

Vivre à LIMOGES

Le magazine municipal d'information - Décembre 2019

144

Noël à Limoges

Des idées pour enchanter les fêtes de fin d'année

Page 8 à 29



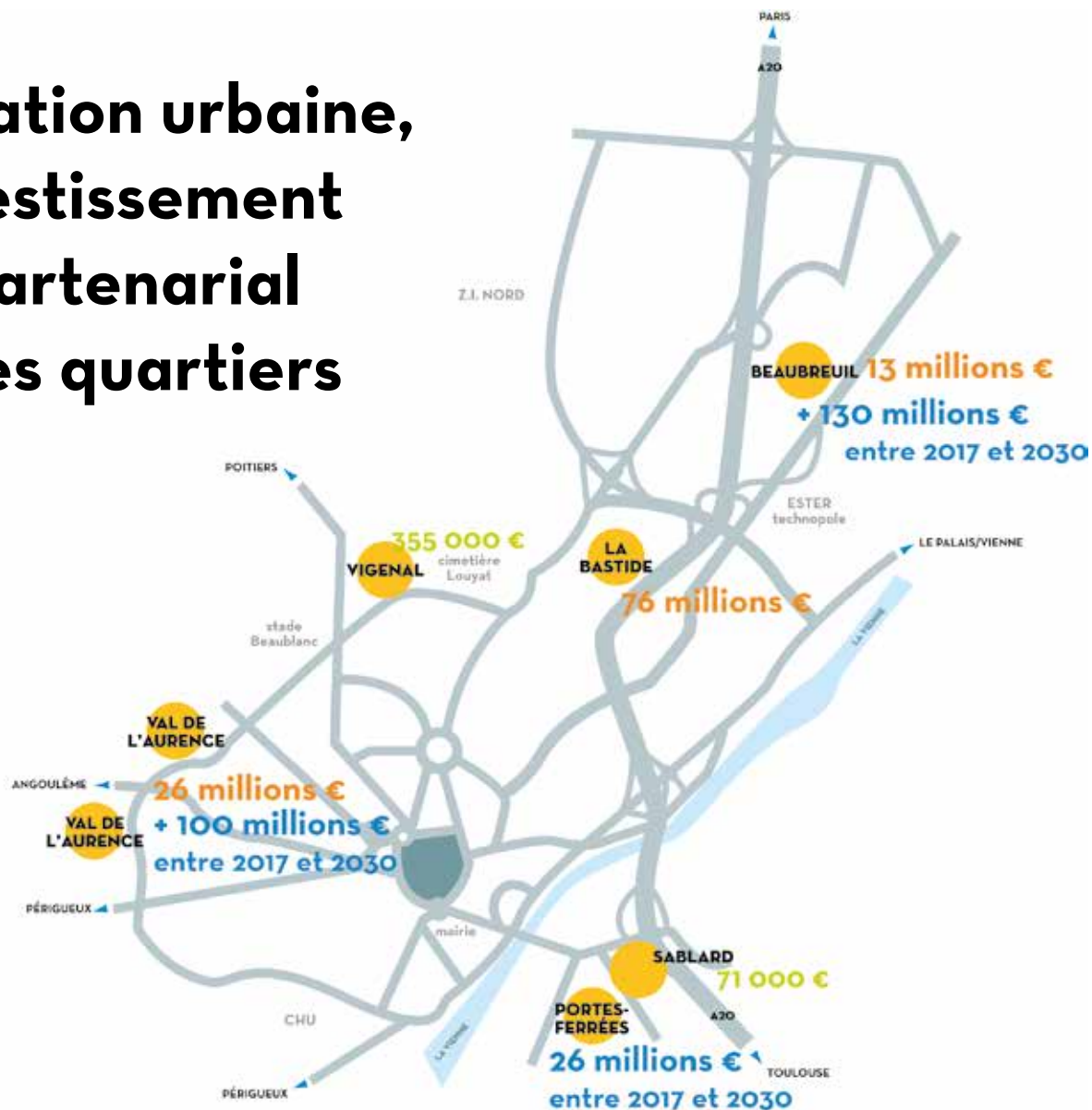
Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



LIMOGES

GRAND ESPRIT INNOVATION
DESIGNÉE VILLE CRÉATIVE
DE L'UNESCO DEPUIS 2017

Rénovation urbaine, un investissement multipartenarial dans les quartiers



Investissements Programme de rénovation urbaine - PRU

Investissements Nouveau programme de renouvellement urbain NPRU

Investissements Hors PRU / NPRU

Voir article et détails page 32

CRÉDITS

Directeur de la publication Guillaume Guérin
Comité de rédaction Sandrine Javelaud, Anne-Laure Marlias, Carine Rocca, Antoine Meyer
Infographies : frise Noël ; Royimzy for AdobeStock, Nathalie Couty, Laurence Demars
Rédaction Carine Rocca, Antoine Meyer, Corinne Mériquaud, 05 55 45 62 92 - 05 55 45 60 44
Page occitan Sebastian de Meuzac
Photographies Thierry Laporte, Laurent Lagarde, Alexis Bernardet
Suivi de distribution 05 55 45 64 43
Publicité 05 55 45 63 04 - 05 55 45 64 43
Tirage 90 000 exemplaires **Distribution** La Poste
Dépôt légal 4^e trimestre 2019.

COORDONNÉES

Hôtel de Ville, Place Léon-Betoulle 87031 Limoges cedex
 05 55 45 60 00 - limoges.fr
Mairies annexes et Antennes-mairie : **Limoges Sud-Romanet**, 48 rue Bernart-de-Ventadour - Du mardi au vendredi : 8 h 30 - 12 h 30, samedi : 9 h - 12 h / **Bel-Air-Baudin** 39 bis rue de la Conque - Lundi : 13 h 30 - 17 h 30,

du mardi au vendredi : 8 h 30 - 12 h 30 et 14 h - 17 h 30, samedi : 9 h - 12 h / **Landouge**, 3 rue du Mas-Bilier - Lundi et samedi : 9 h - 12 h et du mardi au vendredi 8 h 15 - 12 h 30 / **Limoges Ouest-La Borie - Vanteaux**, 149 rue F.Perrin - Lundi : 13 h 30 - 17 h 30 et du mardi au vendredi : 8 h 30 - 12 h 30 et 14 h - 17 h 30, samedi : 9 h - 12 h / **Les Ponts-Le Sablard**, 21 av. du Mal de Lattre de Tassigny - Lundi : 13 h 30 - 17 h 30 et du mardi au vendredi : 14 h - 17 h 30 / **Limoges Grand Centre**, 19 place de la République - Lundi : 13 h 30 - 17 h 30 et du mardi au vendredi : 8 h 30 - 12 h 30 et 14 h - 17 h 30, samedi : 9 h - 12 h / **Limoges Est le Vignal - La Bastide**, rue Édouard-Detaille - Lundi : 13 h 30 - 17 h 30 et du mardi au vendredi : 8 h 30 - 12 h 30 et 14 h - 17 h 30, samedi : 9 h - 12 h / **Beaune-les-Mines**, 154 av. Georges-Guingouin - Du lundi au jeudi : 14 h - 17 h 30, vendredi : 14 h - 17 h / **Val de l'Aurence-Roussillon**, 1 rue Marcel-Madoumier - Du mardi au vendredi : 8 h 30 - 12 h 30, samedi : 9 h - 12 h

IMPRESSION

Ce document participe à la protection de l'environnement. Il est imprimé sur papier promouvant la gestion durable des forêts par Fabrègue Imprimeur, agréé Imprim'Vert.



Vivre à Limoges peut être consulté sur le site : limoges.fr.
 Le magazine est enregistré par l'association des Donneurs de voix au profit des malvoyants.
 Pour le recevoir, contacter la Bibliothèque sonore : 05 55 79 49 79 - bs.limoges@wanadoo.fr.

Toute l'actualité de la Ville
sur les réseaux sociaux :



/villelimoges



@VilleLimoges87



ville_de_limoges



villelimoges



ville-de-limoges



la WebTV : 7alimoges.tv

et l'application :



TellMyCity



Chers Limougeauds

17 mois de travaux et 6 millions d'euros pour retrouver des Halles qui respirent la convivialité et la bonne humeur, pour recréer un univers où l'on se sent bien ; un lieu d'échanges où les professionnels peuvent travailler dans de bonnes conditions pour satisfaire leurs clients.

Les Halles centrales témoignent de Limoges, de son histoire et de son renouveau. Elles en sont l'emblème depuis 130 ans. Avec le temps, sans entretien, ce patrimoine remarquable était devenu si terne.

Depuis le 16 novembre, il rayonne à nouveau et l'affluence dès l'ouverture en a démontré votre attachement profond. Sept nouveaux commerçants ont d'ailleurs souhaité rejoindre cette aventure qui s'écrit désormais au présent.

Bientôt tout le cœur de ville aura opéré une mue totale : les rues piétonnes d'abord, les bords de Vienne ensuite, les halles Carnot également, la place de la République bientôt et le renouveau de la caserne Marceau en cours et pour laquelle une réunion publique est prévue le 19 décembre (voir pages 36, 37).

Nous avons aussi accompli un très important travail de réhabilitation dans les quartiers qui se poursuit avec des partenaires multiples : retrouvez un focus sur les principaux investissements réalisés dans ce numéro de votre magazine municipal d'information page 32.

XXX

Autre symbole de notre volonté d'enchanter votre fin d'année : le marché de Noël qui vient de débiter partout dans Limoges cette année encore. Vous aviez été nombreux à nous écrire à la suite de l'édition 2018 pour nous dire combien cette implantation multi-sites vous avait plu. Alors, nous avons fait de même cette année.

En plus de la patinoire, de la piste de luge, des chalets d'artisanat et gourmands, ce sont plus d'une trentaine de concerts et représentations qui sont programmés gratuitement jusqu'au 31 décembre.

Retrouvez-les jour par jour sur noellimoges.fr et parce que Noël est un événement qui se partage, n'hésitez pas à poster votre #noelalimoges sur Instagram. Cette année Alison Salapic, notre miss Limousin 2019, a accepté de se prêter au jeu du selfie. Dans le dossier spécial Noël de ce numéro, vous pourrez constater combien l'événement est fédérateur, attendu et combien cette féerie, issue de nos racines judéo-chrétiennes, témoigne plus que jamais de notre plaisir de vivre ensemble.



Cet hiver, faites-aussi attention à la grippe saisonnière et aux coups de froid. Pour prévenir les complications, n'oubliez pas que la vaccination est primordiale chez les personnes à risque : les personnes de plus de 65 ans, celles qui souffrent de maladies cardio-vasculaires, respiratoires, rénales ou de diabète, notamment.

Votre magazine est allé consulter nos meilleurs spécialistes pour recueillir leurs précieux conseils de prévention.

XXX

Limoges vient d'obtenir le Label Terre de jeux 2024 attribué par le Comité d'organisation des Jeux Olympiques et Paralympiques. Une bonne nouvelle qui confirme bien que notre ville a toutes les conditions et le savoir-faire pour accueillir des compétitions de haut niveau tout comme elle favorise au quotidien la pratique sportive pour tous.

XXX

Il arpentait les routes de France et de Navarre en vélo. Raymond Poulidor était un homme du pays dont chacun gardera une image dans son cœur. Chaleureux, dynamique, souriant et toujours populaire à 80 ans passés, nous garderons en mémoire l'image d'un homme qui aimait aller de l'avant et entraîner dans ses roues toutes les générations.

