

L'édito du Maire

Chères Brocaines,
chers Brocains,

un nouveau conflit vient d'éclater. Israël est encore meurtri par des attaques barbares. Toutes ces guerres mettent en évidence les contrastes de notre planète.

En France et en Europe, nous croulons sous un trop-plein de textes réglementaires contraignants, renforcés par la lutte actuelle contre le réchauffement climatique.

Alors que la plupart voudrait simplement vivre en paix et pouvoir manger à sa faim, l'inflation nous frappe de plein fouet et l'État enfonce le clou en augmentant drastiquement la taxe foncière.

N'hésitez pas à nous solliciter afin que nous vous aidions à vous battre contre cette paperasserie de plus en plus complexe.

L'équipe municipale et moi-même vous souhaitons de passer d'agréables fêtes de fin d'année.

Amicalement,

le maire,

Olivier Tézenas

Sommaire

- Édito
- Broc n' Jeune
- Histoire / Bazaltik
- Repas des aînés / Théâtre
- API Rando / Christophe Pic
- Info SICTOM
- Recette
- Mémo



11 novembre 1918 - 11 novembre 2023

Cela fait 105 ans que les combats de la Grande Guerre, l'effroyable guerre pourrait-on écrire, se sont terminés à Rethondes, dans le train du maréchal Foch. Et cela fait 105 ans que les villages de France rendent hommage à la mémoire des millions d'hommes tués lors des combats.

Le Broc ne fait pas exception bien entendu et, à travers le discours de M. le Maire, hommage est rendu aux villageois disparus entre 1914 et 1918 mais également aux soldats décédés en cette année 2023. Les habitants présents ont pu se rendre sur la place de l'église, au monument aux morts puis, en mairie, pour le verre de l'amitié.



Broc n' Jeune

Lucie Tardivel est née le 8 novembre 2000 à Paris dans le XVIIIème arrondissement. Elle habite chez sa mère rue de l'église St Etienne au Broc. Elle a un frère de 20 ans, Jérémy Gaulier, étudiant en dernière année de STAPS (Sciences et Technique des Activités Physiques et Sportives). Discuter avec Lucie, c'est discuter avec une jeune femme discrète, consciente des problèmes du monde et en première ligne, avec son métier, pour l'affronter. Elle a des rêves, pourtant, Lucie et elle a bien raison.



Quand es-tu arrivée au Broc et quel est ton parcours ?

J'avais 10 ans, en CM2 à l'école du village. J'ai découvert Le Broc à ce moment-là. Je suis ensuite passée au collège des Prés puis j'ai fait un Bac L (Littéraire) au Lycée Murat. J'ai ensuite passé le concours d'infirmière à Paris mais il m'a fallu une année de préparation pour les matières scientifiques puis je suis rentrée dans l'école sur dossier (le concours ayant été aboli) ... et puis, on est en 2019, la crise Covid arrive.

Effectivement...

Oui, j'ai vite été réquisitionnée en réanimation dans les Hôpitaux de Paris alors qu'en première année on est plutôt en long séjour, plus protégé. Et là, la vague de malades arrive. Je suis, comme beaucoup, balancée dedans. C'est très formateur mais très épuisant aussi.

Et aujourd'hui ?

Je travaille à l'hôpital d'Issoire au service médico-chirurgical. Je suis en CDD.

C'est ce que tu rêvais de faire il y a 10 ans ?

Absolument pas. Je rêvais d'être prof de Français, agent immobilier ou notaire (rires). Mais l'intérêt pour le métier d'infirmière m'est venu et moi, qui étais une élève plutôt moyenne tout au long de ma scolarité, j'ai obtenu de très bons résultats à l'école d'infirmière, validant mon choix et mon parcours plutôt surprenant et atypique.

Et à quoi rêve-t-on à 23 ans ?

