

L'édito du Maire

Chères Brocaines,
chers Brocains,

Les deux années de pandémie que nous venons de traverser et qui, heureusement, semblent se terminer ont souligné combien notre liberté est importante.

Nous allons pouvoir enfin reprendre une vie normale et se réunir.

Le recensement de la population auquel vous avez bien voulu participer, et je vous en remercie, est clôturé.

Il en ressort que le nombre de Brocaines et de Brocains est en nette diminution depuis les six dernières années.

Aujourd'hui, nous sommes 626 âmes sur la commune, soit environ 8% de la population en moins.

Ceci s'explique surtout par le fait que de nombreux adolescents ont pris leur envol et ont quitté le domicile familial.

Les élections présidentielles se dérouleront à la salle du conseil municipal les 10 et 24 Avril 2022.

Ne manquez pas ce rendez-vous important sinon pensez à faire une procuration.

Amicalement

Le Maire,

Olivier Tezenas

Sommaire

- ♦ Édito
- ♦ Actualités
- ♦ Broc'n Jeune
- ♦ Histoire
- ♦ Exposition
- ♦ Recettes
- ♦ Associations / Mémo

Sécheresse 2021

L'année 2021 ayant été marquée par un fort épisode de sécheresse, les propriétaires de la Commune qui ont constaté l'apparition de désordres sur leurs maisons (ou autres biens bâtis) doivent se faire connaître en Mairie afin qu'une demande de reconnaissance de l'état de catastrophe naturelle portant sur les phénomènes de sécheresse soit déposée auprès des Services de l'État.

Cabane à livres

Une bibliothèque de rue, comment ça marche?

C'est tout simple:

"Prenez, lisez, déposez des livres quand vous voulez".

Cette première cabane à livres située place du Bard vous propose des ouvrages variés et de qualité.

Elle est accessible sans abonnement ni inscription, 7j/7, 24h/24 c'est gratuit.

Ce système de gratuité et d'échange est fondé sur le civisme et le partage, prenez-en soin.



Actualités

♦ Recensement

La mairie remercie tous les habitants de notre commune pour leur participation citoyenne au recensement qui a lieu tous les cinq ans et qui, rappelons-le, est obligatoire et important pour les communes.

Elle remercie particulièrement l'agent recenseur pour son dévouement et parfois son opiniâtreté à obtenir des réponses. L'INSEE communiquera ultérieurement sur les résultats.

♦ Marché gourmand

Les marchés du mardi soir reprendront avec les beaux jours. Ils auront lieu de 17h00 à 19h00 sur le plateau de la Chaux, un mardi sur deux, dès fin mai début juin. La date du premier marché n'a pas encore été fixée. Nous espérons que vous serez nombreux à venir découvrir les producteurs locaux présents et à profiter de moments conviviaux sur notre beau plateau.

♦ Interventions de débouchage sur branchements et réseaux d'assainissement

Le service Eau et Assainissement de l'Agglo Pays d'Issoire constate depuis quelques mois une recrudescence d'interventions sur les réseaux qui révèlent, la plupart du temps, d'utilisation de lingettes jetées dans les toilettes et qui obstruent les branchements, les réseaux ou les grilles en amont des stations.

Nous vous rappelons que toutes interventions sur les réseaux génèrent des frais imputés sur l'antenne comptable « assainissement » de notre collectivité et que ces frais sont majorés en cas d'intervention le weekend et la nuit.

Aussi, nous informons les habitants que toute intervention qui révélerait la présence d'un bouchon au niveau de la boîte de branchement sera refacturée au propriétaire ou au locataire de l'adresse concernée.

♦ Salon VDI

Dimanche 6 Mars Laurence Brunel organisait un salon multi VDI (Vendeur à Domicile Indépendant) dans la salle des Remparts.

Dans une ambiance conviviale, 6 conseillères passionnées par leur métier ont présenté leurs produits, donné des idées cadeaux ou des opportunités de travail.