Fidèlement à vous

Émile Roger Lombertie

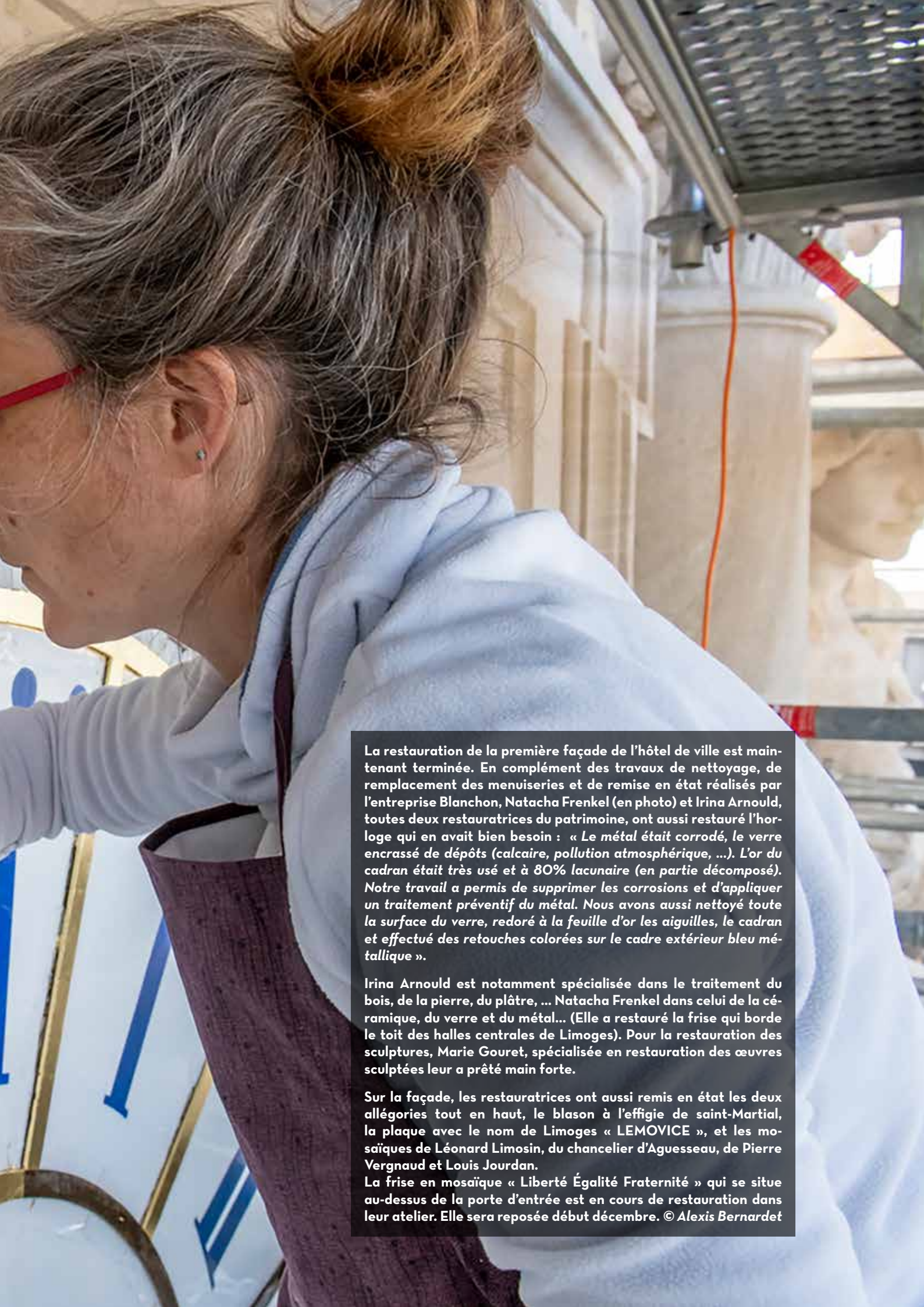
Maire de Limoges

 @ERLOMBERTIE

lemaire@limoges.fr

www.moncarnetlimougeaud.com





La restauration de la première façade de l'hôtel de ville est maintenant terminée. En complément des travaux de nettoyage, de remplacement des menuiseries et de remise en état réalisés par l'entreprise Blanchon, Natacha Frenkel (en photo) et Irina Arnould, toutes deux restauratrices du patrimoine, ont aussi restauré l'horloge qui en avait bien besoin : « Le métal était corrodé, le verre encrassé de dépôts (calcaire, pollution atmosphérique, ...). L'or du cadran était très usé et à 80% lacunaire (en partie décomposé). Notre travail a permis de supprimer les corrosions et d'appliquer un traitement préventif du métal. Nous avons aussi nettoyé toute la surface du verre, redoré à la feuille d'or les aiguilles, le cadran et effectué des retouches colorées sur le cadre extérieur bleu métallique ».

Irina Arnould est notamment spécialisée dans le traitement du bois, de la pierre, du plâtre, ... Natacha Frenkel dans celui de la céramique, du verre et du métal... (Elle a restauré la frise qui borde le toit des halles centrales de Limoges). Pour la restauration des sculptures, Marie Gouret, spécialisée en restauration des œuvres sculptées leur a prêté main forte.

Sur la façade, les restauratrices ont aussi remis en état les deux allégories tout en haut, le blason à l'effigie de saint-Martial, la plaque avec le nom de Limoges « LEMOVICE », et les mosaïques de Léonard Limosin, du chancelier d'Aguesseau, de Pierre Vergnaud et Louis Jourdan.

La frise en mosaïque « Liberté Égalité Fraternité » qui se situe au-dessus de la porte d'entrée est en cours de restauration dans leur atelier. Elle sera reposée début décembre. © Alexis Bernardet



The image shows the interior of the Limoges Central Market. A large, modern chandelier made of 36 white ceramic spoons hangs from the ceiling. The market has a high, arched metal structure with large windows. People are seen walking and sitting at tables in the foreground. The text is overlaid on the right side of the image.

Après 17 mois de travaux, les Halles centrales ont rouvert leurs portes samedi 16 novembre après qu'Émile Roger Lombertie, maire de Limoges, ait fait retentir la cloche annonçant officiellement le début du marché.

La foule était dense dans les allées et les commentaires des limougeauds unanimes : *quelle splendide rénovation !*

La charpente, les étals, la lumière, l'espace de convivialité, le showroom, ... tout était au cœur des discussions et avait droit à de nombreux éloges.

Au premier plan, on peut admirer le lustre en biscuit porcelaine d'Élise Gabriel qui est composé de 36 louches.

Éclairé par des leds, le luminaire d'une envergure de 1 m 50 impressionne. Suspendu au dessus du showroom, il symbolise le savoir-faire local en matière de céramique. © Thierry Laporte

Noël à Limoges : une fête à partager pour se faire plaisir



Un marché de Noël féerique et animé en ville c'est aussi ça l'esprit de Noël. Entre les boutiques décorées, les chalets et décorations qui métamorphosent la ville et font briller les yeux des enfants, Noël à Limoges est une invitation à profiter et à partager de bons moments ensemble. Rues Jean-Jaurès, Fourie, Rafilhoux, places Saint-Pierre, Saint-Michel et des Bancs et alentours, les ingrédients sont réunis pour participer à la magie de Noël. À vous de jouer : profitez et partagez vos plus belles photos sur Instagram avec le hashtag #noelalimoges.

Cette année, la patinoire est installée place des Bancs, la piste de luge et un manège de chaises volantes place Saint-Pierre. Rue Jean-Jaurès, des chalets dédiés à l'artisanat animeront la rue devenue piétonne le temps du marché.

Pour les gourmands, direction quartier Saint-Pierre et place des Bancs où les odeurs de crêpes, beignets et autres douceurs sucrées ou salées enivreront les esprits.

Le chalet du Père Noël est ouvert place Saint-Michel aux enfants qui veulent aller à sa rencontre et se faire photographier sur ses genoux (photo offerte par Le Populaire du Centre).

À partir du 13 décembre, une mini-ferme et un village d'oursins en peluche s'installent place de la Motte. Cette année, la radio France bleu Limousin est partenaire de la Ville pour Noël à Limoges. **Jeux et animations à l'antenne tout au long du marché de Noël et direct le 29 novembre de 16 h à 19 h sur 103.5 FM.**

Au pavillon du Verdurier, retrouvez :

- La Ludothèque et ses jeux traditionnels, loufoques et rigolos qui amusent les petits et les grands.
- Le service Ville d'Art et d'Histoire pour des ateliers et des contes jeune public.

Du 13 au 15 décembre, la Ludothèque laissera place à la manifestation littéraire *Livres en fête* animée par Anecdotes et Page et Plume en collaboration avec les Ardents éditeurs et Geste éditions.

La liste des auteurs présents est en ligne sur noel.limoges.fr.



Attention ça glisse...! Mais qu'est ce que l'on rigole quand même.
Après la luge, en route vers la place des Bancs pour tester la patinoire

Spectacles et animations en tout genre

Sur les podiums, installés places des Bancs et Saint-Pierre plus d'une trentaine de spectacles et représentations sont programmés : Gospel, Jazz, Rock, fanfare, ... Des déambulations et représentations sont aussi prévues rue Jean-Jaurès. La fête foraine débute le 8 décembre au Champ-de-Juillet (voir article page 27) et le marché des producteurs et artisans s'installe au jardin d'Orsay le 12 décembre pour faire découvrir les richesses culinaires et artisanales de notre terroir. C'est le seul marché de France 100 % artisans et producteurs locaux.

Retrouvez joint à ce magazine le programme des animations de Noël à Limoges / le plan d'implantation des attractions et chalets / les grands événements programmés / Programme disponible également dans les antennes de proximité et à l'hôtel de ville.

La présentation au jour le jour est en ligne sur le site dédié noel.limoges.fr

ainsi que la modification des règles de circulation et de stationnement prévue en marge du marché de Noël rubrique Pratique



Et si le Père Noël c'était vous

Comme Alison Salapic, notre miss Limousin 2019, transformez-vous en Père Noël sur Instagram et postez vos plus belles « créas » avec le hashtag #noelalimoges.

Plus d'infos sur noel.limoges.fr

14 décembre : votez Miss Limousin

L'élection de Miss France 2020 aura lieu samedi 14 décembre. Alison Salapic, infirmière diplômée de 22 ans, succède à Aude Destour, 4^e dauphine de Miss France 2019 et à Anaïs Berthomier, qui a atteint la phase finale du concours, après une décennie où le Limousin avait été absent du classement officiel.

Pour soutenir Alison, notez que pour le résultat final, seul le vote par téléphone ou sms le soir de l'élection sera pris en compte. Le numéro sera indiqué à l'antenne TF1.

Le carrousel place Haute-Vienne

continue de faire tourner la tête des enfants. À l'occasion du marché de Noël, il accueillera même sa mascotte certains jours.

Plus d'infos sur la page Facebook Carrousel de Limoges



Comme l'année dernière, le marché de Noël est installé jusqu'au 31 décembre dans la rue Jean-Jaurès rendue piétonne. Les chalets gourmands sont situés place des Bancs et quartier Saint-Pierre. Plus d'infos sur noel.limoges.fr

Les commerçants jouent le jeu

La Ville de Limoges a reçu de nombreuses candidatures cette année encore pour le traditionnel concours de la plus belle vitrine décorée sur le thème de Noël. Le concours, dont la remise des prix aura lieu en janvier, est doté de trois prix d'une valeur de 200 €, 300 € et 500 €.

Même Avenue des Vitrites, la Fédération commerçante de Haute-Vienne a mobilisé ses troupes pour étendre la féerie du marché de Noël, organisé par la Ville de Limoges, à toutes les rues commerçantes et volontaires.

En petit train ou en micheline

Le petit train touristique de Limoges propose un parcours au cœur de la ville illuminée. Départ devant l'office de tourisme, boulevard de Fleurus tous les soirs à 17 h 30, 18 h 30, 19 h 30 et 20 h 30 du 14 au 31 décembre. Les 7 et 8 décembre, départ uniquement à 17 h 30 et 18 h 30.

Tarif : 6 € adultes / 3,50 € enfants de moins de 12 ans et gratuit pour les moins de 3 ans / www.petittrainlimoges.fr

L'autorail du Limousin propose un voyage magique à bord de deux vieilles michelines des années cinquante, samedis 14 et 21 décembre.

Pas d'expédition vers le Pôle Nord mais deux voyages hors du commun qui, grâce aux animations proposées à bord laisseront des souvenirs tant aux enfants qu'aux plus grands. **Samedi 14 le train du Père Noël ira à Eymoutiers et le 21 à Saint-Junien.** Dans ces deux gares les lutins et le gros bonhomme en rouge serviront un goûter aux enfants et ... aux parents. **Départ vers 14 h 30 et retour en gare de Limoges Bénédicins vers 17 h 30.**

Inscriptions et réservations : 05 55 50 56 65 - Le nombre de places étant limité il est prudent de réserver / 18 € - gratuit pour les moins de 4 ans qui voyagent sur les genoux.

www.autorail-limousin.fr

Que de joujoux sur la liste



Sur les étagères des magasins de jouets, les boîtes colorées arrivent par cartons entiers depuis plusieurs semaines pour remplir la hotte du Père Noël. Chez Disnoël, les grands classiques rivalisent avec les objets déco, la Hi-Fi et quelques trouvailles à découvrir

La féerie de Noël c'est inévitablement les cadeaux que les enfants vont ouvrir en déchirant les emballages colorés en quelques secondes avec des cris de joie non dissimulés. Jouets derniers cris, traditionnels, en bois, cartes à jouer ou à collectionner, jeux vidéos ou de société, chaque bambin les a inscrits sur sa liste, parfois avec des signes distinctifs destinés à bien faire comprendre au Père Noël combien celui-là est important.

Les lutins ont bien travaillé cette année encore, si bien que lorsque l'on pousse la porte d'un magasin de jouets, c'est tout un état d'esprit qui nous envahit.

Les boîtes de Lego, Playmobil, Barbie ou d'autres grands classiques côtoient les nouveautés de l'année qui tentent de séduire les enfants à grand renfort de publicité.

Chez Disnoël, Anne et Laurent Bourbonnaud s'affairent dans le magasin - une histoire de famille depuis 40 ans. « Noël se place cette année sous le signe de la tradition », précisent-ils. « Mais pour les filles, ce sera aussi la

Reine des neiges avec un nouvel opus au cinéma. Côté garçons, il faut miser sur Star Wars.

Pour les tout petits, les joujoux Baby Einstein qui allient le bois et la technologie ou l'ours qui fait des câlins ont tout pour séduire. ».

À quelques encablures de là, chez Galipettes et Roudélous, on peut dénicher les dernières nouveautés en matière de jouets « traditionnels » et des jouets en bois.

« Les personnes qui viennent au magasin poussent la porte principalement pour faire des cadeaux surprises si l'on peut dire », précise d'ailleurs Jean-Michel Imbert qui gère la boutique.

« C'est encore rare aujourd'hui qu'un enfant demande un jouet en bois, même si ce sont des produits qui séduisent de plus en plus », explique-t-il. De ce fait, lorsque c'est un cadeau, « il suffit de se demander si on le donnerait à notre enfant. Et partant de ce



Les jouets en bois seraient-ils indémodables ? Chez Galipettes et Roudélous en tout cas, ils ont bel et bien trouvés leur place au milieu des articles qui interpellent l'imaginaire.

principe, on ne peut pas vraiment se tromper. Nous essayons de diversifier nos produits et de trouver des jouets originaux », poursuit-il.

À Noter : de nombreux objets déco sont aussi disponibles dans les magasins de jouets.

100 % douceur

À la Lune noire, en revanche, vous ne trouverez que des peluches avec des marques plus inhabituelles comme Jellycat ou les ours Bukowski.

Dans cet antre de la douceur, les armoires majestueuses sont garnies de frimousses qui ne demandent qu'à être cajolées.

Disnoël ou Galipettes et Roudélous proposent de leur côté d'autres marques bien connues comme les peluches Ty, Lillyputiens ou Moulin Roty.

Dans les entrailles de Poudlard

Rue du Consulat, la boutique de sorciers Sweets renferme bien des trésors à l'effigie de l'un des sorciers les plus célèbres de la littérature anglaise.

Fréquentée par des amateurs de tout âge, chacun peut y dénicher les objets cultes de la saga où officie celui dont il ne faut pas prononcer le nom.

