



VIVRE À

Belmont

Bulletin municipal de la mairie de BELMONT-BRETENOUX • Janvier 2022 • n°3



PRATIQUE

Liste des voies créées

Allée Gérard Labinal
 Allée de l'église
 Chemin des vignes
 Route de Vernéjous
 Route des Combes
 Route de la Ginèbre
 Route du Treil
 Impasse Ayroles
 Impasse Simon
 Voie Romaine
 Route de la Bordarie
 Boucle de la Bordarie
 Impasse de la Bordarie
 Impasse de la Croix Blanche
 Impasse Moulène
 Impasse des Embarrandes
 Chemin de la Fontaine
 Route de Lavayssière
 Route des CalFours
 Impasse d'Estendes
 Impasse de la Fontaine
 Impasse des Badalats
 Impasse des Vignes
 Impasse des Romarins
 Route du Pech d'Embriou
 Impasse du Bourg de Granval
 Impasse de Granval Bas
 Route ZA Granval
 Route de Garric Bastard
 Impasse las Costes
 Route de Carbonnières
 Impasse de Carbonnières
 Impasse des Cigales
 Boucle de Fontalba
 Impasse de la Forge
 Route du Pech de Fages
 Route Combe de la Grèze
 Route de la Grèze
 Route du Bousquet
 Route d'Esclat
 Allée du Puits
 Impasse de la Ginèbre
 Place du Cimetière
 Place de la Croix
 Place du Four
 Place de la Vayssière
 Route du Rond Point
 Route de Martignac
 Route de Fontalba
 Route des Places
 Route du Pech de Rimont



LE MOT DU MAIRE

Chères Belmontoises, chers Belmontois !



Quelques semaines se sont écoulées depuis notre dernier bulletin et vous n'aurez pas été sans remarquer que de nombreux changements sont intervenus, qui ont un peu modifié la physionomie de notre commune.

Tout d'abord, sur décision préfectorale, nos rues, routes, places, impasses et chemins sont maintenant des artères identifiées avec des noms et des numéros qui permettent à tout un chacun de se repérer au milieu des nouvelles habitations révélatrices du développement de notre commune.

Les pompiers, le SAMU et les livreurs auront aussi la tâche plus aisée en cas de nécessité.

Lien à utiliser pour accéder à la carte du nouvel adressage

https://www.belmont-bretenoux.fr/adressage_fr.html



■ Pot du Maire :

En raison du contexte sanitaire, il n'y aura pas de "pot du Maire" ni de "repas des anciens" cette année. Ce n'est que partie remise....

■ Le Recensement

de la population (398 habitants) se déroulera du 20 janvier au 21 février 2022.

Agent recenseur : Monsieur Pacheco Dumont Valerio, employé communal

■ Horaire d'ouverture

La Mairie ouvre ses portes le lundi et vendredi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h.

■ Rendez-vous

Le maire reçoit sur rendez-vous, le lundi ou le vendredi. Contactez le 05 65 38 31 73.

.../... Autre nouveauté : Belmont est maintenant desservi par la fibre optique, apportant ainsi un lien nécessaire et facilitateur dans toutes nos démarches et nos besoins de contact avec l'extérieur.

Désireux de montrer la continuité de notre histoire, nous avons rappelé quelques souvenirs du Belmont d'autrefois, à l'époque où l'école accueillait les enfants de la commune

(je devrais dire les 2 écoles : la "petite" école gérée par M. Mespoulhé, transformée maintenant en habitation privée et la "grande" école (les grands jusqu'au certificat d'études)

– maintenant la salle communale – sous la férule de Mme Mespoulhé, son épouse. A ce sujet, un projet de réhabilitation du bâtiment est actuellement en cours d'étude.

Vous y trouverez également les dernières informations communales, y compris les noms des nouveaux arrivants et, hélas, ceux des disparus.

