé authentique de la distillerie : vieilles bouteilles, étiquettes, photographies, et le grand livre de compte.

Enfin, après les découvertes historiques, place aux découvertes gustatives avec la dégustation de quelques produits comme la liqueur Suprême Denoix, l'Armagnac à l'Orange, et la Fenouillette de Brive. Une dégustation commentée qui vous fera aimer ces saveurs gaillardes et subtiles.

**Ouvert toute l'année du mardi au samedi au 9 Bd du Maréchal Lyautey. Visite libre et dégustation gratuite. Visites de groupe sur demande.**

**Renseignements: 05 55 74 34 27**



### EXPOSITION: 80 ANS de la BATAILLE D'ÉGLETONS Jusqu'au 20 octobre

Il y a 80 ans, la France se libérait de l'occupant allemand. En Corrèze, le rôle des Forces Françaises de l'Intérieur a été déterminant et la bataille qui s'est déroulée à Égletons du 3 au 21 août 1944 fait partie des combats les plus importants en Corrèze.



L'Ecole Nationale Professionnelle après la bataille

Les combats féroces, les destructions nombreuses et le courage des habitants lors de la lutte pour la libération de la ville lui valurent la citation à l'Ordre du Corps d'Armée avec l'attribution de la Croix de guerre avec étoile de vermeil le 11 novembre 1948.

Exposition réalisée par le service culturel de la Ville

**Infos: Office de Tourisme, Rue Joseph Vialaneix; tél: 05 55 93 04 34**

### VACANCES DE LA TOUSSAINT: VISITER VENTADOUR

*"Sire, toute la paille de votre royaume ne comblerait pas mes fossés de Ventadour".*



Le Duc de Ventadour s'adressant à Louis XVI en ces termes restés célèbres ne pouvait pas mieux planter le décor et résumer l'extraordinaire situation de la forteresse.

Tout proche d'Égletons, dans un site majestueux et dans une parfaite harmonie minérale et végétale, 900 ans d'une trépidante histoire vous contemplent fièrement car la visite du château de Ventadour est non seulement une superbe flânerie mais aussi une invitation à feuilleter le grand livre de l'histoire de France avec option Moyen Âge obligatoire !

Le château est actuellement fermé mais ouvrira pour les vacances de la Toussaint : 21 au 31 octobre 2024.

**Infos: 05 55 93 04 34 ; email: [contact@chateau-ventadour.fr](mailto:contact@chateau-ventadour.fr) ; et le fascinant site suivant: <http://www.ventadour.org/pages/la-forteresse-du-moyen-age.html>**

### VÉGÉTALISER NOS CIMETIÈRES

En cette période de Toussaint où nous visitons tous nos tombes, nous sommes malheureusement confrontés à la désolante condition de nos cimetières. Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2022, l'interdiction d'utilisation de pesticides a été appliquée à tous les lieux fréquentés par le public, y compris les cimetières, ce qui rend extrêmement difficile l'entretien, entre autres, du gravillon...



La solution (déjà depuis longtemps pratiquée dans des pays tels que la Grande-Bretagne ou l'Autriche) c'est la végétalisation des cimetières - comme le fait actuellement la ville d'Argentat - en commençant avec le cimetière du Bournel.

En optant pour la végétalisation du cimetière, on ne fait pas que rendre l'entretien plus facile. La présence de végétation contribue à abaisser la température du site, ce qui le rend plus paisible et accueillant. Les plantes et les arbres créent une ambiance calme et tranquille, ce qui facilite le recueillement des visiteurs. Avoir de la verdure rend le cimetière plus accueillant et moins austère et, de plus, cela crée un habitat naturel pour la faune locale, favorisant ainsi la biodiversité.

### GATEAU AUX MARRONS facile et sans gluten (et/ou lactose) (pour 6 à 8 personnes)

**Ingrédients:** 4 œufs ; 500 g de crème de marrons ; 100 g de beurre salé fondu (ou 80 g d'huile de coco pour la recette sans lactose)

Préchauffer le four à 160°C. Verser la crème de marrons dans un grand saladier. Séparer les jaunes des blancs. Verser le beurre fondu dans la crème de marrons et battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Ajouter les jaunes un par un en battant à nouveau pour obtenir un mélange souple. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange.