De la bière au beurre aux dragées surprises, en passant par tous les objets dérivés, il suffit de passer la porte pour tomber sous le charme.

Moldus bienvenus.

Galipettes et Roudélous
37 rue de la Boucherie,
05 55 77 28 93

Disnoël
5 rue Darnet, 05 55 34 41 17

Lune noire peluches,
5 rue Lansecot, 07 82 18 22 60

Sweets
34 rue du Consulat

La Grande récré
Centre Saint-Martial 05 55 77 30 39

PicWictoys
Family village 05 55 57 07 60

JouéClub
160 rue de Nexon 05 55 44 75 56

Micromania
36 rue du Consulat 05 55 12 16 12
Centre Saint-Martial
Centre commercial Corgnac

Game Cash
13 rue Jean-Jaurès 05 55 50 56 97



Les peluches s'offrent à Noël et étrangement, elles font plaisir aux plus petits comme au plus grands qui sauront leur trouver une place de choix pour leur faire des câlins ou simplement pour décorer la maison.

Le jeu vidéo n'est plus si solitaire

Les jeux vidéos ont eux aussi la part belle puisque le budget moyen dépensé à Noël dans ce secteur est de 61 euros. À Limoges, les enseignes proposent des jeux neufs ou d'occasion avec pour les amateurs un bon nombre de produits dérivés estampillés *Culture Geek* par exemple.

Même si chacun joue à sa manière, le jeu s'est véritablement démocratisé. 71% des joueurs utilisent une console contre 51 % un ordinateur.

En revanche, le jeu sur ordinateur se pratique quotidiennement pour 19 % des joueurs et à hauteur de 10 % pour les utilisateurs de console.

Des jeux qui se partagent

91 % des 18 / 24 ans jouent ; 83 % des 25 / 34 également et plus surprenant peut-être : 62 % des 50 / 64 ans et 50 % des 65 ans et plus jouent aussi. Longtemps considérés comme une pratique solitaire, les nouveaux jeux vidéos offrent désormais la possibilité de jouer à plusieurs ou en famille : 62 % des joueurs jouent avec une autre personne.

Source : sondage Ifop pour Mon Set Up Gaming.fr réalisé en 2018.



Jeux de société collaboratifs, l'union fait la force

Dans la catégorie jeux de société, les boîtes traditionnelles comme le Monopoly ou la Bonne paye se renouvellent tous les ans avec de nouvelles versions. À leur côté, des jeux nouvelle génération ont fait leur apparition, avec près de 600 titres chaque année.

« Il existe une grande diversité de jeux de société avec beaucoup d'engouement pour les jeux de stratégie et collaboratifs qui dépoussièrent le genre », explique Alan Hervé du magasin Sortilèges.

Les jeux se vendent toute l'année, avec forcément une surenchère à Noël car ce sont des cadeaux qui permettent de partager de bons moments en famille ou entre amis.

« Le jeu revient vraiment à la mode », poursuit Vincent le Goff du Temple du jeu. « Aujourd'hui, les standards ont évolué, avec des jeux qui se démocratisent et une offre démentielle. Jusqu'à 15 jeux par semaine peuvent sortir à certaines périodes ».

En fait, chaque type de joueur peut trouver son bonheur : des jeux d'ambiance pour se marrer, des jeux d'aventure avec une histoire à partager, des jeux cérébraux pour se creuser les méninges...

« Avec Unlock par exemple, dont 7 boîtes existent déjà, les règles tiennent sur un post-it. C'est un jeu court où il faut parvenir à se libérer au fil de trois scénarios proposés. Tout le monde joue ensemble pour s'en sortir. Il n'y a pas de perdant », poursuivent-ils.

Le jeux de rôle à partir de 10/12 ans

Pour les plus grands, à partir de 10 ou 12 ans, l'univers fantastique se joue avec des boîtes de jeux, des cartes bien connues : Pokémon, Magic ou YuGiOh, des figurines avec les sagas Donjons et dragons ou Warhammer par exemple, (voir article page 13). Martial Quintyn, chez Gorakou a choisi de se lancer dans sa passion et d'ouvrir il y a 14 ans un magasin, qui se veut aussi être un lieu de rencontre autour du plaisir du jeu.



Jeux de société, jeux de rôle, jeux traditionnels et cartes à jouer, il y en a pour tous les goûts et pour tous les âges dans les magasins de jouets et les boutiques spécialisées de Limoges. On y trouve même des jeux locaux comme Goblivion ou Fiesta de Los Muertos, dont l'éditeur Paille est au Vigen à côté de Limoges.

Pour lui, le secret du succès des jeux de société qui sortent aujourd'hui réside « dans une approche différente du jeu traditionnel. Le message n'est plus le même qu'avant où il fallait être le plus fort pour remporter la partie.

Aujourd'hui, qu'il s'agisse d'un jeu classique ou de jeux de rôle, l'état d'esprit a changé comme avec le jeu Obscurio où des magiciens enfermés dans une bibliothèque doivent s'échapper, ensemble. ».

Sortilèges
6 rue Jean-Jaurès,
05 55 34 52 43

Le temple du jeu
6 rue Adrien-Dubouché
05 44 23 95 47

Gorakou
3 rue Haute-Vienne
05 55 32 20 94



Les jeux de société, ce n'est pas ce qui manque. Alors pour faire le bon choix et trouver le jeu qui vous ressemble, il suffit d'aller en boutique et de demander conseil



Dans la boutique de la rue Othon-Péconnet, on joue, on peint et on trouve les boîtes de jeu pour créer ses armées. La boutique Warhammer de Limoges fait partie des rares enseignes du nom en Nouvelle-Aquitaine.

La féerie Warhammer

Non loin de l'ambiance des livres de Tolkien et inspiré des premiers jeux de rôle sur table tels que Donjons et dragon, Warhammer est une aventure à vivre et partager.

Warhammer est un univers imaginaire créé dans les années 1980, pour servir de cadre à un jeu où 2 univers se côtoient : le premier, de style *Heroic fantasy**, se joue dans une ambiance totalement imaginaire et le second nous projette vers un futur chaotique au 41^e millénaire de notre ère.

Mais comment jouer ?

Comme son nom l'indique, il s'agit d'un jeu de guerre où des armées, constituées de figurines s'affrontent dans un décor onirique.

C'est en quelque sorte, une partie d'échec des temps modernes avec des soldats à l'effigie d'humains, de vampires, de hobbits, d'ogres, d'elfes, de nains, d'orques, de gobelins ou d'hommes-lézards et un décor créé de toutes pièces.

Une stratégie à déployer

Le jeu se joue à partir de 12 ans - *plus jeunes avec le soutien d'un adulte* - avec des règles de déplacement et des capacités d'attaque et de défense spécifiques à chaque soldat.

Jeu de stratégie à part entière, il s'inscrit au sein d'une communauté très active : plus de 7 000 followers sur la page Facebook @Warhammer France et 700 sur @Warhammer Limoges.

Sacha Moskalik supervise la boutique de Limoges. Passionné depuis de nombreuses années par cet univers, il est convaincu que « les parties se jouent dans une ambiance conviviale, et *fair-play*.

Les plus anciens initient les nouveaux joueurs et tout le monde s'entraide.

C'est tellement convivial et collaboratif

que j'ai même des parents qui viennent au magasin en se disant qu'en découvrant ce jeu, leur enfant laissera un peu de côté sa tablette et sa console ».

**Warhammer, rue Othon-Péconnet
05 55 10 38 41**

* Aventures de héros dans un monde merveilleux

Pour les collectionneurs aussi

Dans la saga Warhammer, tout ne se résume pas au jeu.

Constituer son armée est un travail de longue haleine. Chaque figurine doit être assemblée et peinte avec de nombreuses possibilités à partir d'une même boîte, si bien que chaque armée est unique, à l'image de son propriétaire.

« Certains passionnés collectionnent simplement les figurines et ne jouent pas et d'autres jouent sans se soucier de la peinture des soldats. En fait, chacun fait comme il aime », résume le gérant du magasin.

En boutique, des conseils et un accompagnement est proposé pour apprendre à peindre, à faire les ombres pour donner du relief aux figurines. On peut aussi peindre et jouer sur place.

Pour les amateurs de littérature, une série complète de romans raconte les aventures épiques de ces héros hors du temps.





Le livre : une diversité tout en finesse et des nouveaux titres dans l'air du temps

Tout le monde aime les livres et ce n'est pas pour rien qu'ils font partis des cadeaux les plus offerts à Noël.

Arts, Littérature, Bandes-dessinées, Sport, Poésie, Sciences humaines ou bien encore Histoire, ils traitent de tous les sujets sous de multiples formes et présentations. À Limoges, les 4 librairies indépendantes de la ville dévoilent au fil de leurs rayonnages leurs coups de cœurs, les dernières nouveautés et bien des pépites qui ne demandent qu'à faire des heureux.

Noël, c'est selon les librairies, 20 à 30 % du chiffre d'affaires.

« En fait, le livre se vend tout au long de l'année, mais à cette période, nous voyons arriver en boutique des personnes qui ne fréquentent pas les librairies le reste du temps », explique d'entrée de jeu Jean-Michel Gillet, responsable de la librairie Anecdotes. Du côté de Page et Plume le constat est le même. Maud Dubarry qui tient



Les livres primés sont très prisés à Noël tout simplement parce que leur ouvrage a été salué par la critique. Lourde tâche en effet pour le jury présidé par Bernard Pivot que de départager les quatre romanciers en lice pour la phase finale d'attribution du prix Goncourt : Amélie Nothomb, Jean-Luc Coatalem, Jean-Paul Dubois et Olivier Rolin. Après un prix Femina en 2004 pour *Une vie française*, c'est Jean-Paul Dubois qui rafle le titre le plus ancien et prestigieux des prix littéraires français avec *Tous les hommes n'habitent pas le monde de la même façon*. Cette année, le prix Renaudot revient à Sylvain Tesson pour *La panthère des neiges* et le Renaudot de l'essai à Eric Neuhoff pour *(Très) cher cinéma français*. Le prix Fémina est décerné au romancier Sylvain Prudhomme pour un livre intitulé *Par les routes*. Le prix Médicis récompense *la Tentation*, de Luc Lang.

les rennes de la librairie constate qu'il y a aussi un phénomène « cadeau de dernière minute ». « Le livre est cher

c'est vrai, mais pas forcément pour un cadeau de Noël qui fera plaisir », explique-t-elle.

Du choix et des conseils

La plupart des clients viennent en librairie car ils savent qu'ils vont pouvoir être conseillés et orientés.

« Aujourd'hui, les lecteurs aiment les livres « feel good » ; ceux qui font du bien avec des auteurs comme Grimaldi par exemple (NDLR qui était présente lors de la dernière édition de Lire à Limoges) », poursuit Jean-Michel Gillet.

« Nous constatons aussi un retour en force des sciences humaines avec des textes sur l'écologie qui séduisent et puis des ouvrages qui invitent à s'interroger ».

Chez Anecdotes, comme à Page et Plume, ce sont plus de 40 000 titres qui sont disponibles avec bien-sûr la possibilité de passer commande pour un ouvrage qui ferait défaut.

Le principe même d'une librairie généraliste est que l'on y trouve tous types d'ouvrages : des romans à la BD en passant par la littérature jeunesse et le manga...

Le livre a de l'avenir

Avec l'arrivée des nouvelles technologies, certains croyaient que l'avenir du livre papier serait compromis. Pourtant, l'industrie du livre se porte bien avec plusieurs milliers de nouveaux titres chaque année.

Au fil du temps, même si d'autres supports de lecture sont apparus, comme la liseuse qui est quand même pratique quand on part en voyage, « le livre se transmet, se partage, se donne. C'est un objet en tant que tel qui a encore un bel avenir, tout simplement parce qu'apprécier la lecture s'apprend dès le plus jeune âge, lorsque les parents lisent des livres à leurs enfants », concluent les libraires.

**Anecdotes, rue du Consulat,
05 55 33 07 64**

**Page et Plume, place de la Motte,
05 55 34 62 70**

La Fnac, 8 rue des Combes

Cultura au Family village

**La maison de la presse,
place Fournier**

**Espace culturel Leclerc
Zi Nord, rue Henri-Giffard**



La bande dessinée est une littérature à part entière, pour laquelle les amateurs de tout âge apprécient textes et illustrations. Face à la diversité des titres, le plus simple pour choisir est peut-être de se laisser tenter.

2020, année de la BD pour petits et grands

La BD c'est pour tous les publics et tous les âges. « Il y a longtemps que ce n'est plus seulement des livres pour enfants », explique Felip Thierry à la librairie BD Rêve. « En plus, c'est un cadeau qui s'offre facilement et qui fait toujours plaisir ».

Certaines bandes dessinées se lisent vite, d'autres comptent plusieurs centaines de pages et s'adressent à des amateurs plus « pointus ».

En fine, la diversité des sujets, des dessinateurs et des styles parvient à satisfaire la plupart des lecteurs.

« Il existe trois courants majeurs », poursuit Felip. « La traditionnelle bande dessinée Franco-Belge avec des titres célèbres comme Lucky Luke, Boule et Bill, Blake & Mortimer, Gaston Lagaffe, certaines histoires de western et quelques BD indépendantes apparues plus récemment.

Dans les rayons, vous trouverez également la bande dessinée américaine, principalement axée sur les super-héros que nous connaissons bien. La troisième catégorie est le Manga, qui, tout droit venu du Japon, plaît surtout aux ados ».

En revanche, face aux 5 000 titres (nouveaux et rééditions) qui sortent chaque année, le libraire est naturellement obligé de faire des choix.

Pour cela, il propose à ses clients les séries qui plaisent et dont les tomes se succèdent d'une année sur l'autre ; mais aussi des ouvrages One shot* qui racontent une histoire complète et des BD coup de cœur qu'il a découvertes ou que ses clients lui ont conseillées.

Parmi les trésors de la librairie, des tirages de luxe signés et des éditions originales aguichent les regards sur le haut des rayonnages.