Voyager. Une amie est au Canada, un ami prépare le tour du Monde, je voyage déjà un peu par personne interposée. Rencontrer les gens est la base de mon métier, voyager me permettrait d'aller plus loin dans mes rencontres. En "back packing" (sac à dos) ou en "woofing" (en travaillant à la ferme), oui, je rêve de voyager.

Que t'inspire le Monde d'aujourd'hui ?

Pas mal d'angoisse. Écologiquement, on fait ce qu'on peut individuellement tout en observant que ce n'est pas suffisant. À la moitié de l'année on a épuisé toutes les ressources. C'est stressant de voir la planète en danger et de se sentir impuissante. Et puis, aujourd'hui, beaucoup d'infos sont angoissantes et je trie donc mes canaux d'informations. Je ne fais pas l'autruche mais on n'est pas tous les jours capable d'encaisser les guerres et les féminicides sans ciller.

Allez, soyons plus léger... séries, films, romans, jeux ... que tu aimes ?

The Handmaid's Tales (La servante écarlate) sans hésiter pour la série. J'écoute pas mal de techno en ce moment parce que je fais du CrossFit (sport de parcours en salle), cela me motive. Dernièrement, au cinéma, j'ai vu *Hunger Games*, c'est pas mal mais mon film préféré reste *La Ligne Verte* tiré du roman de Stephen King. Lorsque j'étais sur Paris, j'allais pas mal au musée, au centre Pompidou. Et dernièrement j'ai appris à jouer au tarot.

Et dans 10 ans, comment te vois-tu ?

J'espère être encore infirmière même si j'espère ne pas être trop usée. Du sport toujours et des enfants...je ne suis pas sûre...

On a vu que tu étais lucide sur les travers du Monde, qu'est-ce que tu aimes cependant ?

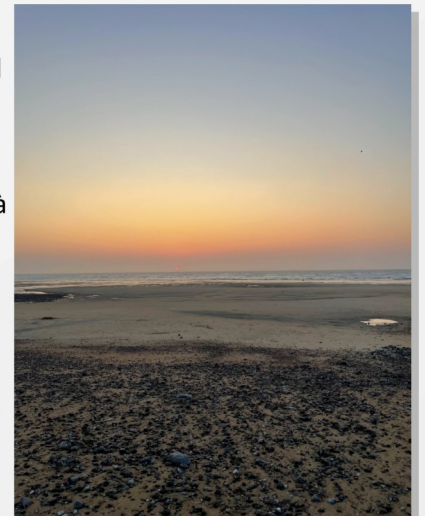
Les amitiés, l'esprit de partage et bien entendu aller à la rencontre des autres. C'est le sens de ma vie.

Quels sont tes rapports au Broc ?

Sans surprise, j'aimais beaucoup les ruines où nous jouions enfant, le Jardin des légendes où j'allais avec mes copains. Aujourd'hui, je travaille de nuit donc c'est plus compliqué mais je suis toutefois au courant par ma mère des différents évènements qui se tiennent au village. Et j'ai gardé des ami(e)s bien sûr.

Un lieu que tu aimerais nous faire découvrir ?

Oui. Enfant j'étais allée à La Spézia dans le Cinq Terre, en Italie. Et j'adore les pâtes, surtout avec une sauce aux truffes !



Histoire

Un four pas si banal

Il arrive quelquefois que l'Histoire rencontre l'actualité. C'est le cas des archéologues qui redécouvrent des bâtiments enfouis, des détecteurs amateurs qui font remonter des entrailles de la terre une pièce centenaire, millénaire ou bien un bijou perdu.

Notre village est marqué par une histoire riche et qui brille encore aujourd'hui. Le château, bien entendu, nous couve de son regard chaque jour depuis le XIII^{ème} siècle ; la pierre milliaire le précède d'un bon millénaire tandis que les pierres taillées, moins spectaculaires, ornent le quotidien des maisons villageoises. De la vigneronne à la médiévale chaque demeure possède sa spécificité et les pierres gravées du plateau font aussi notre histoire. Sans parler de l'église et du tombeau de Jacques Pardinel, de la commanderie ou de la chapelle du plateau... Le Broc est Histoire.