Étaient présentes :

Laurence Brunel : Partylite

Céline Cosard : Captain Tortue

Valérie Titone : Kobold

Nadège Brennelière : Récré coquine

Sandra Martins : LR Health & Beauty

Rachel Jones : H2o at Home

Les visiteurs ont pu participer à une loterie, de nombreux cadeaux ont été gagnés et pour certains la découverte de notre village.



Broc'n Jeune

Charlotte Dumas réside au 1 chemin des rivalières à Brossel avec ses parents, Jean-François et Anne, ainsi que ses deux frères, jumeaux, Thibault et Grégoire plus jeunes de trois ans. Née en 2004, elle est de la génération de Mathilde Gilles, Ambre Juilhard, Lenny Albaret et les Mathis, Dufour et Achard. Elle a réalisé toute sa scolarité au R.P.I du Broc / Bergonne. Joyeuse, ouverte, affable, vous allez découvrir une jeune fille qui sait où elle va même si elle ne sait pas se définir en 1 mot. Déterminée, en classe de terminale, elle prépare un Bac avec les options math et économie.

Quels sont tes rapports au village ?

Finalelement ils sont assez rares. De Brossel, depuis que je ne vais plus à l'école au Broc, on ne monte plus beaucoup au village si ce n'est à l'occasion des animations organisées par la commune ou des associations (fête médiévale, marché des produits locaux...). Par contre, comme beaucoup, nous allions jouer dans les ruines du château lorsque nous étions plus jeunes. C'est un endroit que j'aimais beaucoup.

Quels sont tes centres d'intérêt donc ?

Je danse au sein d'une association, "Let's Dance" à Issoire au sein d'un atelier adulte qui va de 16 à 40 ans. On crée des chorégraphies de modern, classique, charleston même. C'est vraiment sympa. Récemment, j'ai participé avec quelques danseuses volontaires à un spectacle caritatif pour le téléthon. Et puis, à Perrier, je pratique l'équitation éthologique. C'est à dire que l'on est très attentif au bien-être du cheval, on travaille avec lui, on essaie d'analyser son comportement. On garde la main mais on est respectueux. Par exemple, on le monte sans mors et sans selle. C'est une autre façon de voir le rapport avec l'animal.



Des souvenirs de l'école?

Oui, à l'époque il n'y avait que 3 classes. Nous allions à la piscine. Sinon à la garderie, Sandrine et sa bonne humeur ; elle avait toujours des activités manuelles à nous proposer.

De quoi est-ce qu'on rêve quand on va bientôt avoir 18 ans au Broc ?

J'aime beaucoup voyager. Avec le collègue je suis allée à l'étranger pour la première fois, c'était en Angleterre. Ensuite avec mes parents nous sommes allés à Barcelone et nous préparons notre prochain périple en Italie pour l'été prochain. Je fais aussi partie d'un projet ERASMUS (projet d'échange avec des pays européens), j'ai accueilli une correspondante portugaise et j'espère bien, si la situation sanitaire s'améliore, pouvoir aller en Grèce dans une famille d'accueil. Ce désir de voyage me donne envie de poursuivre mes études dans cette voie et donc continuer de parcourir le Monde.

Tu t'imagines comment dans 20 ans ?

J'aimerais travailler dans le commerce donc intégrer une école de commerce dès l'an prochain. Sur un plan personnel, je ne me projette éventuellement en couple, mais sans enfants. J'ai très envie d'indépendance et d'ailleurs...

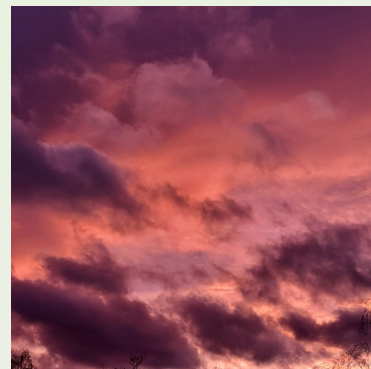
Qu'est-ce que tu aimes ?