**BD Rêve
rue du Temple
05 55 33 49 47**

* histoire complète qui ne prévoit pas de suite

Des histoires entre imaginaire et aventure

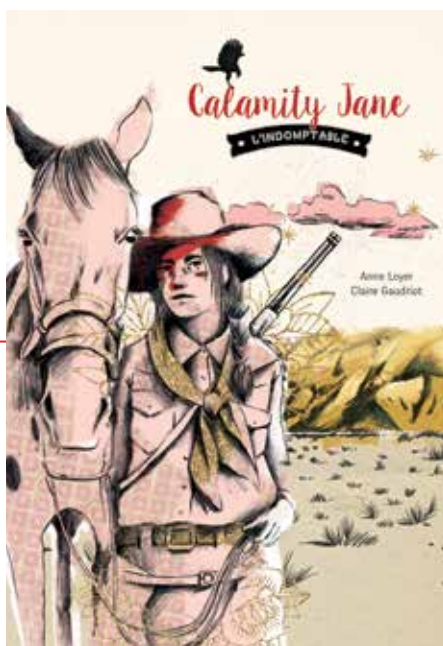
La littérature jeunesse s'est fortement développée ces dernières années avec des auteurs de plus en plus inventifs et de nouveaux héros qui font vivre des aventures plus rocambolesques les unes que les autres aux enfants qui dévorent leurs histoires.



Séance de dédicace à Rev'en en Pages, par Claire Gaudriot, illustratrice de *Calamity Jane l'indomptable*.

« Il n'y a jamais eu autant de titres », explique Claire Hédin-Vignaud, libraire à Rêv'en pages. « En plus le livre pour enfant est un bel objet en soi avec des illustrations riches et colorées qui interpellent l'imaginaire. Les auteurs jeunesse ont d'ailleurs bien compris le caractère matériel du livre avec l'utilisation de Pop up qui surgissent, des découpes qui créent du relief et des jeux de textures qui jalonnent les pages ». Et on ne le sait que trop bien : la vérité sort de la bouche des enfants. « Ils sont des critiques redoutables. Pour autant, il existe une lecture pour chaque âge », poursuit la libraire. « Un bon livre pour enfant est celui qui va le tirer vers le haut, lui donner l'oc-

casion de s'évader et qui se partage par le plaisir de lire des histoires ». Le livre jeunesse a trouvé sa place. Les librairies l'ont d'ailleurs bien compris : il suffit de regarder la richesse et la diversité des ouvrages qui jalonnent les linéaires des librairies de Limoges.



Calamity Jane, l'indomptable

À partir des lettres que Calamity Jane a écrites à sa fille sans jamais les envoyer, cet album tente de reconstituer sa vie. Pourquoi a-t-elle abandonné cette enfant qu'elle aimait tant ? À quoi ressemblait la vie de cette femme qui rejetait les conventions de la société américaine de l'époque, son hypocrisie et son puritanisme ? À quoi mènent les rébellions ? Et sous l'histoire de Jane apparaît en filigrane une lettre d'amour au Far West et à la liberté. **À pas de loups - À partir de 6 ans - Prix : 16,5 € - Format : 24 x 22 cm**

Les librairies spécialisées

À la librairie Catholique de la rue de la Courtine, le visiteur trouvera un grand choix de bibles, de livres religieux pour petits et grands en passant par les Christ et les statues, les crèches et les Santons, les chapelets et les médailles, ..., et de nombreux produits monastiques à offrir ou à savourer.

Librairie catholique 6, rue de la Courtine 05 55 34 43 01

Entre les lignes de nos traditions

La Libraria occitana est la boutique de l'Institut d'études occitanes du Limousin.

Sa mission : faire connaître la littérature, la culture et le patrimoine qui s'y rapporte.

On y trouve donc naturellement des ouvrages régionaux, mais aussi des cd et dvd sur le Limousin et ses racines.

L'Occitanie couvre 32 départements français, mais aussi 12 vallées italiennes et le Val d'Aran en Espagne.

« Il existe donc une réelle diversité à découvrir », explique Magalí Urroz, qui tient la librairie de la rue Haute-Vienne. « Dans la boutique, on trouve des ouvrages pour ceux qui veulent découvrir la langue. Quelqu'un qui ne parle pas occitan pourra trouver de quoi s'initier et s'apercevoir que certains mots utilisés dans la vie de tous les jours proviennent de l'occitan.

Notre but est de donner envie de renouer avec ses racines et d'inciter les habitants du territoire à se plonger dans son histoire et son héritage culturel », conclut la libraire.

**Librairie Occitane
42 rue Haute-Vienne
05 55 32 06 44**



Des châtaignes plus vraies que nature ... en chocolat (article page 19)

Pas de Noël sans chocolat !

Originaire des plaines tropicales d'Amérique du Sud et centrale, le cacaoyer produit des fèves de cacao depuis au moins trois millénaires. Introduit en Europe par les espagnols comme boisson chocolatée au XVI^e siècle, il faudra attendre l'arrivée de la révolution industrielle pour consommer le chocolat sous les formes que l'on connaît aujourd'hui. En 2018, il s'est vendu en France près de 333 000 tonnes de chocolats, soit l'équivalent de 7,3 kilos par an et par habitant. C'est au moment des fêtes de Noël que les Français mangent le plus de gourmandises au cacao. Croqueurs de chocolat, nous vous proposons un petit tour d'horizon de quelques adresses incontournables à Limoges. Découverte.



Michaël Faye, « Au Palais des gourmands », travaille artisanalement le chocolat, un savoir-faire unique.

Des artisans amoureux de leur métier

Avant toute chose, c'est la sélection des fèves de cacao qui va garantir un goût unique au chocolat. Certains artisans-chocolatiers privilégient non pas une provenance ou un fort pourcentage de cacao, mais une sensation de goût dans le chocolat avec un assemblage de plusieurs crus. D'autres préfèrent obtenir une saveur unique et distinctive en choisissant les fèves d'un même continent. Les pays producteurs de cacao, l'Afrique, l'Indonésie et l'Amérique du sud, se distinguent par une fève qui a sa propre personnalité. C'est cette diversité que le consommateur aime retrouver chez son chocolatier.

Chacun sa spécialité

Installée à Limoges depuis 1977, la famille Faye décide en 1999 de se consacrer entièrement au chocolat en reprenant la boutique de la rue Darnet « Au Palais des gourmands ». Depuis 2014, la relève est assurée par leur fils, Michaël, qui fait perdurer la tradition et le savoir-faire de la maison, de la sélection du cacao - il s'est rendu à Madagascar en mai dernier pour choisir les fèves - jusqu'à la confection des chocolats.

« Nous avons à cœur de créer des produits en lien avec la région Limousin. En 2004, mon père a imaginé Le hériçon, une ganache parfumée au marron glacé qui a obtenu une médaille d'argent au concours du goût, un produit de saison qui se déguste de septembre à février », explique Michaël Faye. La boutique propose

d'autres spécialités dont La Gauloise réalisée à partir d'une liqueur de plantes distillée à Limoges dans les établissements Nouhaud. Semblable à un chardon, la ganache crémeuse de ce bonbon chocolaté révèle tout l'arôme de la liqueur. Et pour les 90 ans de la gare de Limoges, Michaël Faye a imaginé le Bénédictin, une



Chez Bussière, les assortiments de chocolats rencontrent un grand succès pendant les fêtes de Noël.

pâte d'amande blanche pour illustrer le bâtiment et une verte à la pistache pour reprendre le dôme de la gare. La boutique propose aussi de nombreux produits d'épicerie fine.

Au Palais des gourmands

3 rue Darnet - 05 55 34 27 14.

Facebook : chocolaterie Faye.

L'incontournable maison

Chaque ville possède ses institutions, Limoges ne déroge pas à la règle. La chocolaterie Bussièrre en fait partie. Malgré son rachat en 2002, la boutique qui date de 1848, a su garder son charme d'antan avec ses boiserie et ses moulures authentiques. Vous serez agréablement servi par Élisabeth qui officie depuis une trentaine d'années.

« Les produits que nous vendons le plus à Noël sont les chocolats assortis et les marrons glacés qui ont leurs adeptes dans la boutique ». On se laissera tenter par les classiques de la maison : la châtaignes do Pai (fine pâte de châtaigne enrobée de chocolat) et les truffes limousines pur chocolat, une autre spécialité du Limousin à la pâte d'amandes et ganache au Grand-Marnier.

Bussièrre, 27 rue Jean-Jaurès

05 55 34 10 44.

Des créations signatures

Fondé par la famille Andrieu en 1951 à Bayonne, l'Atelier du Chocolat a posé ses fèves à Limoges en 2008.

Le Bouquet de Chocolat®, créé en 1995, est le produit phare de la maison. Les chocolats, bio, noir, blanc au lait, parfumés ou encore à thème, sont servis dans un cornet coloré, revisité selon les saisons. Le Bouquet dévoile un assortiments de feuilles artisanales 100 % pur beurre de cacao choisies parmi plus de 33 saveurs différentes. **L'Atelier du Chocolat**
9 rue Ferrerie - 05 55 11 91 10

Un savoir-faire unique

Installé depuis 1996 rue Adrien-Dubouché, Hervé Moreau est l'un des derniers artisans-chocolatiers de Limoges. Pâtissier de formation, il tombe sous le charme du chocolat par hasard et devient passionné par la matière. En véritable artiste, il propose ses créations chocolatées entièrement façonnées à la main et gère la production de ses chocolats jusqu'à leur décoration. Hervé utilise du chocolat d'Afrique de l'ouest.

« Un des produits phares de la boutique est La châtaigne du Limousin (en photo page 17). Cette spécialité que je réalise avec du chocolat, une crème de marron, une pointe de rhum, l'ensemble enrobé de chocolat noir, a beaucoup de succès. Elle a même été exportée Outre-Atlantique », précise-t-il.

Le savoir-faire et la dextérité d'Hervé Moreau s'expriment totalement dans la réalisation de ce bonbon signature disponible du 15 septembre à fin janvier. Et si vous le lancez sur le sujet, Hervé distillera avec passion et gentillesse quelques secrets sur la fabrication de ses chocolats.

Aux palets d'or - 33 rue Adrien-Dubouché - 05 55 33 55 52



D'autres adresses à Limoges

- De Neuville, 7 rue Othon-Péconnet
- Saveurs & Chocolats, 30 rue Amédée-Gordini et 3 rue Ferrerie
- Jeff De Bruges, 16 rue du Consulat
- Delphine Pietin, 28 rue Roger-Couderc
- La Boîte à Bonbons, 24 rue des Arènes
- Léonidas, 13 place Saint-Michel
- La Petite Chocolatière, 46 rue Jean-Jaurès

- Piquet, 17 place Denis-Dussoubs
- Ludovic Pacaille, 82 avenue Garibaldi et aux Halles centrales
- Ô Delices, Galerie marchande Leclerc - 2 rue Henri-Giffard
- Douceurs de Fêtes, 8 rue d'Aguesseau
- Madeleines Bébé, 5 rue Vigne de Fer
- Aux Petits Plaisirs, 5 rue St-Martial
- Réauté chocolats, 160 route de Nexon



Des chocolatiers entre tradition et modernité

Pour connaître une entreprise, rien de tel que de remonter à la source. Nous sommes partis à la rencontre de ceux qui enchantent nos papilles à Limoges depuis 17 ans mais dont les origines sont bien plus anciennes. C'est à Treignac, l'un des plus beaux villages de France en Corrèze, que Borzeix Besse trouve son origine depuis 110 ans et où nos pas nous ont mené.

« C'est mon arrière grand-père, Pierre Borzeix, qui a fondé en 1909 une boulangerie à Treignac. Les générations suivantes l'ont fait évoluer en confiserie-chocolaterie », explique Bernard Besse.

Et quelle Saga ! En 1998, le comptoir du chocolat ouvre à Treignac, suivi de la boutique de Limoges en 2002, puis Brive en 2010. En 2013, Borzeix Besse reçoit la Médaille de l'Ordre National du Mérite et en 2014, obtient le label Entreprise du Patrimoine Vivant.

« Nous sommes restés des artisans, notre famille a toujours privilégié la qualité. Nous travaillons des fèves qui proviennent de Madagascar, d'Équateur, de Colombie et du Venezuela, ce qui donne un assemblage bien équilibré au chocolat », précise Bernard Besse.

110 ans de passion

« Cette année nous célébrons les 110 ans de la Maison. Pour marquer le coup, nous avons créé une bûche signature : un biscuit roulé moelleux avec une compotée de mandarines de Corse et une ganache au chocolat du Pérou », poursuit Bernard Besse.

Mais, l'événement sera sans doute à Limoges, rue Jean-Jaurès, avec une vitrine de Noël réalisée tout en chocolat sur un thème d'amour universel qui réunit toutes les générations « La Belle et la Bête ».

Pour réaliser cette vitrine féérique, Bernard Besse a laissé les coudées libres à Rachid Makcharrade, 22 ans, arrivé de Montpellier il y a deux ans, passionné par les réalisations de la chocolaterie Borzeix découvertes sur les réseaux sociaux. Une révélation pour celui qui, un CAP pâtissier en poche, n'avait jamais travaillé le chocolat.

« Nous avons commencé en mai à réfléchir aux ébauches et aux problèmes techniques. La Bête pèse à elle-seule 200 kg de chocolat et la Belle 150. Nous avons attaqué les sculptures en

juin. Ce sont les plus grosses pièces jamais réalisées. Une fois terminée, la vitrine de Limoges représentera plus de 600 kg de chocolat », explique Rachid. Dans l'atelier ce jour-là, les pièces impressionnent tant par leur taille que par le détail des sculptures.

« Nous travaillons avec les mêmes outils que les sculpteurs : des ciseaux à bois, des râpes, des scalpels, c'est un travail qui demande beaucoup de dextérité et de patience, mais le résultat est là », s'enthousiasme Rachid qui n'hésite pas à commencer à 4 heures du matin pour peaufiner ses œuvres.