Et puis, en ce début du mois de décembre 2023, en collaboration avec l'architecte des Bâtiments de France (ABF), avec une autorisation préalable, c'est la découverte. Au détour de la porte du fort villageois, un four médiéval dont on savait l'existence mais pas l'état, a été extrait d'un amas de terre et de pierres, conséquence des effondrements.



Entre le godet et l'extraction manuelle, les ouvriers ont réalisé un travail remarquable, aussi impressionnant que l'état de conservation du four qui semble prêt à fonctionner. Vous pouvez bien entendu aller voir ce nouvel élément remarquable du village, qui, avec la fête du pain le 15 août, risque de vite retrouver sa chaleur originelle, de pair avec son acolyte du Jardin des légendes. Et bien sûr, nous l'espérons tous, qu'il diffusera à nouveau ses effluves sucrées ou salées à travers les rues du village. Quelle chance, pour qui aime l'Histoire, d'habiter Le Broc ! L'affaire est à suivre puisque, toujours en collaboration avec M. Delubac, l'ABF, un aménagement pertinent autour du four devrait avoir lieu.

Bazaltik

Au service de la foule du 15 août, une vingtaine de Bazaltikois et Bazaltikoises avaient décidé de se faire servir lors du repas annuel de l'association. Rendez-vous était pris au restaurant « La Cabane », réservé prudemment quelques mois à l'avance. Du serveur au pizzaiolo en passant par les boulangers, tous ont pu apprécier les fameuses cuisses de grenouille ou le coq au vin, l'assiette de charcuterie ou la salade composée et les excellents desserts. Une juste récompense pour l'ensemble de ces bénévoles qui préparera, encore l'année prochaine, de nombreuses surprises aux habitants du village.



Repas des aînés

Autour d'un menu à 3 plats concocté par M. Bos à Coltines, dans le Cantal, le traditionnel repas des aînés a eu lieu courant novembre à la salle panoramique, orchestré par le CCAS.



Soupe de champagne et toast apéritifs en préambule, médaillon de foie gras en gelée et sa pomme cuite, queue de lotte à l'armoricaine, rôti de veau aux girolles accompagné de petits légumes, salade, plateau de fromages et omelette norvégienne ont affronté nos anciens dans la plus pure tradition sous l'arbitrage musical du groupe Dopamine, toujours joyeux et entraînant. Victoire des Brocain(e)s sans surprise mais comme dit le dicton « Si tu fais bombance le jeudi, ne fais pas d'analyses le vendredi »... Merci à tous d'être venus et vous pouvez retrouver l'album des photos du repas concocté par Joëlle Verge en mairie.