Faire et manger des tartes au citron meringuées ainsi que les petits plats cuisinés par mon père le week-end. J'aime aussi m'informer sur des sites spécialisés, lire de la B.D d'aventure ou sur les femmes importantes. Concernant les séries, je viens de voir Jenny & Georgia, c'est très surprenant. Au ciné, j'avais été bluffé par "Azur et Asmar" et toutes ses couleurs. J'aime bien aussi retrouver mes amis. Ils sont, en général, plus âgés que moi. Cela permet d'avoir des sujets de conversation plus intéressants, de pouvoir faire un peu de second degré, de l'humour noir et donc de sortir des petits "drama" de ma génération. J'aime donc les gens simples, drôles et qui ne se prennent pas la tête pour des choses futiles. Lorsque je suis allée à Paris, je suis tombé sous le charme. Et je fais de la photographie amateur ! Oh, si ! J'aime aussi monter des meubles suédois ! (rires)

Que n'aimes-tu pas ?

(du fond du cœur) Je ne retournerai jamais au collège. Ce sont des années que je n'ai pas aimées. Je n'aime pas non plus les réactions agressives des gens sur les réseaux sociaux. C'est souvent disproportionné et absurde. Je n'aime pas non plus les gens qui n'écoutent pas les autres.

En espérant t'avoir bien écouté et compris...



Histoire

Voici l'acte de fondation du chapitre du Broc, transcrit dans un registre de 132 pages de parchemin, issu du fonds du chapitre du Broc* conservé aux archives départementales du Puy-de-Dôme. Jacques Pardinel, chanoine et chantre de la cathédrale de Rodez, était originaire du Broc et avait déjà consenti de nombreuses donations et fondations pour l'église. Le chapitre, placé sous le vocable de Notre-Dame, est composé d'un doyen et de huit chanoines, accompagnés de deux clercs âgés de moins de 12 ans. Deux luminiers, chargés de l'éclairage et de l'encens, et un sonneur, chargé de sonner les heures canoniales, leur sont également adjoints. L'acte de fondation revient longuement sur la procédure de nomination des chanoines et les obligations de leurs charges ainsi que les règles à respecter pour les offices. Jacques Pardinel aide à leur installation en fournissant les habits, les livres, les stalles du chœur... Par ailleurs, il fonde des aumônes à distribuer aux pauvres.

Le registre de fondation était utilisé lors des cérémonies de nomination des chanoines, comme en atteste un registre d'insinuations ecclésiastiques où il est fait mention du « doyen [ayant] pris en main le livre de la fondation dudit chapitre [pour en faire] faire lecture à haute voix » au futur chanoine**

Le registre fait l'objet de différents décors, notamment des initiales ornées et rehaussées d'or. Une belle scène, réalisée en lavis bistre, prend place en tête du registre. Les deux tiers sont occupés par une représentation de l'Assomption de la Vierge, entourée par quatre anges. À l'extrémité droite, saint Jacques (patron des pèlerins et également patron du fondateur du chapitre) est reconnaissable à son bourdon (bâton du pèlerin) et à son chapeau : il présente Jacques Pardinel à la Vierge. Le fondateur est figuré en prière tandis que ses armes sont visibles à ses pieds. Le fond est décoré de motifs répétitifs représentant des bâtons de pèlerin et des coquilles, attributs de saint Jacques.

Bien que de nombreux terriers ou registres de fondation présentent des décors en frontispice ou en début de registre, la scène figurée ici frappe par la finesse et la minutie de son exécution. Les talents de l'artiste sont soulignés par le rendu des drapés et des expressions des personnages, dont les visages sont alternativement perçus de face, de profil ou de trois-quarts.

Merci à Madame Marie-Laure Bertolino des archives départementales pour son accueil toujours bienveillant, son travail et l'autorisation de partager cet article dans le journal municipal.

La dalle funéraire (ci-contre) devant l'église est celle de Jacques Pardinel, fondateur du chapitre, représenté agenouillé sur l'illustration.