« Nous avons la chance de travailler avec une équipe soudée et d'avoir une grande liberté de création, Bernard Besse nous guide mais nous laisse libre de nous épanouir », conclut-il.

En photo ci-contre : Rachid Makcharrade et Bernard Besse dans leur atelier à Treignac



La bûche anniversaire des 110 ans

**Borzeix Besse, 19 rue Jean-Jaurès
05 55 32 04 12.
Membre de Relais desserts**

Les meilleurs pralinés de Limoges

Pour ceux qui recherchent l'originalité et l'authenticité, la confiserie Raynaud propose la Limogette, une spécialité maison brevetée à base de ganache et de rhum qui fait le bonheur des touristes mais aussi des limougeaudois.

Pour les amateurs de pralinés, la maison offre un grand choix pour que chacun puisse trouver son bonheur : nougatine, café, croustillant, amandes noisettes, rocher, feuilletés et pralinés à l'ancienne - plus soutenu en goût. Mais dépêchez-vous car l'heure de la retraite a sonné pour le propriétaire des lieux qui prendra congé en avril prochain.

Confiserie Raynaud - 3 rue Jean-Jaurès - 05 55 33 10 23







Réussir son repas de Noël

Un mois avant Noël, le casse-tête commence. Quel menu de fête choisir cette année ? Traditionnel, original, sans gluten ou végétarien ?

Jean-Pierre Scheidhauer, président des Toques Blanches du Limousin, a eu la gentillesse de nous donner une recette festive (ci-dessous) à déguster sans modération.

La recette du Chef

Strates de filet de bœuf foie gras au cèpes, sauce Périgueux

Ingrédients pour 2 personnes

- > 2 pavés de filet de bœuf (160 g)
- > 2 escalopes de foie gras (60 g)
- > cèpes sautés (350 g)
- > cèpes bouchon (2)
- > champignons de Paris (100 g)
- > échalotes ciselées (2)
- > fond de veau (1/2 l)
- > brisure de truffes (20 g)
- > foie gras cuit (50 g)
- > Madère ou Porto (20 cl)
- > jus de truffes (25 cl)
- > sel, poivre

Sauce Périgueux

Faites suer les échalotes et les champignons de Paris. Déglacez avec le Madère ou le Porto, faites réduire et mouillez avec le fond de veau et le jus de truffes. Laissez

cuire une demi-heure à feu doux. Passez au chinois étamine, montez au foie gras, rectifiez l'assaisonnement et ajoutez la brisure de truffes.

Filets de bœuf

Coupez les filets de bœuf en deux pour les désépaissir et les saisir bleu. Cuire le foie gras. Coupez les cèpes bouchon en deux et les saisir sur chaque face. Montez le strate en alternant une couche de filet de bœuf et une couche de foie gras.

Dressage

Coupez ce montage en deux et allongez les deux parties dans les assiettes, y répartir la moitié du fricassé de cèpes à l'aide d'un emporte pièces rectangulaire ou une autre forme à votre convenance. Disposez les demi cèpes respectivement sur chaque strate et la sauce Périgueux sur le côté.



Président des Toques Blanches du Limousin depuis 6 ans et restaurateur à Beaune-les-Mines, Jean-Pierre Scheidhauer préside cette association aux côtés de 41 chefs professionnels. Tous les cuisiniers membres ont à cœur de promouvoir une cuisine de qualité, réalisée avec des produits du terroir. Reconnus par leurs pairs, ils s'engagent à transmettre leur savoir-faire aux jeunes générations et se forment eux-mêmes régulièrement autour de la cuisine, suivant des thèmes donnés.

Engagées, les Toques Blanches organiseront le repas de *La ligue contre le cancer* en 2020, soit 150 €/personne, le montant du repas étant reversé au bénéfice de l'association.

Restaurant À la Résidence
Avenue Georges-Guingouin
Beaune-les-Mines. 05 55 39 90 47

À Limoges, les restaurants scolaires fêtent aussi Noël avec un menu de fête



Patricia Simon, chef du restaurant Bellevue, nous présente le cake au pain d'épices qui servira de liant à la sauce du sauté de veau servi le 17 décembre dans tous les restaurants scolaires de Limoges.

Cake au Pain d'épices

Ingrédients

- > 125 g de farine de blé
- > 125 g de farine de seigle
- > 1 sachet de levure
- > 100 g de sucre
- > 1 sachet de sucre vanillé
- > 1 pointe de couteau de cannelle, gingembre, anis, noix de muscade et 4 épices
- > 250 g de miel toutes fleurs
- > 100 ml de lait
- > 2 œufs

Préparation

- > Mélangez les farines, les sucres, les épices et la levure
- > Intégrez le miel chaud, mélanger avec une spatule
- > Incorporez les œufs et le lait chaud à la préparation
- > Versez le mélange dans un moule à cake beurré et fariné
- > Mettre au four à 160 ° (thermostat 5-6) pendant 40 minutes. > Laissez refroidir, démoulez et dégustez.

En décembre, pour clore l'année, les restaurants scolaires et les accueils de loisirs de Limoges organisent le traditionnel repas de Noël. À cette occasion, une décoration festive et un menu spécial raviront les enfants. Chacun repartira avec son menu décoré sur le thème de Noël et un petit palais au chocolat.

En prélude des fêtes de Noël, la municipalité servira un menu spécial mardi 17 décembre dans tous les restaurants scolaires de la Ville et mercredi 18 dans tous les accueils de loisirs.

« Même s'il doit être festif et gustatif, nous avons travaillé les menus en suivant les recommandations nutritionnelles en vigueur pour les enfants », explique Clotilde Jalladeau, diététicienne et responsable des achats.

Le repas de Noël est très attendu par les petits becs fins, d'ailleurs les effectifs des enfants passent de 5 500 à plus de 7 000 inscrits ce jour-là.

Ce moment festif amorce la période des fêtes et des vacances de Noël.

Découvrez en avant première les deux menus de Noël :

Menu servi mardi 17 décembre dans les restaurants scolaires

- > Brochette raisin et fromage
- > Mini blinis, rillettes de thon maison
- > Sauté de veau au pain d'épices
- > Pommes Christmas (pomme de terre en étoile)
- > Moelleux au chocolat caramel au beurre salé segment d'orange
- > Palet au chocolat

Menu servi mercredi 18 décembre dans les ALSH (accueils de loisirs sans hébergement)

- > Verrine mousse de betterave et chantilly de fromage frais
- > Mini cake à la carotte
- > Ballotine de volaille sauce à l'orange
- > Gratin dauphinois aux châtaignes
- > Bûche glacée
- > Ourson guimauve



La recette du Glögg

vin chaud suédois

À consommer avec modération

Pour 1 litre de vin rouge
> 1/2 bâtonnet de cannelle
> 5 clous de girofle
> 1/2 cuillère à café
de cardamome
> 1 dl de sucre
(90 ou 100 grammes)
> 1 anis étoilé
> 1 dl de Gin
> Raisins secs et amandes

Dans un grand récipient, cassez la cannelle en petits morceaux. Ajoutez les clous de girofles et la cardamome. Versez le gin sur les épices, couvrir et laisser reposer la nuit.

Le lendemain, filtrez et versez le vin rouge. Ajoutez le sucre, les raisins secs et les amandes épluchées.

Faites chauffer lentement avant de servir.

Variantes : le zeste d'une demi orange ou d'un demi-citron peuvent être ajoutés avant de laisser reposer la préparation. Du sucre vanillé peut aussi venir compléter la recette selon les goûts.

Des chalets aux mille et une gourmandises à découvrir dans le centre ville jusqu'au 31 décembre

Un livre à « déguster » entre amis

Vous l'avez découvert comme président d'honneur lors de la dernière édition de Toques & Porcelaine avec sa cuisine généreuse et ouverte sur le monde, Juan Arbelaez sort son premier livre de recettes à son image, Cuisinez Partagez.

Dans cet ouvrage, il dévoile les secrets de sa cuisine d'inspiration française, grecque et colombienne et de ses recettes signatures, fraîches et colorées. Au menu, du salé et du sucré, de l'apéritif au dessert : risotto d'orzo aux moules marinières, tartare d'huîtres en coquille, citron, thym frais, encornets en tagliatelles, champignons à la grecque, focaccia, soupe froide façon gaspacho tomates et cerises, ceviche et desserts acidulés, ...

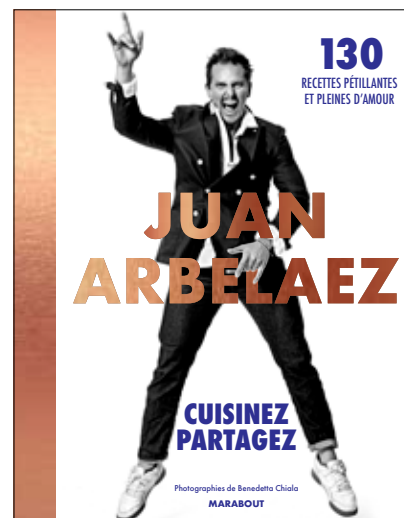
Sa cuisine est le reflet de son parcours : à 18 ans, Juan Arbelaez quitte Bogotá pour réaliser son ambition, devenir chef à Paris. Son audace, alliée au hasard des rencontres, le propulse dans les coulisses de l'école de cuisine Le Cordon Bleu, puis auprès du chef triplement étoilé Pierre Gagnaire. Suivront des tables prestigieuses comme celles d'Éric Briffard au George V et d'Éric Frechon au Bristol.

Aujourd'hui, à 31 ans, Juan Arbelaez est à la tête de 5 restaurants à Paris. Chef atypique, sa cuisine jeune, audacieuse et inventive lui ressemble. Il réalise rêve sur rêve à une vitesse fulgurante comme un électron libre.

Cuisinez Partagez - Éditions Marabout 25 €.

Facebook @Editions Marabout

Instagram @EditionMarabout



Quel plateau de fromages idéal pour les fêtes ?

Pas de repas de Noël sans fromages. Pour composer un plateau équilibré, il faut respecter 3 règles : proposer un nombre impair de fromages (3, 5 ou 7, en fonction du nombre de personnes), les varier selon la région d'origine et le lait (brebis, vache ou chèvre) et soigner la présentation en jouant la carte de l'originalité avec des fruits secs ou frais, une pâte de coings, un chutney exotique, du miel, ... puis déguster.

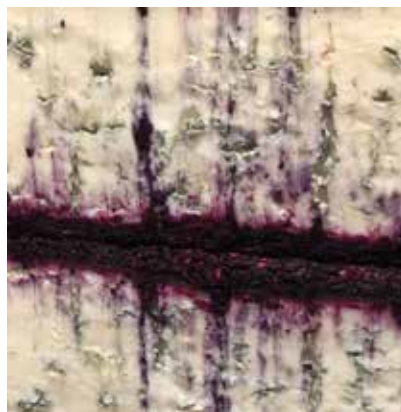
Installée depuis septembre 2017 place des Bancs, Marion Lachaise a rejoint le top trois des fromagers du centre-ville. Si vous ne la connaissez pas encore, n'hésitez pas à pousser la porte de sa boutique. Ses vitrines, véritables écrans pour les fromages, de préférence bio et du Limousin, sont déjà une curiosité.

« J'ai une approche un peu différente », explique-t-elle, « j'ai souhaité toucher un public plus jeune. Certains de mes clients n'avaient jamais mis les pieds dans une fromagerie, ma plus belle récompense c'est de les voir revenir.

En été, avec la terrasse, je propose des planches à fromages et de la charcuterie, personnalisées en fonction de l'inspiration du jour, accompagnées de vins et de bières locales. J'aime travailler avec des producteurs de la région, c'est important. Je propose d'ailleurs une tomme de brebis qui vient du Vigen. »

Les plus curieux se laisseront tenter par l'OI Scieur, un bleu de chèvre puissant au lait cru parfumé à la rose et aux fruits des bois, que Marion Lachaise est la seule à proposer.

La fromagerie Lachaise
18 place des Bancs - 05 55 56 52 71



L'OI Scieur, un bleu de chèvre parfumé aux baies.

Le Mont d'or aux morilles et au vin blanc

Cette recette, festive et de saison, est proposée par la Fromagerie À la Motte. Pour cette recette, il faut un Mont d'Or de 800 g à 1 kg, dans sa boîte en épécéa.

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- > Prenez votre Mont d'Or, creusez un trou au milieu de la coûte d'environ 3 cm de diamètre dans lequel vous verserez un peu de vin blanc et quelques morilles.
- > Entourez la boîte en bois du Mont d'Or de papier aluminium.
- > Placez le fromage au four à 180°C (thermostat 6) pendant une vingtaine de minutes, jusqu'à ce qu'il soit fondu.
- > Vous pouvez accompagner le fromage à la sortie du four, de pommes de terre vapeur, de charcuterie et d'un vin blanc.



Marion Lachaise nous présente son plateau de fromages idéal pour accompagner un repas de fête



Connue pour Le figou, un chèvre frais au cœur fondant de figues conçu et mis au point avec un producteur local de fromages de chèvre fermiers, la fromagerie À la Motte a changé depuis peu de responsable. C'est désormais Eddie qui a repris les rennes de la boutique il y a trois mois. Avec son diplôme de crémier fromager et affineur, il saura vous guider dans les quelque 200 références que propose la boutique. Et en cette fin d'année, ce n'est pas le choix qui manque. À la dégustation ce jour-là, une tomme de brebis à la truffe, un délice de Bourgogne et un brie truffé, de quoi affoler les papilles.

À noter, le petit plus de la fromagerie qui dispose de deux caves d'affinage. « C'est tout l'intérêt de ce métier et c'est ce qui est passionnant », explique Eddie. Lorsque je mets un fromage à affiner, du comté, de la tomme de brebis ou du Saint-Nectaire par exemple, je surveille son évolution et le moment idéal pour le proposer à la consommation. Les deux caves permettent d'affiner des fromages différents (et évitent de mélanger les fromages qui n'ont pas les mêmes bactéries), pour certains jusqu'à 48 mois ».

