



VIVRE À

Belmont

Bulletin municipal de la mairie de BELMONT-BRETENOUX • Juillet 2023 • n° 4



PRATIQUE

Urbanisme 2022

- Permis de démolir : 2
- Permis de construire : 4
 - 3 maisons d'habitation
 - 1 extension maison
- Déclarations préalables : 9
 - 2 abris de jardin,
 - 3 panneaux photovoltaïques
 - 1 piscine enterrée
 - 2 postes Enedis
 - 1 pylône EDF
- Certificats d'urbanisme : 16
 - 1 opérationnel
 - 15 informatifs

Démarches administratives

- Si vous envisagez de :
- modifier l'aspect extérieur
 - de construire une annexe
 - de réaliser une extension
 - d'installer un portail ou une clôture,
 - d'installer une piscine extérieure ou hors-sol,
- adressez-vous à la Mairie pour connaître les démarches nécessaires.

Etat civil 2022 :

- 2 mariages
- 4 naissances,
- 1 décès,
- 1 transcription décès

Horaires 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.



LE MOT DU MAIRE

Chères Belmontoises, chers Belmontois !

L'habitude traditionnelle des vœux à la période de Noël n'a pas pu, pour des raisons incontournables, être tenue cette année, mais je vous remercie d'être venus nombreux à notre "pot printanier".

Avec l'arrivée de la nouvelle population de nouveaux besoins se sont faits jour : le bâtiment de l'ancienne école, "cette belle dame" vise à de nouvelles et nobles destinées qui feront de notre commune un élément remarquable et original, si le budget le permet, dans le complexe administratif et humain de Cauvaldor.

La (petite école) et le presbytère ont déjà été transformés en habitations, ainsi que la maison Bastit où de nouveaux occupants "montent la garde" à l'entrée de la commune.



■ Recensement

Chaque jeune français de 16 ans doit se faire recenser en mairie (recensement citoyen). Se présenter avec carte d'identité, livret de famille des parents, adresse mail.

■ Association "Belmont loisirs"

- Présidente : Marion PICAUD
 - Vice-Présidente et secrétaire : Mathilde DAYMA
 - Trésorière : Céline CARON
 - Secrétaire : Alexis SÉREDIUK
- L'association a participé avec succès aux Olympiades Viticoles de Glanes et prépare notre traditionnelle fête du 15 août.

■ CAUVALDOR info service : le car

Information emploi, retraite, santé, état civil, famille justice, budget, logement, mobilité et courrier.

- Saint-Céré : 05 65 34 35 19
- Biars s/Cère : 05 65 38 03 79

QUELQUES RAPPELS ÉCOLO-CIVIQUES

- Les dépôts d'ordures sauvages sont interdits dans la commune et doivent être faits à la déchetterie de Glanes.
- Compacter les cartons et les récipients plastique avant de les jeter dans les bacs prévus à cet effet.
- Pour maintenir votre commune pimpante, respectez bien le tri sélectif : vous contribuerez au respect de notre environnement

ATTENTION : la consommation d'eau risque d'être juste si la canicule veut ressembler à celle de l'an dernier.



Le "pot printannier" dans la cour de l'école.

Votre conseil municipal veille...

La menace de l'antenne TDF qui avait soulevé la colère de la population semble s'éloigner vers une zone plus découverte. Et, bien sûr, ne pas oublier les travaux

d'entretien habituels (cimetière, chemins,...)

Toute l'équipe municipale sera heureuse de répondre à vos remarques et suggestions. Vous pouvez aussi, si vous le souhaitez et que vous pensez que ce soit utile pour la collectivité, nous adresser message ou courrier (à l'attention de : Magalie Pesteil ou J-P Rou-daire - mairie de Belmont). ■

Le Maire, Philippe Rodrigue

Pour recevoir par voie dématérialisée les diverses informations intéressant la vie de la commune, y compris le journal communal, merci de nous communiquer votre adresse de courriel avec la mention manuscrite signée : "j'autorise l'utilisation de cette adresse pour diffusion des informations municipales."

TÉMOIGNAGE

Comment se vivait la "communauté" autrefois...

Dans le dernier numéro de "Vivre à Belmont", nous avons rappelé quelques souvenirs d'une époque encore proche que certains belmontois ont connue, où ordinateurs, téléphones portables, télévision et Drive n'existaient pas encore.

Bien sûr, pas de supermarché ni de bureau de poste. Seuls passaient le boulanger, le boucher et une camionnette épicerie (en général une fois/semaine, signalée par un coup de klaxon).