Théâtre à la panoramique

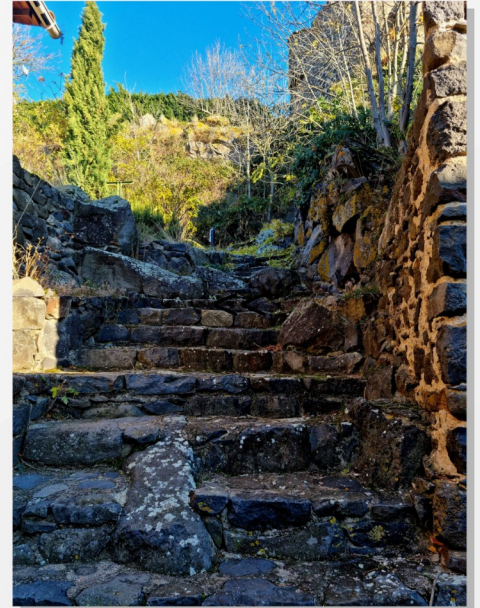
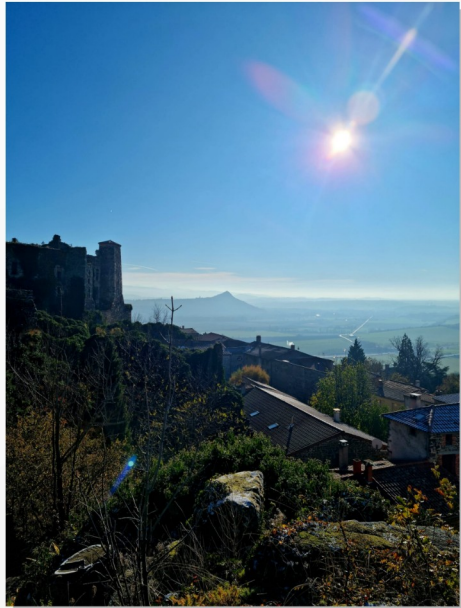
Samedi soir, 9 décembre, s'est tenue la pièce de théâtre *La Souricière* présentée par le théâtre de la Goutte d'eau / Félix Tixier. Deux heures de suspense où les spectateurs étaient invités à deviner qui était l'assassin de la pièce d'Agatha Christie, l'autrice anglaise, dans un *Cluedo* grandeur nature. Seulement 7 spectateurs sur cent présents à la représentation avaient deviné qui était le meurtrier. Bravo à eux. Maintenant gardons le secret pour les autres représentations. *La Souricière* est jouée à Londres sans discontinuer, tous les jours depuis 1957... et le secret est bien gardé !

Merci à tous, comédiens, comédiennes, spectateurs et spectatrices pour cette belle soirée au Broc. A noter que les parents d'élèves du RPI étaient invités à tenir la buvette, à leur profit bien entendu.



API Rando - 3 décembre 2023

Ce sont les premiers frimas sérieux qui ont accompagné dimanche 3 décembre, les Apirandonneurs du pays d'Issoire qui passaient par Le Broc. 2 parcours de 9 et 14 km avec 140 ou 200 m de dénivelés étaient au programme pour se réchauffer. Le tout au profit de l'EHPAD du Parc à Issoire. Ce fut donc une bonne randonnée parfaitement orchestrée par, entre autres, maître Jean-Luc Bataille et ce pour la bonne cause. Que demander de plus ? Si, de belles photos partagées par Vanessa sur son compte Instagram et sa page Facebook et le tour est joué. Merci à elle de nous laisser les utiliser gracieusement pour ce journal. N'hésitez pas à aller voir sur « Vanessa photos Auvergne ».



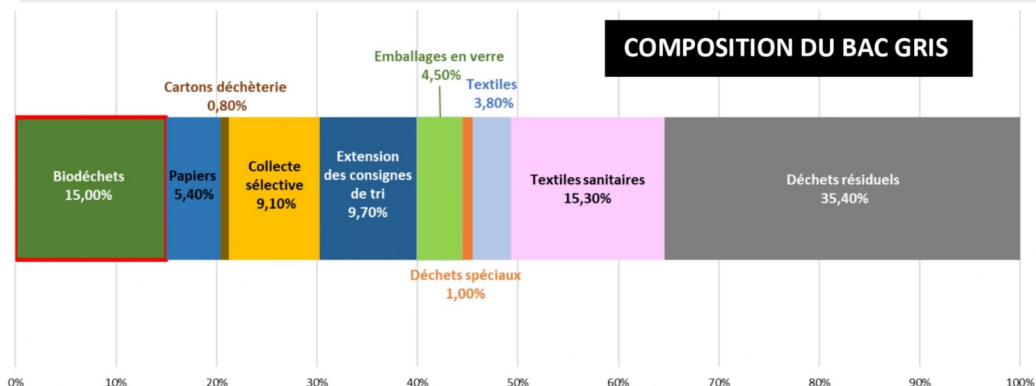
Christophe Pic , double champion d'Europe de stickfighting