Je terminerai cette rapide présentation en vous adressant en mon nom et au nom du conseil municipal pour vous et vos proches, mes vœux les plus sincères pour 2022 afin qu'elle vous apporte la réussite de toutes vos entreprises et plein de bonheur familial. ■

Le Maire : Philippe Rodrigue

■ Carnet rose

Les naissances en 2021 :

- **FAUVEL Léa**, née le 07.01.2021 à Tulle (19)
- **DIAS CARVALHO Samuel**, né le 19.02.2021 à Tulle (19)
- **TOUSSAINT Auxence**, né le 17.03.2021 à Brive-la-Gaillarde (19)
- **SALERNO Célio**, né le 12.04.2021 à Brive-la-Gaillarde (19)
- **POMMIER Mila**, née le 14.10.2021 à Tulle (19)

■ Carnet blanc

Jean-Pascal RIVIERE & Charlyne ROCHON se sont mariés à Belmont le 07.08.2021

■ il nous a quittés

- **Gilles DESPINOIS** nous a quittés le 14 janvier 2021 dans la fleur de l'âge. Bien connu des jeunes sportifs belmontois et du monde foot, il laisse le souvenir d'un homme chaleureux et apprécié.

Nous en avons parlé, mais, si vous souhaitez recevoir par voie informatique les diverses informations intéressant la vie de la commune, y compris le journal communal, vous voudrez bien, pour ceux qui ne l'ont pas encore fait, nous communiquer votre adresse de courriel avec la mention manuscrite signée : "j'autorise l'utilisation de cette adresse pour diffusion des informations municipales."

Cauvaldor Services-CIAS

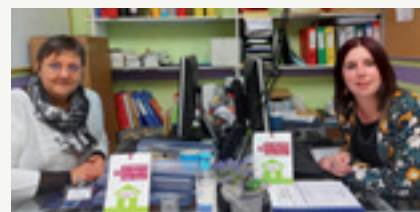
La maison Cauvaldor Services-CIAS à Biars-sur-Cère regroupe en un même lieu une offre complète pour simplifier vos demandes. Les conseillères Patricia Chanon et Alexia Caumon sont disponibles pour un accompagnement personnalisé avec des organismes partenaires: CAF, CPAM, CARSAT, Pôle emploi, Finances Publiques, Ministères de la Justice, de l'Intérieur et la MSA.

Les conseillères vous informent aussi sur les services de CAUVALDOR, mais sont également un soutien en terme d'aides sociales (domiciliation, bon d'urgence, carburant, aides sociales facultatives) grâce au soutien que peut apporter le CIAS Cauvaldor.

Vous pouvez également retrouver des permanences :

- **GEIQ BTP** le vendredi de 14h à 17h sur rendez-vous au 06.89.70.87.29

- **DDFIP** les mercredis et vendredis de 14h à 17h sur rendez-vous au 05.65.38.03.79
- **ADIL** le 1^{er} jeudi après-midi de chaque mois sur rendez-vous au 05.65.35.25.41
- **Défenseur des droits** tous les jeudis sauf le 1^{er} jeudi du mois sur rendez-vous au 05.65.38.03.79



Patricia et Alexia vous accueillent :

Lundi et vendredi : 8h30-12h et 14h-17h
Mardi : 8h30-12h et 14h-20h
Mercredi : 9h-18h
Jeudi : 14h-17h

Centre social et culturel Robert Doisneau, 94, av. de la République
 46130 Biars-sur Cère
 Tél. : 05.65.38.03.79
 mél : cauvaldorservices-biarssurcere@cauvaldor.fr



M. et Mme Mespoulhé



TÉMOIGNAGE

On entrait à la petite école à 5 ans. On y allait à pied : pas de ramassage scolaire... Elle comprenait, comme la grande, des "divisions" qui permettaient, avec les 2 instituteurs de couvrir l'ensemble des programmes du CP au Certificat d'études. Voici quelques souvenirs de mon passage à la petite école...

COMMENT C'ÉTAIT, À L'ÉCOLE, AUTREFOIS ?

On mesurera la différence avec le comportement pédagogique d'aujourd'hui !

Quand ils arrivaient à pied, le matin, les enfants se mettaient en rang, casquette ou béret sous le bras, les mains tendues et présentées (dos et paume) à l'inspection de l'instituteur : ongles, propreté étaient examinés soigneusement.

L'hiver, pas de chauffage central, mais un poêle à bois en fonte.