La fromagerie propose également de la charcuterie italienne et dispose d'une belle collection de beurres de Baratte Bordier à l'Algues, au Yuzu, au piment d'Espelette, ...

Retrouvez les thèmes des plateaux de Noël sur la page Facebook Fromagerie À la Motte, à partir du 10 décembre.

1 place de la Motte - 05 55 11 96 18

L'incontournable

Notre tour de ville ne serait pas complet si nous n'évoquions pas la Maison du Fromage, installée rue Ferrerie depuis plus de 80 ans. La boutique attire déjà le chaland à l'extérieur par les saveurs qui en émanent et une fois la porte passée par la décoration un poil surannée.

Mais ne vous y fiez pas, Paulette Garot, fromagère avertie et propriétaire des lieux, veille sur ses fromages et ses clients parfois fidèles depuis plusieurs générations.

La Maison du fromage

14 rue Ferrerie - 05 55 34 21 89

Retrouvez plus d'infos sur le site :

<https://lhommeenbleu.fr/trois-adresses-incontournables-de-fromagers-hyper-centre-de-limoges/>



Eddie, fromagerie À la Motte, présente un produit phare de la saison hivernale, le fromage de raclette.



La Maison du fromage, un succès de longévité sans pareil.

Fête foraine

Soixante-dix manèges au Champ-de-Juillet



En marge des festivités et animations proposées par la Ville pour Noël, la fête foraine est un rendez-vous incontournable.

70 stands et manèges seront installés au Champ-de-Juillet du 7 décembre au 5 janvier avec quatre nouveautés cette année : le Techno Power : un manège à sensation / le New-King pour des sensations un peu plus fortes / le manège Energy Rush pour des sensations en famille / le King labyrinthe : un palais de glace à 3 étages.

Pour Jefferson Bouillon, président de l'association en charge de la fête foraine du Champ-de-Juillet le monde festif de Limoges : « le public vient nombreux chaque année (jusqu'à 150 000 visiteurs), car c'est un endroit magique qui fait rêver les tout-petits comme les plus grands, sans oublier les gourmands qui dégustent avec plaisir des friandises, Churros, crêpes, ... »

Des journées particulières

Cette année, 3 journées à tarifs réduits sont prévues pour rendre la fête foraine accessible à tout le monde : le samedi 7 décembre, le jeudi 26 et le dimanche 5 janvier.

Trois animations seront également en accès libre dimanche 15 décembre ; et ce jour là, les Bartos clowns offriront des ballons à tous les enfants qui pourront aussi faire un tour de petit train au milieu des allées de la fête foraine.

Dimanche 22, 5 robots Transformers se produiront en spectacle tout au long de la journée.

Dimanche 29, les clowns seront de retour accompagnés cette fois de Mickey et Minnie.



© Michel Belet

**Renseignements et programmation
au jour le jour sur noel.limoges.fr**



Une belle perspective sur les étals et la charpente des Halles centrales rénovées, qui a rouvert ses portes samedi 16 novembre dernier.

Les Halles se préparent à fêter Noël



Après 17 mois de travaux de rénovation, les Halles centrales viennent de rouvrir leurs portes pour le plus grand bonheur des commerçants et des clients. Chacun prend ses marques et se réapproprie les lieux pour aborder joyeusement la période des fêtes de fin d'année qui s'annoncent sous les meilleurs auspices.

Les boulangers, pâtisseries, bouchers, tripiers, volaillers, poissonniers, primeurs, épicerie, traiteurs, crémiers et les restaurateurs ... vous attendent.



Sylvie Coudray-Beyrand, présidente de l'association des commerçants des Halles centrales

La Haute-Vienne compte une trentaine d'associations de commerçants et artisans qui ont pour vocation de dynamiser et promouvoir le tissu économique local. L'association des commerçants des Halles centrales, qui englobe aussi quelques magasins du quartier, ne déroge pas à la règle. Sylvie Coudray-Beyrand, commerçante dans les Halles depuis plus de 25 ans et présidente de l'association depuis 2017, se mobilise pour valoriser les commerçants par des actions conviviales ouvertes au public.

« L'association compte une quarantaine d'adhérents, très motivés et qui ont envie de faire avancer les choses.

Nous proposons régulièrement des événements festifs, Les halles à table, La sortie du Beaujolais, ce qui permet de nous faire connaître auprès du public d'une façon différente. Ces manifestations rencontrent un vif succès et attirent une clientèle différente, plus jeune. Pour les fêtes de Noël, nous communiquerons sur les horaires élargis par de l'affichage et des spots sur France Bleu Limousin.

Des ouvertures en soirée pourront être organisées par l'association certaines fins de semaine ».

Toute l'actualité de l'association, sur Facebook : halles centrales limoges

Appel à candidature

La Ville de Limoges lance un appel à candidature pour l'attribution de deux étals vacants aux Halles centrales. Les dossiers devront être parvenus ou déposés à la mairie, Service autorisations et animations commerciales, au plus tard le **16 janvier 2020 à midi**.

Renseignements auprès de Catherine Laroudie, chef du Service autorisations et animations commerciales - **05 55 45 60 17** ou **64 60 / 06 27 56 07 25**.

Ouverture des Halles pour les fêtes

Halles centrales

Dimanche 22 décembre de 7 h à 16 h
Lundi 23 décembre de 7 h à 17 h
Mardi 24 décembre de 7 h à 19 h
Mercredi 25 décembre de 7 h à 14 h
Dimanche 29 décembre de 7 h à 16 h
Lundi 30 décembre de 7 h à 17 h
Mardi 31 décembre de 7 h à 19 h

Halles Carnot

Dimanche 22 décembre de 7 h à 14 h
Lundi 23 décembre de 7 h à 17 h
Mardi 24 décembre de 7 h à 19 h
Mercredi 25 décembre de 7 h à 13 h
Dimanche 29 décembre de 7 h à 14 h
Lundi 30 décembre de 7 h à 17 h
Mardi 31 décembre de 7 h à 19 h

Noël gourmand aux Halles Carnot

Les Halles Carnot seront transformées en féerie végétale pour Noël. Les neuf commerçants dont quatre arrivés cette année vous attendent avec des surprises. « *Il y aura plus de végétal, les poteaux seront habillés de branches de sapins, de houx et de guirlandes électriques* » dévoile Jérôme Sonigot « *nous proposerons des idées cadeaux, des dégustations de nos produits et il y aura aussi du vin chaud* ». Des élèves du Conservatoire entonneront des chants de Noël samedis 7 et 14 décembre en fin de matinée ; et le Père Noël devrait faire une apparition.

Tous les métiers de bouche sont représentés sous cette lumineuse halle avec la boucherie Morichon, la poissonnerie Ribet Beyrand, les spécia-

lités asiatiques de Chanary, le Coin Réunionnais, le traiteur Jérôme, la fromagerie Peixinho, les primeurs d'Océane, La Ferme du Coudert et la

pâtisserie Le Palet Gourmand.

À suivre sur la page Facebook : Halles Carnot.



Marchés de plein air : de bonnes adresses pour les fêtes

Les producteurs et commerçants des marchés ne feront pas la trêve des confiseurs et mettront les petits plats dans les grands avec des produits de qualité, vendus en circuit court pour la plupart à des prix très attractifs.

Rendez-vous du mardi au samedi de 7 h à 13 h place et rue Haute-Vienne (produits alimentaires uniquement / marché de la place des Bancs déplacé pendant le marché de Noël) et chaque matin dans un quartier différent à savoir : mardi à La Bastide (produits alimentaires), mercredi au Val de l'Aurence (tous commerces), jeudi à La Bastide, à Cognac et aux Longes (tous commerces), vendredi à Beaubreuil (tous commerces, produits exotiques) et au Vigenal de 15 h à 20 h (produits alimentaires), samedi place Marceau (tous commerces, produits bio) et place des Carmes (produits alimentaires, fleurs naturelles) et dimanche à Landouge (parking Intermarché).

Infos sur limoges.fr

Le marché de producteurs et d'artisans locaux à Orsay



Cette année encore, plus d'une centaine d'artisans et producteurs éleveurs se mobilisent au jardin d'Orsay du 12 au 24 décembre de 9 h 30 à 19 h pour la 22^e édition du marché de Noël qui est organisé par la Chambre d'agriculture de la Haute-Vienne et celle des métiers et de l'artisanat 87, avec le soutien de la Ville de Limoges.

Les producteurs présents sont issus des réseaux « Bienvenue à la Ferme », « Accueil Paysans » et/ou de la certification « AB » (Agriculture Biologique) - condition indispensable pour participer à ce rendez-vous du goût et des saveurs.

Du côté des artisans, métiers de bouche et artisanat d'art seront à l'honneur pour allier cadeaux et plaisirs gourmands pour les fêtes de fin d'année.

Promouvoir des talents

Le marché de Noël vise chaque année à promouvoir le talent des artisans, mais aussi le savoir-faire des producteurs fermiers du Limousin le tout dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Sur place, les visiteurs auront l'opportunité de gagner de nombreux cadeaux durant toute la durée du marché (paniers gourmands, produits artisanaux, ...). **Plus d'infos sur noel.limoges.fr**



29
NOV
◆
31
DEC
2019

UN NOËL à Limoges

marchés traditionnels • luge & patinoire
chalet du Père Noël • jeux...

noel.limoges.fr

#noelalimoges



Des orientations qui comptent

De conseil en conseil, le rythme de la vie municipale donne le ton et précise les projets qui se lancent au fur et à mesure de l'année. Retour sur quelques informations essentielles du dernier conseil du 22 octobre que vous pouvez revoir depuis le site Internet de la ville : limoges.fr

Comme il est de coutume dans la période de préparation budgétaire, le conseil municipal du 22 octobre a démarré sa séance par **le traditionnel Débat d'orientation budgétaire (DOB)** qui conserve la trajectoire déjà empruntée précédemment :

- maîtrise des coûts de fonctionnement,
- baisse de l'endettement,
- pas de rupture de la politique d'investissement,
- stabilité fiscale (les taux d'imposition n'augmenteront pas).

Le budget prévu pour 2020 est de 200 millions d'€ avec 35 millions d'€ consacrés à l'investissement.

Parmi les autres dossiers

La présentation du rapport de suivi annuel en matière de Développement durable et de santé pour l'année 2018 présentent les actions mises en œuvre parmi lesquelles :

- la réduction du sel et du gras dans les restaurants scolaires
- le contrôle de la qualité de l'air et la détection du radon dans les écoles et les accueils de loisirs (la ville vient à nouveau d'être distinguée par l'ATMO pour son air pur),
- le remplacement des essences d'arbres allergènes auprès des crèches et des écoles,
- la sensibilisation des parents et des équipes municipales aux effets des perturbateurs endocriniens (PE) dans les crèches,
- l'acquisition de 31 véhicules électriques et la vente d'autant d'anciens véhicules à énergie fossile.

La redynamisation de l'activité économique du centre-ville avec la signature d'une convention avec l'association interconsulaire pour la pérennisation de nombreuses animations et événements tout au long de l'année.

La rénovation des halles centrales et la création d'un showroom « Limoges ville créative ». Il s'agit d'un espace créatif inédit en France dans un tel lieu pour mettre en valeur les arts du feu.

La continuité écologique du Mas Jambost par l'équipement du seuil du moulin de la Perdrix d'un ouvrage hydraulique pour un montant de 91 032,90 € HT, dont 40 % à la charge de la Ville dans l'objectif de créer une passe à poissons à bassins successifs sur le cours d'eau de l'Aurence.



Un jardin en cours de création en lieu et place des Tours en étoile déconstruites

Le lancement du projet de restructuration du quartier dit « des tours en étoile » pour un montant estimé à 1 159 250,81 € HT. Il s'agit de créer un véritable lieu de convivialité intergénérationnel avec une offre de loisirs autour des thématiques du jardinage, du sport, des jeux et de l'art urbain.

La création de 500 m² de jardins partagés au cœur de la cité Bellevue à destination des habitants.

La programmation au musée des Beaux-Arts de Limoges, d'une exposition, intitulée provisoirement « Suzanne Valadon et les femmes artistes de la Modernité », d'octobre 2020 à janvier 2021.

Un petit déjeuner à l'école

Depuis le 5 novembre dernier, des petits déjeuners sont distribués gratuitement aux élèves des écoles volontaires des Réseaux d'éducation prioritaire et Réseaux d'éducation prioritaire « plus » par le service municipal de restauration scolaire. La distribution se fait par roulement auprès des élèves.

C'est à la maternelle René-Blanchot que cette action a débuté à titre expérimental. Le service restauration scolaire de la Ville assure les commandes des denrées, leur acheminement ainsi que le stockage de fruits frais et produits laitiers dans le restaurant à proximité de l'école.

La ministre de l'Éducation nationale et de la Jeunesse s'engage à contribuer, sur la base d'un forfait d'un euro par élève, à l'achat des denrées alimentaires consommées par les élèves. La Ville de Limoges prend en charge les coûts indirects de logistique.

Le renouvellement urbain en chiffres

Comme vous avez pu le lire dans l'infographie de la page 2, ce sont des centaines de millions d'euros qui ont été, sont et seront investis dans les quartiers prioritaires de Limoges par de multiples partenaires.

Le 9 décembre, des représentants de la Ville de Limoges, de Limoges Métropole, Limoges Habitat, de la Direction départementale des territoires de la Haute-Vienne et de la Préfecture se rendent à Paris pour présenter, devant le Comité d'engagement de l'Agence nationale de renouvellement urbain (ANRU), les projets concernant le Val de l'Aurence et Beaubreuil.