Il enseigne au collège à Massiac, habite désormais Ste Florine mais nous n'avons pas oublié que Christophe a aussi habité de nombreuses années au Broc où sa fille Ilona a suivi sa scolarité. Eh bien bravo à lui puisqu'il excelle en « stickfighting », un art martial thaïlandais, appelé aussi « kali » (dans lequel il faut combattre avec un ou deux bâtons) et qu'il vient de remporter 2 titres cet été à Bonn, en Allemagne. Félicitations et nous lui souhaitons bonne chance pour la suite puisque Christophe s'est mis au défi de participer aux Championnats du monde en 2024 aux Philippines.



UN TRÉSOR À VALORISER DANS NOS ORDURES MÉNAGÈRES !

AUJOURD'HUI, NOUS DEVONS NOUS INTÉRESSER DE PLUS PRÈS AU CONTENU DE NOS BACS À ORDURES MÉNAGÈRES. En effet, les biodéchets représentent une part importante de nos déchets ménagers et doivent être valorisés. Il est interdit de les jeter avec le reste des déchets.



?? C'EST QUOI UN BIODÉCHET ?
Les biodéchets comprennent les **déchets alimentaires** (restes de repas, épluchures, marc de café...) et les **déchets de jardin** (branchages et pelouse à éviter en grande quantité).

QUE DIT LA LOI ?

La Loi du 10 Février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (Loi AGEC) prévoit la **généralisation du tri à la source des biodéchets d'ici le 1^{er} Janvier 2024** pour l'ensemble des producteurs : professionnels, collectivités, ménages... **Chaque usager devra avoir une solution afin de trier ses déchets alimentaires à la source.**

QUE PROPOSE LE S.I.C.T.O.M. ISSOIRE-BRIOUDE ?

Le S.I.C.T.O.M. ISSOIRE-BRIOUDE propose une **gestion de proximité, par le développement du compostage individuel et collectif, afin que chaque usager puisse trier ses biodéchets.**

Ce mode de gestion **écologique et économique** des fermentescibles est déjà présent sur de nombreux territoires.

LE COMPOSTAGE INDIVIDUEL



A qui s'adresse-t-il ?

Aux usagers résidant en maison pavillonnaire avec jardin.

Qu'est-ce que le compostage individuel ? Les restes de repas sont compostés sur place avec les déchets de jardin. Le compost obtenu est ainsi réutilisé directement dans le jardin.

Le S.I.C.T.O.M. ISSOIRE-BRIOUDE met à disposition des habitants, sans facturation, un **composteur individuel**. Vous pouvez venir le retirer dans les locaux du S.I.C.T.O.M. ISSOIRE-BRIOUDE (adresse en bas de page) ou bien le commander via notre formulaire en ligne sur notre site internet.

LE COMPOSTAGE COLLECTIF

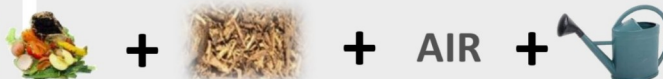


A qui s'adresse-t-il ?

Aux usagers n'ayant pas de jardin ou habitant en immeuble.

Qu'est-ce que le compostage collectif ? Quel que soit le type d'habitat, chaque usager doit pouvoir composter ses biodéchets. Le S.I.C.T.O.M. ISSOIRE-BRIOUDE a ainsi installé **près de 600 composteurs collectifs sur le territoire. 1 composteur de quartier est déjà en place sur votre commune** et nous souhaitons poursuivre ce développement. A chaque nouvelle mise en place, les usagers souhaitant utiliser ces composteurs sont formés aux gestes du compostage. Une cellule contenant du broyat est à disposition des usagers afin d'apporter la matière sèche nécessaire à la bonne décomposition des éléments. Le compost obtenu est mis à disposition des habitants ou encore utilisé par les services techniques de la commune.