La "classe" commençait par une leçon de morale commentée à partir d'une maxime/phrase écrite au tableau et parfois illustrée d'une historiette. Puis venaient les exercices d'orthographe ou de calcul, d'abord oraux (ardoise levée), puis confirmés par un exercice écrit, avec une plume "sergent major", trem-

pée dans l'encre violette, sur le cahier à doubles lignes. Ceci complété par un exercice d'écriture en faisant bien attention de marquer les pleins et les déliés ! Pas question de stylo bille !

La discipline était relativement stricte et les stations au coin, face au mur faisaient partie des sanctions les plus légères.

Venaient aussi les lignes à écrire soigneusement (nombre proportionnel à la punition).

Et enfin, pour les plus bavards, la conjugaison par écrit, à tous les temps et à tous les modes, de la fameuse maxime : "*avoir la langue trop longue*" !

C'était une méthode "rugueuse" mais elle présentait l'avantage de faire entrer la grammaire et l'orthographe chez les plus récalcitrants.

Ce serait bien sûr, considéré aujourd'hui comme une brimade et l'enseignant sûrement stigmatisé par sa hiérarchie et... les parents !

Enfin, on terminait la semaine le samedi après-midi, tous réunis à la grande école, où M. Mespoulhé nous lisait une histoire inspirée du patrimoine local (souvent extraite du livre "les contes de Saint-Céré" d'Anatole de Monzie) pendant que Mme organisait des cours de chant pour les amateurs/trices.

J'espère que ces quelques souvenirs, que je pense partager avec les doyens de Belmont, leur auront fait plaisir et auront montré aux plus jeunes que finalement, *c'est pas si mal aujourd'hui!* ■

Jean-Pierre ROUDAIRE



A TABLE !

La Pescajoune, gourmandise de notre terroir !

Parmi les mets typiques de notre terroir, il en est un qui ne vieillit pas et qui constitue encore aujourd'hui une gourmandise appréciée des anciens et des plus jeunes : LA PESCAJOUNE. Nous ne retracerons pas ici son historique, qui a survécu au fil des siècles et constitue, aujourd'hui encore une gourmandise en même temps qu'un mets recherché pour les anciens et les plus jeunes.

On peut en distinguer 2 catégories : la pescajoune sucrée et la pescajoune salée.

Alors, à vos poêles (bien culottées, de préférence) !

Pescajoune sucrée

Ingrédients :

- 6 c. à soupe de farine
- 6 c. à soupe de lait
- 3 œufs entiers
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- 2 c. à soupe d'huile (au choix, sauf noix)
- 2 belles pommes
- 1 pincée de sel, vanille, 1 c à café d'eau-de-vie (facultatif)

Préparation :

Préparer la pâte à crêpe en mélangeant l'un après l'autre la farine, le lait, les œufs, la pincée de sel, la vanille et/ou l'eau de vie. Laisser reposer (env. 1h) pour que la pâte épaississe.

Couper les pommes en fines lamelles.

Les incorporer à la pâte, sans les casser.

Huiler la poêle.

Quand elle est bien chaude, verser 2 louches de pâte contenant les fruits.

Laisser dorer d'un côté puis retourner.

Laisser cuire de l'autre côté. Saupoudrer de sucre et servir la pescajoune encore chaude.

Pescajoune salée

Ingrédients :

- 6 c. à soupe de farine
- 6 c. à soupe de lait
- 3 œufs entiers
- 2 c. à soupe d'huile (au choix, sauf noix)

Préparation :

Préparer la pâte à crêpe en mélangeant tous les ingrédients, l'un après l'autre.

Laisser reposer (env. 1h) pour qu'elle soit plus épaisse.

Huiler la poêle. Quand elle est bien chaude, verser 2 louches de pâte.

Laisser dorer d'un côté puis retourner.

Laisser cuire de l'autre côté.

La servir chaude, accompagnée d'une salade verte.

Mairie de Belmont 46130 Belmont-Bretenoux

• www.belmont-bretenoux.fr • Tél : 05 65 38 31 73 •

belmont.bretenoux@wanadoo.fr • Directeur de

Publication : Philippe Rodrigue • Maquette & mise

en page : Pascale SIMON / www.simongraphiste.fr •

Impression : Imprimerie Riol, St-Céré.