Verser dans un moule à gâteau rond et cuire au four pendant environ 40 minutes. Laisser refroidir le gâteau avant de le démouler.



Photo : Marie-Pierre Lahaye

**Nous publions tous les mois une liste de commerçants, artisans et services de La Roche Canillac et communes aux alentours. Cette liste est non-exhaustive ....**

**Médiathèque:** Mercredi de 14h30 à 17h30 et samedi de 9h30 à 12h30 : 05 44 40 55 36

**Médecin:** Dr. Andrée Demichel: 05 55 29 18 65 / 06 80 08 91 37

**Psychothérapeute:** Nadjat Djouani: 06 15 18 26 71; email: [djouanipsychotherapie@gmail.com](mailto:djouanipsychotherapie@gmail.com)

**Éducatrice comportementaliste canin :** Amadéa Michael: 07 82 31 50 55 ; [dogpsychologyfrance@gmail.com](mailto:dogpsychologyfrance@gmail.com)

**Coiffure à domicile:** "Les ciseaux de Ninie" - Mélanie Jaucent : 06 12 21 46 00

**Épicerie:** la Terre du Milieu: 09 72 56 12 58

**Boucher (ambulante):** mercredi vers 16h, divers endroits; M. Courdurié: 06 89 30 57 28

**Fromager (ambulante):** mercredi vers 11h devant l'église;

**Poissonnier (ambulante):** mardi vers 14h devant l'église; M. Dissoubray: 06 80 02 17 22

**Taxi :** Sylvie Birolini : 06 81 79 05 34

**Traductions :** anglais/danois/français - Evelyne Fusilier : 05 55 29 19 48

**Dépanneur informatique:** Serguei Boutorine : 06 95 68 87 11

**Maçonnerie Éco-contruction:** Quentin Burgard: 06 50 73 39 83

**Graphiste/artisan d'art :** Laure Hélène Bourgeois : 06 83 62 52 42

**Animations musicales: Association Temps d'Accords;** Carole Lecry , Présidente: 06.44.89.43.42 / [tempsdaccords@orange.fr](mailto:tempsdaccords@orange.fr)

**Restaurant:** Gouttenègre/épicerie/tabac: 05 55 29 11 32 (Champagnac la Prune)

**Restaurant solidaire:** "Les Tontons cuisiniers ", 12 rue Saule, La Roche: 06 22 56 57 98

**Gym:** au Mille club le lundi à 19h

**Yoga:** Philippe : 06.80.15.40.40 (Gumont)

**Équitation:** Nicolas Bidault : 06 17 72 36 10 (Champagnac la Prune)

**Ramassage ordures ménagères :** Mercredi tous les 15 jours, en juillet et août ramassage chaque mercredi.

**Déchetterie Gros-Chastang:** 06 78 62 92 09

**Pour visiter les jardins du Château de Beaufort:** 06 42 59 59 18

**Site web documents sur La Roche Canillac:** [www.canillac.fr](http://www.canillac.fr)

**Hébergements touristiques:**

Camping de La Roche: Iris et Eric te Wechel: 06 33 25 91 89 La Clazure: 06 87 34 38 43

Gîte du Barry: 06 70 99 90 45

Gîte du Lavoisier: 06 45 26 69 53

Gîte le Clos des Fontilhas: 06 74 15 06 49 ; 06 74 49 73 36

Chambre d'hôtes, table d'hôtes La Vérénerie: 06 41 31 07 17

D'autres rubriques verront le jour au gré de nos/vos idées, bons plans ou coups de cœur. N'hésitez pas à nous transmettre votre actualité, si possible, avant le 20 du mois précédant l'édition de la lettre à l'adresse suivante : [canillac19320@gmail.com](mailto:canillac19320@gmail.com).

Si vous ne souhaitez pas recevoir nos informations, merci de nous le faire savoir par retour de courriel.

Annie Franklin est la rédactrice et traductrice de cette lettre.