

À VOS AGENDAS - LES PRINCIPAUX ÉVÈNEMENTS - LA ROCHE CANILLAC 2025

Fête de l'Étang de Laborde: samedi 26 juillet

Médiévale de La Roche Canillac : les samedi 9 et dimanche 10 août

Marché de Noël: dimanche 30 novembre

ATELIERS NUMERIQUES - MAISONS DU DÉPARTEMENT



Les conseillers numériques interviennent dans les Maisons du Département chaque mois avec un programme adapté en fonction de l'actualité. Ces ateliers sont gratuits et ouverts à tous les Corrèziens

qui souhaitent en savoir davantage sur tous ces nouveaux usages numériques. Le programme à venir :

Janvier 2025 : Comprendre son forfait téléphonique pour mieux gérer son budget.

Février 2025 : Sécurisez vos données en ligne.

Mars 2025 : Simplifiez vos démarches de santé avec le numérique.

Avril 2025 : Préparez vos vacances en toute sérénité.

Mai 2025 : Découvrez Whatsapp pour rester connecté avec vos proches.

Juin 2025 : Divertissez-vous autrement grâce au numérique.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter Maxime Hourtoule, coordinateur des acteurs de la médiation numérique au 05.55.93.78.53 ou par mail à l'adresse mhourtoule@correze.fr ou sur le site: <https://www.correze.fr/ateliers-numeriques>

CONCOURS de BELOTE VENDREDI 14 FÉVRIER La Roche Canillac

Rendez-vous dans la salle du Mille Club, rue du Tizaleix (inscriptions à partir de 20h). 16 euros par équipe.

Une buvette vous sera proposée ainsi que des gâteaux, crêpes et tourtois.

Nombreux paniers garnis - tous les joueurs seront récompensés. Lots: colis de viande, " les limousines d'Alice "

Renseignements: Comité des fêtes: 06 78 97 74 14



CONCERT L'HARMONIE DE TULLE 15 Février et 16 Février

L'orchestre d'Harmonie de Tulle réunit 70 musiciens amateurs jouant d'instruments à vent ou de percussion autour d'un programme éclectique, joyeux et dynamique. Il sera placé sous la direction de Sophie Marsaleix et aura lieu à la salle Latreille.

Tarif: 6 euros - gratuit moins de 12 ans.

Attention les places étant limitées, il est fortement conseillé de réserver via le site <https://lesenfantsdetulle.assoconnect.com/>



CHANTIER BÉNÉVOLE: CHANTIER D'ENTRETIEN D'UNE ZONE HUMIDE CHANTEIX, SAMEDI 15 FÉVRIER



Dans le cadre des Journées Mondiales des Zones Humides, le Conservatoire d'espaces naturels de Nouvelle Aquitaine vous propose de participer à un petit chantier d'entretien d'une zone humide en cours d'embroussaillage.

Il s'agira de limiter la dynamique des ligneux et de débroussailler ronces et pruneliers qui colonisent la zone humide.

Prévoir vêtements adaptés à la météo, gants, outils de type sécateur à main et à bras, scie à main, faucille, faux, croc, débroussailluse. Inscription obligatoire. Gratuit

Tél. : +33 5 55 03 09 04 / +33 6 95 67 37 46

CONCERT DE CHANTS POPAIRES RUSSES et UKRAINIENS TULLE, 9 FÉVRIER

Venez assister à un concert captivant de chants populaires russes et ukrainiens, présenté par la chorale Ivouchki.



Sous la direction de la cheffe de chœur Elena Valsamakina et accompagné par l'accordéoniste Jérôme Souille, cet événement promet une expérience musicale inoubliable. Une occasion unique de découvrir la richesse de ces traditions musicales !

Salle Latreille, Impasse Latreille. Entrée : 10 €

BISTROTS LABELISÉS " ORIGINE CORRÈZE "

Fier de sa gastronomie et des talents corrèziens, le Département étend sa marque « ORIGINE CORRÈZE » en créant les « BISTROTS ORIGINE CORRÈZE » - Le plus près de chez nous, le restaurant "Le Local", à Tulle.



Son propriétaire, Régis Raffy, formé au Lycée René Cassin de Tulle, a débuté sa carrière en 1994, à l'âge de 17 ans suivie de parcours dans des maisons reconnues à Salers, Gimel les cascades, Limoges, Bordeaux et Paris. L'idée d'avoir son propre restaurant et une envie d'un retour en Corrèze lui ont fait sauter le pas en 2018, ses trois enfants et sa femme ayant accepté bien volontiers ce retour ! Après des recherches de l'endroit parfait et malgré la crise sanitaire qui a retardé son projet il a enfin pu ouvrir son établissement le 11 Mai 2022.

Le Local est né et il ne pouvait s'appeler autrement car, dans son restaurant, Régis met surtout en avant les produits locaux. Sa priorité est de faire travailler les artisans proches du restaurant afin de développer les circuits courts et permettre un rapport direct entre producteur et restaurateur : le bœuf vient de Sainte-Fortunade, l'agneau de Chaumeil et les légumes d'été d'un maraîcher de Corrèze. Les producteurs ont tous une place importante et sur les murs du restaurant chacun y est représenté: sur les affiches, on trouve une photographie de l'artisan, ses coordonnées et ses spécialités. Ainsi, en sortant du restaurant, les clients peuvent aller chercher une bouteille de vin qu'ils ont apprécié, en face, aux Caves Dubech, ou aller chercher au marché de Corrèze, le mardi soir, l'épautre de Justin. Il propose surtout à ses clients des produits de saison, raison pour laquelle il n'y a pas de carte dans son restaurant ! Il aime réinventer, surprendre ses clients - avec pour objectif essentiel de ne rien gaspiller ! Sa cuisine célèbre la tradition et le terroir mais il ne s'interdit pas de convoquer dans ses assiettes des notes asiatiques ou exotiques. Ainsi, le boeuf de Sainte-Fortunade sera cuisiné en Teriyaki ou Tataki, l'agneau de Chaumeil sera proposé en tajine.