* Cote aux Archives départementales : 13 G 3.

** 2 juillet 1734, cote : 1 G 1381, f° 253.



Lindatio colleoy ecclē bte marie de broco cū
 confirmatiōe. R^d in xpo p^ris. D. em clarimonten
 fundati p^re equestrum et honorabilem virū
 dominū Jacobū vardinel scie sedis ap^plice p^ro
 thonorariū. cantoranqz Ruthe ac p^riozem sc^rozū
 v^roliti et oermani de cetraco Ruthenen diocesis. Dieb^r
 tertia ac. v^d. ap^rilis. A uno. ab incarnatione
 dⁿi nullo. v. v^o p^rout in. lo. p^r articulis cauetur
 hic subsequitue descriptis talis est in vulgari more
 vatele et diocesis clarimonten.

Atous ceulz qui verront ces pntes
 Jehan ap^pcheu Ename en chm dunt gard. et tenant le sac
 Royal establi aux Contantz au pays et ducg^r de d'annuigne
 Et Jehan g^ris gard. et tenant le sac vidua
 Contantz en ce baronie du lie^r de ce g^rone d'ar. p^rny fait
 Establi aux Contantz en ce baronie du lie^r de ce g^rone d'ar. p^rny fait
 signent. Jehan de p^rmiel seigneur. et baron d'ubor. Gogons et de
 samet b^rmet salut Comme vaicabot et gorgie p^rsonne Master
 Jaques jardinet chauter de le glize cathedrale de p^roud
 pevere de samet p^rpoel En de corat Ma de E
 devot ion en l'honneur de dⁿi dit dote En fait

four ceulz boixaux de dⁿe

Exposition

Jérôme Rouchon, sculpteur, de retour au Broc.

La salle voûtée des remparts accueillera pendant les week-ends des 2 et 3, 9 et 10, 16 et 17 et 23 et 24 avril le sculpteur brassacois Jérôme Rouchon. Cet artiste est bien connu des Brocains et Brocaines puisqu'il a résidé plus d'une dizaine d'années dans la commune où une plaque, de pierre et sculptée bien entendu, indique la direction de sa maison, rue St VERNY.

Jérôme, né en 1972 a suivi un C.A.P métiers de la pierre à Montalieu Vercieu dans l'Isère. Il acquiert, au fil des ans, de nombreuses techniques qui lui permettent aujourd'hui de mêler le minéral au bois ou au fer...ou bien les trois à la fois.

Ingénieur, imaginatif, il réalise aussi bien des commandes inédites comme par exemple ce cœur en pierre de Volvic sculpté pour le Docteur Suca au Japon, qui trône dans le bureau du médecin, que des éléments d'architecture ou de décoration comme des socles, des éviers ou des colonnes.

Très heureux de le retrouver et d'échanger avec lui pendant ces 4 week-ends et de voir l'évolution de son travail !



La recette du Bistro Gourmand : Spare Ribs

Ingrédients (4 personnes):

2 kg de spare ribs, travers de porc (uniquement les petites côtes)
Sauce soja
Miel d'acacia
Ketchup
Hoisin sauce (ou oyster sauce)
Vinaigre de riz (ou mirin ou vinaigre de cidre)
5 g de curcuma
Quelques grammes de gingembre râpé
5 g de paprika doux
Huile neutre
15 cl de bouillon de volaille
3 ou 4 gousses d'ail écrasées

Préparation:

Coupez les spare ribs en suivant les côtes.

Dans un grand plat creux préparer la marinade,
4 cuillère à soupe (càs) de sauce hoisin,
3 càs de ketchup,
3 càs de miel,
les gousses d'ail écrasées,
2 càs de vinaigre de riz,
4 càs de sauce soja, les épices,
2 càs d'huile.

Mettez les spare ribs, bien les enrober de marinade. Filmez et mettez au frais 4 heures environ.

Préchauffez votre four à 120 degrés.

Égouttez les spare ribs, les mettez dans un plat,
puis les mettez au four 1h30 en les retournant régulièrement toutes les 20 minutes.