Retrouvez sur cette page quelques exemples des investissements réalisés ou programmés :

Le PRU* couvre la période 2008 / 2020 - le NPRU 2017 / 2030.**

VAL DE L'AURENCE : 26 M€ investis dont :

16,7 M€ réhabilitations de logements sur les secteurs Lyautey, Madoumier et Cornac

1,5 M€ construction de l'espace Lucien-Neuwirth

3,8 M€ construction du gymnase Henri-Normand

2,7 M€ aménagements urbains (secteur Franchet-d'Esperey - Maréchal Juin, nouvelle voie, parvis, résidentialisations)

Les quartiers hors PRU/NPRU

LE VIGENAL 355 000 € investis

Démolitions de logements allées Dullin et Jovet.

+ 5,4 M€ à investir sur 2020-2025 : aménagement des espaces publics, réfection de voiries

LE SABLARD 71 000 € investis

Création d'une aire de jeu

* Programme de Rénovation urbaine en voie d'achèvement à La Bastide, Beaubreuil, Val de l'Aurence

** Nouveau Programme de Renouvellement Urbain aux Portes-Ferrées, Beaubreuil, Val de l'Aurence.

Un programme de rénovation urbaine (PRU* 2008-2020) en voie d'achèvement dans les quartiers de La Bastide, Beaubreuil et du Val de l'Aurence

Les partenaires : Ville de Limoges, Limoges Métropole, Limoges Habitat, Dom'aulim / Noalis, Nouveau logis, avec le soutien de : l'Agence nationale de rénovation urbaine (ANRU), l'État, la Région Nouvelle-Aquitaine, l'Europe (FEDER), le Département de la Haute-Vienne, la Caisse des dépôts et consignations, ...

Sources : (extraits du PRU1 : 2008 / Avenant 1 : 2011 / Avenant 2 pour la période 2015/2020)

LA BASTIDE : 76 M€ investis dont :

8,6 M€ démolitions (tours Gauguin, Seurat et Pissarro)

19,8 M€ réhabilitation des logements, des immeubles et les résidentialisations

3,1 M€ réaménagement de l'entrée de ville

8,5 M€ restructuration du centre commercial en pôle de santé et de services

13 M€ aménagements urbains (restructuration carrefour Schuman, création de rues et liaisons piétonnes, création d'aires de jeux, création des jardins familiaux),

11,5 M€ construction de l'EHPAD Marcel-Faure

BEAUBREUIL : 13 M€ investis dont :

3,8 M€ aménagement parking et place du marché, cœur d'îlot et allée Fabre-d'Églantine

6,5 M€ réhabilitation de logements, d'immeubles et résidentialisation

760 000 € réhabilitation et extension de l'Accueil de loisirs sans hébergement Marcel-Proust

1 M€ construction du pôle enfance Sanfourche

270 000 € création du City stade

**Reconstitution habitat social :
58 M€
pour l'ensemble du PRU***

Le Nouveau programme de Renouvellement Urbain (NPRU** 2017 / 2030) ou Quartiers en mieux dans les quartiers des Portes-Ferrées au Val de l'Aurence et Beaubreuil

Les partenaires : la Ville de Limoges, Limoges Métropole, Limoges Habitat, Noalis, Scaldis, l'ODHAC 87, avec le soutien de l'Agence nationale de rénovation urbaine (ANRU), l'État, Action logement, la Caisse des dépôts et consignations, l'Europe (FEDER) et la Région Nouvelle-Aquitaine.

VAL DE L'AURENCE : 100 M€ budget prévisionnel

dont **1,2 M€** : aménagement en cours du parc des étoiles

BEAUBREUIL : 130 M€ budget prévisionnel

PORTES-FERRÉES : 26 M€ à investir dont une partie engagée

Projet d'écoquartier (parc urbain - 1,8 M€ prévu, démolitions Limoges Habitat - 4,6 M€, réhabilitation et résidentialisations, aménagements urbains)

**Reconstitution habitat social : 100 M€
pour l'ensemble du NPRU****



LIMOGES GRAND CENTRE

Le candélabre en céramique réalisé par les étudiants post-diplôme Kaolin de l'ENSA Limoges, a été installé 8 rue Jean-Jaurès. Cette création contemporaine, soutenue par la Ville à hauteur de 2 000 €, s'inscrit dans le plan de valorisation Ville créative Unesco. C'est une pièce unique dans la Ville.



L'équipe du post-diplôme de l'ENSA et les étudiants chinois autour du candélabre.

Boutiques éphémères

Les produits présentés par La Main Française dans cette boutique éphémère ont été sélectionnés sur des critères de qualité et d'éthique définis dans une charte. Ils sont de fabrication locale, avec des savoir-faire d'artisans régionaux. Sont présentés, des cadeaux, de la décoration, des bijoux, des accessoires, ...

La main Française 13 rue Lansecot
Du lundi au samedi et le dimanche de 11 h à 19 h jusqu'au 31 décembre.

www.lamainfrancaise.org

06 43 73 79 04

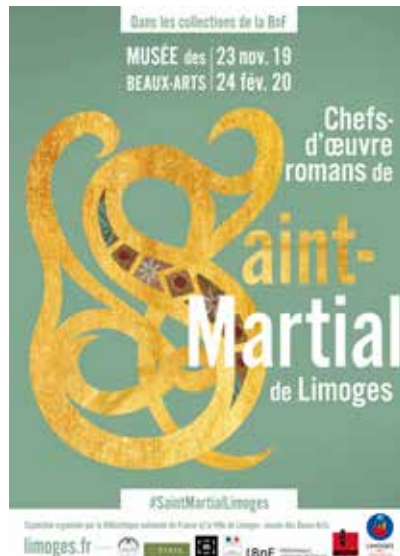


La créatrice en porcelaine Claude Limousin-Prins vous accueille dans sa boutique éphémère 9 rue Jeanty-Sarre jusqu'au 31 décembre, du mardi au dimanche de 13 h à 19 h et lundi 30 décembre. Elle propose des décorations pour la table de réveillon, des tasses, des vases, des bijoux et bien d'autres surprises.

Sans boutique fixe, ... c'est reparti !

15 créateurs s'associent pour vous faire découvrir leurs créations : céramique, vannerie, textile, collages, email, verre, photographies, ...
25 rue Adrien-Dubouché.

En décembre du lundi au samedi de 10 h à 19 h, les dimanches 8, 18 et 22, et jusqu'au 4 janvier.



Samedi 7 décembre à 15 heures, le musée des Beaux-Arts propose une visite inédite de l'exposition *Dans les collections de la BnF, Chefs-d'œuvre romans de Saint-Martial de Limoges* accompagnée d'Alain-Charles Dionnet, co-commissaire scientifique de l'exposition.

Durée : 1 h - Tarif : droit d'entrée + 1 €
Réservation obligatoire jusqu'à la veille de la visite au 05 55 45 98 10

Du 16 au 21 décembre, Enedis réalise des travaux de raccordement place Denis-Dussoubs, rue Pierre Leroux et carrefour Leroux inclus.



LIMOGES EST LE VIGNAL / LA BASTIDE

Votre antenne-mairie Limoges Est Le Vignal / La Bastide, rue Édouard-De-taille, propose de nouvelles missions : le recensement militaire, les attestations d'accueil et la légalisation de signature. **05 55 45 86 25.**

Mercredi 18 décembre, une journée de sensibilisation au permis de conduire est organisée à l'espace Detaille par Bast'Infos, l'association Aléas, en partenariat avec la STCLM et la Prévention routière. **Entrée libre sur inscription auprès de Bast'Info / 06 81 81 31 29.**

L'association Acti'Family organise un loto dimanche 8 décembre à partir de 14 h à l'école René Blanchot. Nombreux lots à gagner, tombola, boissons offertes pour tout achat de pâtisseries faites maison. **06 42 31 45 29.**

À Limoges Est Le Vignal-La Bastide une médiatrice municipale est à votre écoute du mardi au samedi de 10 h 30 à 19 h pour accompagner et orienter les habitants dans leurs démarches administratives, sociales, juridiques. **Vous pouvez la contacter au 05 55 38 28 36 / 06 30 52 80 16.**

L'académie de Billard organise en décembre, 40 rue Charles-Silvestre :

- > Dimanche 8 de 10 h à 16 h, un tournoi 1 bande National 1.
- > Dimanche 15 de 10 h à 16 h, un tournoi 3 bandes National 2.
- > Dimanche 22 décembre de 9 h à 18 h un tournoi libre régional 3-4.

05 55 38 28 72. Entrée libre.

La Confédération syndicale des familles, section La Bastide, est une association de défense des consommateurs et des locataires qui tient une permanence tous les jeudis de 14 h 30 à 16 h 30, 9 rue Georges-Braque. **07 80 30 51 42.**

Depuis 15 ans, tous les jeudis de 14 h 30 à 18 h 30, **Chrisbell et ABC musette** proposent des matinées dansantes. Entrée participative 8 €. Salle du Vignal, rue du Dr Jacquet. **07 81 76 31 05.**



BEAUNE-LES-MINES (MAIRIE ANNEXE)

Nouveau : le restaurant Welcome vient de reprendre la pizzeria Don Bernardo dans le centre commercial 75 avenue Georges-Guingouin.

Les enfants de l'école de Beaune-les-Mines ont réalisé un parcours de 12 km au départ de leur école **La randonnée en or des écoliers**. D'une durée de 4 heures, la balade propose des activités et de découvrir des sites remarquables. Le guide est disponible à l'école.



Le parcours de la randonnée de 12 km est indiqué en bleu sur la carte.



LANDOUGE (MAIRIE ANNEXE)

L'assemblée générale du quartier organisée en présence du maire, des élus et des conseillers de quartier se déroulera mardi 3 décembre à 18 h 30 dans la salle des fêtes de Landouge.
La séance est ouverte au public.

Vendredi 6 décembre à 20 heures, l'ACCA organise un loto de la chasse à la salle des fêtes de Landouge.
Inscriptions sur place.
Renseignements. : Christophe Denis au 06 20 35 74 71.

Vendredi 20 décembre, la chorale *Les Chants Fleuris* organise un concert de Noël à l'église de Landouge à 20 h 30.
Ouvert à tout public
Entrée gratuite.
Le concert s'achèvera par le verre de l'amitié à la salle des fêtes.
Rens. : Annick Riado 06 10 56 29 71

Le Limoges Landouge Foot organise un loto vendredi 27 décembre à 19 heures à la salle des fêtes de Landouge.
Inscriptions sur place.
Renseignements Philippe Maury au 06 10 40 07 78.

Le comité des fêtes de Landouge organise le réveillon de la Saint Sylvestre mardi 31 décembre à 20 heures à la salle des fêtes de Landouge.
Au programme : repas dansant animé par « Momo et son orchestre ».
Renseignements et réservations auprès de Bernard Nexon, président au 06 19 30 71 20 ou 05 55 36 82 54 et Sébastien Roux au 06 19 41 68 83.

Colis de Noël

Comme chaque année, les seniors âgés de 70 ans et plus peuvent retirer leur colis de Noël dans toutes les antennes-mairie et les mairies annexes de Limoges.

Dès le 16 décembre, présentez-vous muni de votre carte d'électeur ou de votre carte d'identité et de votre justificatif de domicile pour prendre possession de votre colis.

12 000 colis de Noël seront distribués en 2019.

Voir article page 39



LES PONTS LE SABLARD

À la demande des membres du conseil de quartier, un radar pédagogique a été mis en place pendant le mois de novembre avenue du Maréchal de Lattre-de-Tassigny, à la hauteur de l'antenne-mairie.





BEL-AIR BAUDIN



L'assemblée générale du quartier s'est déroulée le 5 novembre dernier en présence du maire, des élus et des conseillers de quartier dans la salle Louis-Longuequeue à l'hôtel de ville.

L'ASC Bellevue propose des ateliers en famille au mois de décembre à l'école élémentaire Bellevue :

- > Mercredi 4 : la fabrication d'un lion en « land art » de 14 h à 16 h,
- > Lundi 23 : la fabrication d'une boule de neige de 14 h à 16 h,
- > Mardi 24 : la diffusion d'un film d'animation « Les 5 légendes » de 14 h à 16 h qui sera suivie d'un goûter de Noël.

Pour les trois dates : inscriptions et informations au 05 55 33 12 59 ou par mail familles.ascbellevue@orange.fr

Le LABC organise en décembre des matches de basket salle municipale des Sœurs de la Rivière :

- > Samedi 7 : la NFI contre Le Poinçonnet, à 20 h.

Renseignements au 05 86 42 84 25
> Samedi 14 : la N3M contre Tarare à 20 h.

Renseignements au 06 75 28 41 38 ou benjamin.cspasso@gmail.com

- > Dimanche 15 : la N3F contre Saran à 15 h 30.

Renseignements 06 86 42 84 25.

La fontaine située au square des Émailleurs devrait faire l'objet, dans l'avenir, d'une réfection totale.

En effet, les carreaux de porcelaine ont été fragilisés depuis plusieurs années par les intempéries. Ils ont tous été enlevés courant octobre afin d'être nettoyés et décapés. Un bilan est en cours pour faire le point sur les carreaux qui peuvent être récupérés et reposés ultérieurement.

Une réflexion est menée sur la réfection de la fontaine, son étanchéité, les lumières et les espaces verts aux abords du site.



VAL DE L'AURENCE ROUSSILLON

L'assemblée générale du quartier organisée en présence du maire, des élus et des conseillers de quartier se déroulera jeudi 5 décembre à 18 h 30 à l'espace Lucien-Neuwirth, 11 allée du Maréchal Franchet-d'Esperey.

La séance est ouverte au public.

Aménagement du parc des étoiles au Val de l'Aurence.

En décembre, venez participer à la création du jardin coopératif, potager urbain intégré au futur parc. Habitant le quartier, vous pouvez participer à des ateliers organisés par l'association Terres de Cabanes (sur inscription) :

- > Mercredi 4 de 10 h à 16 h 30 au JARDIN : plantation des petits fruits rouges. Atelier cuisine le matin dans les locaux d'Alchimis pour partager une soupe ensemble à midi. Partenariat avec l'épicerie solidaire et éducative pour les desserts.

- > Lundi 9 de 14 h à 16 h au Centre social Alchimis : fabrication de produits ménagers pour la maison et le cabanon des jardiniers. Intervention de l'épicerie solidaire et éducative.