Restaurant Le Local, quai Baluze, Tél: 05 55 20 97 97.



EXPOSITION: " LA LIBÉRATION DE LA CORRÈZE ET DE BRIVE" MUSÉE EDMOND MICHELET - jusqu'au 12 février seulement

Il y a un peu plus de 80 ans, le 15 août 1944, Brive-la-Gaillarde mettait fin à quatre années d'occupation nazie. Jusqu'au 12 février, le musée Edmond Michelet à Brive vous permet de découvrir ces exceptionnels moments de notre histoire à travers des nombreux documents originaux.

Tél. : +33 5 55 74 06 08



VISITES INSOLITES

Barrage du Chastang /Espace EDF
Servières-le-Château ,
18 Février - 14h30

Accompagné(e) d'un(e) guide, pénétrez dans un espace industriel habituellement fermé au public. La visite de la salle des machines de la centrale hydroélectrique du Chastang est une expérience unique. Découvrez les coulisses du fonctionnement de cette véritable usine électrique en Vallée de la Dordogne ! Durée 1h20.

A partir de 8 ans (pour des raisons de sécurité et de compréhension). Maximum 15 personnes par session. Rendez-vous à l'espace Odysselec 10 min en avance.

Attention : Ce parcours de visite inclut des marches et des sections en plein soleil. Il n'est pas adapté aux personnes âgées ou à mobilité réduite. Les téléphones mobiles, caméras et appareils photographiques, ainsi que les prises de vue sont strictement interdits.

Pour toute information ou réservation : 05 65 33 22 02
ou www.barrage-chastang.com

DOCUMENTAIRE de La Montagne "Un an avec Cathy - une agricultrice d'aujourd'hui "



Âgée de 49 ans, titulaire d'un diplôme de niveau Bac + 5, Cathy Donnedevie a abandonné une carrière pleine de promesses pour revenir sur l'exploitation familiale. Paysanne non syndiquée, elle est maire de Clergoux. Elle est également présidente de l'association "Agir pour le Plateau des étangs" qui lutte, depuis dix ans, pour préserver notre environnement, nos paysages, notre cadre de vie, en s'opposant fermement à leur destruction par des usines éoliennes industrielles géantes.

Au rythme d'au moins une rencontre par mois, sont évoquées avec elle toutes les grandes problématiques qui traversent aujourd'hui le monde rural, parmi lesquelles la place des femmes. Justement, selon le ministère de l'Agriculture, aujourd'hui en France, un chef d'exploitation sur quatre est une cheffe. Cependant, dans un monde façonné par et pour les hommes, bon nombre d'entre elles doivent faire face à une mise en cause constante de leur légitimité. Avec une phrase qui revient comme un boomerang : « Il est où le patron ? »

À voir sur YouTube ou sur les sites des quotidiens du groupe Centre France.

GÂTEAU AUX MARRONS - UNE RECETTE D'HIVER SANS GLUTEN (peut aussi être adaptée pour les personnes allergiques aux produits laitiers)

Ingrédients (8 personnes)

4 œufs ; 500 g de crème de marrons; 100 g de beurre salé fondu (ou 80 g d'huile de coco si allergies aux produits laitiers)

Préchauffer le four à 170°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 35-40 minutes. Laisser refroidir le gâteau avant de le démouler.





*Sculptures dans le jardin public de Gros-Chastang
Photo: Thierry Gracieux*

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 : 05 44 40 55 36

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

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

Boulangerie/chocolaterie: "les gourmandises de Leix" : 06 85 36 97 84

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

Fromager (ambulant): mercredi vers 10h30 / 11h devant l'église : 06 86 46 09 45b

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

Brocante éphémère: Jean-Marc Vovau : 06 60 24 86 75

Taxi : Société LUDO ; Sylvie Birolini : 06 37 21 85 24

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

Dépanneur informatique: Serguei Boutorine : 06 95 68 87 11

Shiatzu: (à La Roche et Argentat)

Celia Hossin : 06 65 23 43 50 ; celiahossin.shiatsu@gmail.com

Arthur Charrier: 07 68 14 85 93 ; arthur.shiatsu@gmail.com

Psychothérapeute: Nadjat Djouani: 06 15 18 26 71; email: djouanipsychotherapie@gmail.com

Coiffure à domicile:

"Les ciseaux de Ninie" - Mélanie Jaucent : 06 12 21 46 00

Patricia Carré : 06 98 58 20 16

Maçonnerie Éco-construction: Quentin Burgard: 06 50 73 39 83

Graphiste/artisan d'art : Laure Hélène Bourgeois : 06 83 62 52 42 / lhgraphisme@gmail.com

Animations musicales: Association Temps d'Accords; Carole Lecry , Présidente: 06.44.89.43.42 ; tempsdaccords@orange.fr

Restaurants:

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

La Croisée des chemins: expositions, animations... Anne Lemoine 06 08 45 93 71

Yoga: Nathalie Petitfrère 06 17 58 08 08 (La Roche) ; Philippe : 06.80.15.40.40 (Gumont)

Randonnées: Mary Lagriffoul : 05 55 21 32 97

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

Hébergements touristiques:

Camping de La Roche: Iris et Eric te Wechel: 06 33 25 91 89

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.

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.