Les sortir du four et augmenter le four à 180 degrés.

Ajoutez la marinade et le bouillon de volaille dans le plat en mélangeant, remettre au four.

Laisser cuire environ 15 min en les retournant plusieurs fois jusqu'à légère caramélisation.



La recette d'Adrien : Cake au thé Earl Grey

Ingrédients :

4 œufs
300gr de sucre
½ pincée de sel
160 gr de crème liquide
50gr de thé Earl Grey
Le zeste d'un citron
240 gr de farine tamisée
4gr de levure chimique
90 gr de beurre clarifié

Faire infuser le thé dans de la crème chaude pendant 30 minutes.

Mélanger le sucre en poudre avec le zeste de citron.

A l'aide d'un batteur électrique, fouetter à pleine vitesse et pendant 5 minutes les œufs entiers, puis, quand le mélange est bien mousseux, ajouter progressivement le sucre en poudre.

Réduire la vitesse du batteur et incorporer le beurre petit à petit. Stopper le batteur et, à l'aide d'une maryse, intégrer délicatement la farine tamisée et la levure chimique. Terminer par l'adjonction de la crème infusée au thé.

Mettre la pâte dans un moule à cake préalablement beurré et fariné, puis enfourner à four préchauffé à 180°C pendant 30 minutes.



Associations



Après deux années perturbées par le Covid, l'association **Bazaltik** va pouvoir reprendre pleinement ses animations sur la commune, sa trentaine d'adhérents est motivée.

A noter que la vice-présidence est désormais assurée par Georgette Gaime en remplacement d'Olivier Tezenas.

Au programme de cette année 2022 :

- Repas concert le samedi soir 2 avril prochain avec Mister Tambourine et un aligot-saucisses à déguster
- Traditionnelle Fête du pain et vide grenier du 15 août
- Second repas-concert le 19 novembre
- Soirée théâtre si possible
- Relance du jumelage avec le Broc Alpes-Maritimes en collaboration avec la mairie...

Sans compter la vente des tripes et pieds de cochon qui a eu lieu le 26 février. Comme les années passées ce fut toujours une réussite. Les bénévoles de **Bazaltik** remercient Brocaines et Brocains d'avoir répondu présent car ce sont **213 parts** qui ont été vendues ! 86kg de pieds cochons et 45kg de tripes !

Si vous souhaitez vous joindre à notre équipe, n'hésitez pas à nous contacter.

Tél : 0689780254 / 0668618123

Le président de **Bazaltik**, Alain Dujon

Mémo

Pompiers : 18

SAMU : 15

Police / Gendarmerie : 17

Numéro d'appel URGENCES européen : 112

Urgences pour sourds et malentendant : 114 (SMS)

Infirmière : Marie-Clothilde Ruyters : 06 20 25 39 87
ruyters.idel@hotmail.com

Restaurants :

Le Bistro Gourmand : 06 99 63 88 85

Origines : 04 73 71 71 71

Boulangerie : 04 73 89 56 78

Agendas de collecte du SICTOM :

<https://www.sictom-issoire-brioude.com/agenda-collecte/>

Poste informatique :

Un ordinateur est à la disposition des habitants en Mairie.

N'hésitez pas à venir vous en servir lors des heures d'ouverture.

Mairie du Broc

Téléphone : 04 73 89 11 22

Lundi, Mardi, Jeudi : 8h30 - 12h / 13h30 – 17h30

Vendredi : 8h30 - 12h / 13h30 – 16h30

M. le Maire reçoit sans rendez-vous



@mairielebroc63



www.lebroc-63.fr

Moyens d'information

Retrouvez toutes les informations, agendas, actualités sur l'application smartphone de la commune, ainsi que sur le site internet de la mairie et sur la page Facebook.



www.lebroc-63.fr



@mairielebroc63

Journal local de Le Broc

Rédaction : Mairie de Le Broc

Photos : Mairie de Le Broc

Tirage : 500 exemplaires