La vie collective n'en existait pas

moins et les Fonctions principales n'en étaient pas moins assurées.

Deux familles y pourvoyaient : La famille Bastit et la famille Labrousse, chacune avec des prérogatives bien définies (non écrites, mais forgées par la cou-

tume !) dans une entente qui ne s'est jamais déparée.

Nous commencerons par la famille **Bastit**, dont la petite maison, à l'entrée du village a été longtemps comme le phare à l'entrée du port : on était sûr, à n'importe quelle heure, d'y trouver une oreille attentive, un casse-croûte, une halte pour passer un coup de téléphone (surtout l'instituteur) ou envoyer un télégramme, dont la fille de la maison avait souvent la charge de transmettre la réponse.

Arthur **Bastit**, le propriétaire, avait la charge du portefeuille des "acquits" (le reçu des droits de transport de l'alcool), des assurances ; et le dimanche, il était le meneur de jeu de la belote, où se retrouvaient les seniors de la commune.

Car il y avait une tradition bien établie qui s'est maintenue long-



Arthur et Marie BASTIT



Jean et Léa LABROUSSE

temps : le dimanche matin, les hommes prenaient l'apéritif chez **Labrousse** (on disait : "chez Léa"), après la messe du dimanche (quand ils y allaient !) ; Les femmes en profitaient pour faire les courses chez Léa (qui ne se souvient pas des "choco prince", du cantal coupé avec un fil (!) et de la bonne odeur du café en train de se torrifier, dehors, au pied des escaliers !...). On y trouvait de tout, jusques et y compris des espadrilles et des sabots. Et n'oublions pas Jean, qui sonnait les cloches à chaque événement important et pour l'Angélus...

Chez **Bastit**, Marie, quant à elle, était l'hôtesse, toujours prête à recevoir le visiteur attardé ou les jeunes de retour de la fête ou du bal qui souhaitaient une soupe au fromage pour terminer la soirée. Elle offrait même l'hospitalité aux écoliers qui ne pouvaient rentrer chez eux les jours de pluie.

Pas d'heures ni de contraintes de fermeture !

Il y a eu même un courageux qui, le matin, avant d'aller au champ, passait se donner du courage avec un petit verre de gnôle (!) et se procurer son approvisionnement en tabac à rouler pour la journée.



Marie BASTIT

Et le monde a évolué : l'école a fermé, l'automobile s'est développée, puis les tracteurs et les machines agricoles ont fait leur apparition. La fibre a remplacé le téléphone à manivelle, l'office du dimanche est devenu épisodique, les réunions du dimanche ont disparu, de nouvelles maisons ont été construites....

Ainsi s'est formée la physionomie du village que nous connaissons... ■

Jean-Pierre ROUDAIRE



A TABLE !

LE PRUMA : une perle de notre campagne !

Dessert traditionnel de nos régions où le prunier "reine-claude"* trouve un terrain de prédilection pour nous offrir ses belles baies vertes saupoudrées de blanc. Aux mains habiles des ménagères, la reine-claude se transforme en une belle confiture dorée et parfumée, et nous offre sa pulpe pour distiller une eau-de-vie appréciée des gourmets pour *la goutte* et/ou la confection d'une gourmandise régionale : "le pruma". Nous avons pensé faire revivre cette recette en vous la proposant dans sa forme d'antan, sans adjonctions d'édulcorant ou de ces adjuvants que l'on trouve dans la pâtisserie moderne.

** La Reine Claude était la femme de François 1er et elle avait une véritable passion pour ces fruits (variété verte)*

Pour faire un bon pruma, la ménagère devra se procurer (pour 6 personnes) :

- 125 g de farine,
- 100 g de sucre en poudre
- 2 ou 3 œufs entiers (selon grosseur des œufs)
- 3 dl de lait, 20 à 50 g
- 20 à 50 g de beurre pour le moule
- 1 pncée de sel
- 500 g de prunes reine-claude

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°
- Mettre la farine dans une terrine. Faire une fontaine.
- Ajouter le sel, le sucre et les œufs entiers.
- Délayer la farine en l'incorporant progressivement.
- Quand la pâte devient épaisse, délayer peu à peu avec le lait : on doit obtenir une pâte assez fluide sans aucun grumeau.
- Ajouter les prunes dénoyautées.
- Beurrer le moule et verser le mélange préparé.
- Ajouter quelques noisettes de beurre sur la surface.
- Enfourner à four chaud pendant 30 mn.
- Saupoudrer ensuite de sucre glace avant de servir (tiède de préférence).

Bon appétit !