LA RÉCETTE DU COMPOSTAGE :



Tonnages collectés par an sur la commune du BROC :



Sur la commune du BROC, c'est 21 tonnes annuelles de fermentescibles qui peuvent être traitées.

Les biodéchets, une fois triés, sont **valorisés de manière complètement naturelle**. Par compostage, ils se transforment en un **engrais particulièrement riche utilisable pour le jardinage**.



Gâteau de crêpes aux agrumes

Ingrédients :

pour l'appareil à crêpes :

- 750 g de lait
- 100 g de beurre
- 50 g de sucre
- 250 g de farine
- 3 œufs

Pour la marmelade d'orange

- 120 g de jus d'orange
- 400 g d'oranges entières
- 125 g de sucre (1)
- 75 g de sucre (2)
- 2 g de pectine NH ou 20gr de Vitpris

pour le streusel amande :

- 125 g de sucre semoule
- 125 g de beurre mou
- 125 g de poudre d'amande
- 125 g de farine
- 2 g de sel

pour le sirop de zestes d'orange confits :

- 200 g de sucre
- 200 g d'eau
- 3 beaux morceaux de zeste d'orange

pour le montage et la finition :

- 200 g de jus d'orange
- les suprêmes d'une orange (quartier sans peau)



Préparer la pâte à crêpes : faire chauffer la moitié de votre lait avec le beurre. Mélanger la farine, le sucre et une pincée de sel dans un récipient. Ajouter les œufs frais et mélanger progressivement, ajouter peu à peu le lait tiédi avec le beurre, puis la seconde partie du lait froid, chinoiser et réserver. Faire cuire les crêpes dans une poêle de diamètre 20cm : il faudra 20 à 22 crêpes pour le gâteau.

Préparer la marmelade d'orange : dans une casserole cuire environ 10 minutes le jus d'orange avec les oranges entières coupées en petits morceaux avec le sucre 1. Ajouter le second sucre mélangé à la pectine ou au Vitpris, porter à ébullition quelques minutes. Mixer le tout puis refroidir.

Pour le streusel, mélanger le sucre, la farine et la poudre d'amande. Ajouter la pincée de sel puis le beurre mou en petits morceaux. Pétrir le mélange afin d'obtenir un mélange homogène. Réserver au réfrigérateur. Tailler des petits cubes d'un demi centimètre et cuire 10 à 12 minutes à 160°C.

Faire le sirop à 30°C avec l'eau et le sucre semoule. Une fois le sirop tiède, incorporer les zestes d'orange. Laisser confire quelques heures puis égoutter.

Monter le gâteau : à l'aide d'un pinceau imbiber légèrement les crêpes de jus d'orange. Disposer d'une fine couche de marmelade d'orange sur chaque crêpe puis superposer les crêpes les unes sur les autres. Parsemer le gâteau d'éclats de streusel amande, de zestes d'orange confits, de quelques suprêmes d'orange.

Félicitations au chef Adrien Descouls, dont l'établissement a été élu parmi les plus beaux hôtels du monde par le Guide Michelin ! Une fierté pour notre village !

L'hiver à l'œil

C'est l'œil de Serge Bruchet, habitant du Broc, qui nous régale encore une fois, grâce à son talent et à ces saveurs d'hiver qu'il sait si bien fixer sur la pellicule. Avec de la froideur, des pas glacés à travers champs pour capturer l'instant, il sait réchauffer les cœurs. Quand l'art devient magie... Bravo et merci.



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 : 06 58 31 61 40

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



État civil

Mariage :

Baptiste BEUF et Aurore TEZENAS du MONTCEL
le 28 octobre 2023

Cette rubrique est alimentée uniquement de l'état civil des personnes ayant donné leur accord pour la publication dans la presse

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](https://www.facebook.com/mairielebroc63)

Journal local du Broc

Rédaction : Mairie du Broc
Photos : Mairie du Broc / S.Bruchet
Tirage : 400 exemplaires