- > Mercredi 11 de 12 h à 16 h - Soupe au Jardin : échanges avec les habitants autour du projet. Fabrication d'une enseigne.

- > Lundi 16 de 14 h à 16 h à la Bfm Aurence - Atelier bois avec Terres de Cabanes : fabrication des bacs à jardinage et panneaux d'affichage.

- > Mercredi 18 de 12 h à 16 h - Soupe au JARDIN : échanges avec les habitants autour du projet - Aménagement du cabanon des jardiniers (sous réserve de l'installation du cabanon).

Reprise des ateliers le 6 janvier.

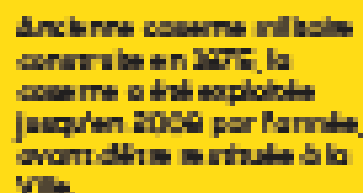
www.limoges.fr

Installée dans le quartier du Roussillon, Angélique Anglard est écrivain public. Son travail consiste à aider les personnes dans la correction et la rédaction de tous types de documents ; personnels, professionnels, administratifs et même des récits de vie ou des discours. Elle se déplace sur demande dans tout Limoges.

La petite scribe www.lapetitescribe.fr
contact@lapetitescribe.fr
06 29 26 31 09

[illegible]

1. **Einleitung:** Begrüßung der Teilnehmer, Vorstellung des Moderators, Zielsetzung der Veranstaltung.



Aujourd'hui, c'est un projet minime d'éco-quartier (avec du photovoltaïque, du compostage et des services, un tiers-lieu) qui va étudier pour reconverter ce site et en faire profiter tout le quartier.

LA DÉMARCHE DE CONCERTATION

- **Einmalige Kosten** (z.B. Miete, Transport, Energie) werden **linear** über die **Lebensdauer** verteilt.
- **Wartungskosten** werden **jährlich** oder **monatlich** **fixiert**.
- **Personal** wird **jährlich** oder **monatlich** **fixiert**.
- **Materialkosten** werden **jährlich** oder **monatlich** **fixiert**.
- **Wartungskosten** werden **jährlich** oder **monatlich** **fixiert**.
- **Personal** wird **jährlich** oder **monatlich** **fixiert**.
- **Materialkosten** werden **jährlich** oder **monatlich** **fixiert**.



1. **Identify the problem.** The first step is to identify the problem. This involves understanding the symptoms, the scope of the problem, and the impact it is having on the organization.

2. **Analyze the problem.** Once the problem is identified, the next step is to analyze it. This involves gathering data, identifying the root cause, and determining the scope of the problem.

3. **Develop a solution.** Once the problem has been analyzed, the next step is to develop a solution. This involves brainstorming ideas, evaluating the options, and selecting the best solution.

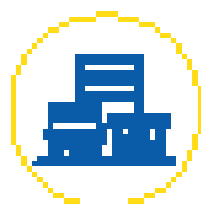
4. **Implement the solution.** Once a solution has been developed, the next step is to implement it. This involves creating a plan, assigning responsibilities, and monitoring progress.

5. **Evaluate the results.** Once the solution has been implemented, the final step is to evaluate the results. This involves measuring the impact of the solution, identifying areas for improvement, and documenting the results.

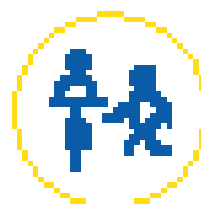
+ 200

**no me requiera de
proposiciones l**

3 EN QUELLE-T-ON PASSE ?



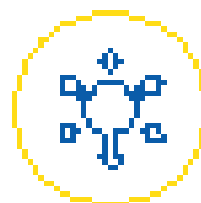
Élaboration de l'initiative architecturale
avec les partenaires, les associations, les habitants
et les entreprises



Des enjeux politiques du développement
économique, social, culturel, éducatif, sportif
définissant la vision stratégique globale
(plan de)



La structuration du développement
économique et social sur la zone ciblée
quartier prioritaire

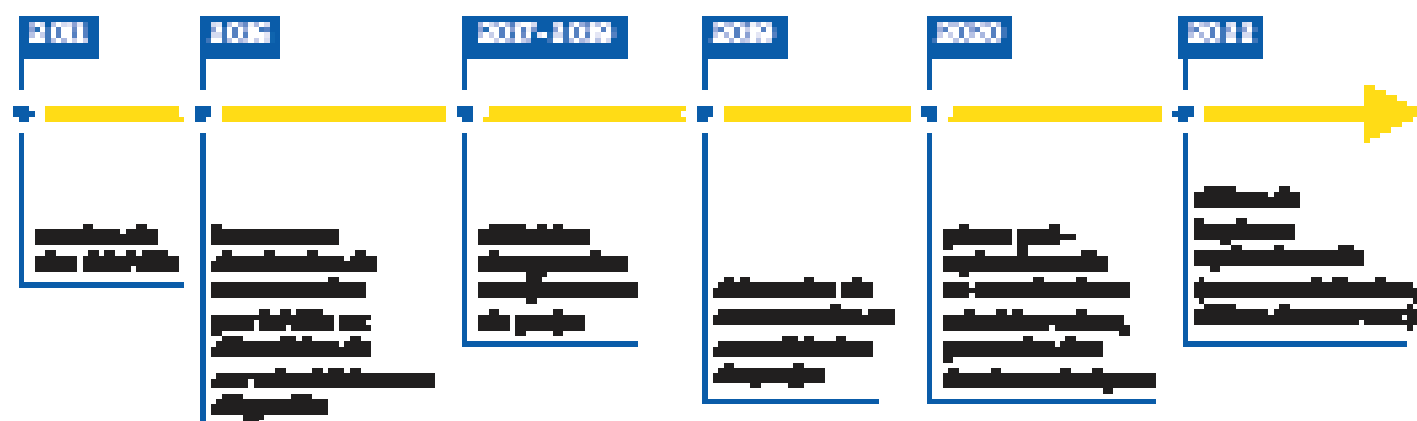


La finalisation de la programmation
avec la mise en œuvre des actions, des
dispositifs, des équipements, des lieux

Différents éléments sont également consultables sur le site Internet de la Ville :
programme d'équipement, calendrier des ateliers...

de-ages.fr
rubrique « Grand projet »

3 LA CHRONOLOGIE



3 AUJOURD'HUI



Nous vous donnons donc rendez-vous jeudi 19 décembre pour la réunion publique de restitution et de présentation de l'avancement du projet, qui viendra clôturer cette première étape de concertation.

Elle aura lieu à 18h à l'Hôtel de Ville (salle Louis Longueueux).



LIMOGES NORD BEAUBREUIL



L'assemblée générale du quartier s'est déroulée le 7 novembre dernier en présence du maire, des élus et des conseillers de quartier salle Marcel-Proust.

Venez fêter Noël au CCM Jean-Moulin mercredi 11 décembre à partir de 10 h, c'est gratuit !



La plaquette annuelle des actions et moments partagés proposés par le centre social municipal de Beaubreuil est disponible sur **limoges.fr** > Citoyenne > Les quartiers de Limoges > Centre social Beaubreuil > Animations de quartier **et dans Pratique** > Famille et éducation > Jeunesse et éducation.



À la demande des membres du conseil de quartier, un dispositif de ralentissement devrait être mis en place rue Rhin et Danube, à proximité du gymnase.



LIMOGES OUEST LA BORIE VANTEAUX

L'assemblée générale du quartier organisée en présence du maire, des élus et des conseillers de quartier se déroulera mercredi 18 décembre à 19 h salle n°1 de la Maison des sports de Beaublanc.

La séance est ouverte au public.

L'association SOS bébé 87 organise samedi 7 décembre de 9 heures à 17 heures sans interruption une bourse aux objets et matériels.

Lieu : 134 rue Armand-Dutreix.

Renseignements : 09 67 57 28 50

www.sosbebes87.org



LIMOGES SUD ROMANET

Les travaux de démolition des bâtiments de Limoges Habitat aux Portes-Ferrées s'achèveront le 15 décembre. Le Bilan de concertation, approuvé par le conseil municipal du 22 octobre, est consultable sur limoges.fr, rubrique Citoyenne / Grands projets / Projet d'écoquartier des Portes-Ferrées.



Lundi 16 décembre, l'assemblée générale du quartier organisée en présence du maire, des élus et des conseillers de quartier se déroulera à 18 h 30 au CCM John Lennon.

La séance est ouverte au public.

Les chats retombent-ils toujours sur leurs pattes ?

CURIEX!

Curieux est un média digital qui démêle le vrai du faux, bouscule les idées reçues sur les sciences. D'autres planches de bandes dessinées peuvent être visualisées sur le site Internet curieux.live.

Publication proposée dans le cadre d'un partenariat entre la Ville de Limoges et Récrcésciences.

Illustrations © Louise Ganot

ATTENTION !

AUCUN ANIMAL N'A ÉTÉ MALTRAITÉ
AU COURS DE CETTE BANDE DESSINÉE...



IL EXISTE UNE IDÉE REÇUE SELON
LAQUELLE LES CHATS RETOMBENT
TOUJOURS SUR LEURS PATTES ...



MAIS QU'EN EST-IL VRAIMENT ?



RÉPUTÉS COMME ÉTANT AGILES,
LES CHATS BÉNÉFICIENT D'UN
SUPER PATRIMOINE GÉNÉTIQUE.



MAIS BIEN QUE LE CHAT SOIT PROGRAMMÉ
POUR RETOMBER SUR SES PATTES, IL NE PEUT
PAS TOUJOURS LE FAIRE...



ÇA C'EST L'HISTOIRE
DE LA VILLE ?



POUR POUVOIR RETOMBER SUR SES PATTES APRÈS
UNE CHUTE, LE CHAT EFFECTUE UNE ROTATION DE SON
CORPS, CE QUE L'ON APPELLE "LE PHÉNOMÈNE DE
REDRESSÉMENT DU CHAT".



MAIS SI LE CHAT N'A PAS LE TEMPS D'EFFECTUER CETTE
ROTATION DU CORPS, IL ARRIVE QU'IL SE RECEPTIONNE MAL.
SI LA DISTANCE ENTRE LE CHAT ET LE SOL EST TROP FAIBLE
OU SI CELLE-CI EST TROP CONSÉQUENTE, CELUI-CI
RISQUE DE SE BLESSER.



CONCLUSION :

PRENEZ SOIN DE VOS AMIS POILUS,
PARCE QU'UN CHAT MÊME S'IL
EST CAT, NE RETOMBE PAS
TOUJOURS SUR SES PATTES.



En hiver, rester au chaud ne suffit pas



En hiver, il ne faut pas grand chose pour s'enrhumer, pour ressentir un léger coup de fatigue, voire une profonde lassitude avec de plus en plus de difficultés à se lever et à bien dormir.

Pourtant, il suffit parfois d'adopter quelques bons gestes pour que le calvaire de l'hiver ne soit pas si difficile à supporter.

Pour être bien chez soi, la température conseillée dans les pièces à vivre est de 19° degrés ; plus chaud dans la salle de bain lorsqu'elle est occupée et plus frais dans la chambre pour bien dormir.

Dans les chambres des bébés, la température doit être comprise entre 18° et 20°, car ils ne parviennent pas encore à réguler la température de leur corps en cas de forts écarts.

Surchauffer son logement peut être à l'origine de migraines, du dessèchement des muqueuses et de la peau et induire une mauvaise circulation sanguine. Pour les plus frileux, la solution est certainement de s'habiller plus chaudement.

Par ailleurs, fermer volets et rideaux, notamment la nuit, contribue à limiter les pertes de chaleur.

Notez que d'après l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME), réduire le chauffage d'un degré permet une baisse de la consommation énergétique de 7 %.

Aérer et sortir

Même s'il fait bon rester chez soi, bien au chaud en hiver, il est indispensable d'aérer chaque jour son logement afin de renouveler l'air intérieur, assainir l'atmosphère et chasser les microbes. Douches, cuisine, lessives apportent de leur côté de l'humidité. Ouvrir ses fenêtres quelques minutes chaque jour suffit pour s'en débarrasser ; et il ne faut en aucun cas obstruer les aérations.

Même si c'est à contre cœur, l'activité physique ne doit pas être négligée non plus.

Sortir une trentaine de minutes par jour est bénéfique pour l'organisme. Mais il convient de s'habiller en fonction de la météo, de superposer les couches de vêtements qui pourront être retirées une à une si besoin, et surtout, de couvrir les extrémités du corps qui perdent de la chaleur.

Manger

C'est la saison des raclettes, tartiflettes et fondues qui réconfortent.

Pour autant, l'organisme n'a pas besoin de plus de calories que le reste de l'année. « On grossit en hiver car on mange plus et on bouge moins », explique Jean-Claude Desport, Président du réseau Limousin nutrition (LINUT - voir encadré).

Il est en revanche indispensable de continuer à manger équilibré et de bouger ; « surtout chez les personnes âgées pour qu'elles gardent du muscle, car il leur sera difficile de le récupérer ensuite », poursuit-il.

Et qui dit alimentation équilibrée, dit fruits, légumes de saison et agrumes pour la vitamine C sans oublier le magnésium ou la vitamine D.

Ces vitamines sont notamment présentes dans : la goyave, le kiwi, les agrumes, les courges (avec pépins),

les choux verts / kale, l'ail, le cresson, les haricots, le cacao.

Un équilibre hebdomadaire

Pour être en bonne santé et éviter les carences, le corps a besoin d'un apport nutritionnel quotidien et d'une alimentation diversifiée composée de protéines, glucides, graisses, oligoéléments et vitamines dont certaines que l'on ne peut pas fabriquer autrement. Sur une journée, il convient de consommer 15 % de protéines, 55 % de glucides et le reste en lipides, sans oublier de boire de l'eau.

« Ce sont les recommandations de santé publique qui sont en vigueur », précise le professeur Desport. « Mais en réalité, il convient d'équilibrer ces proportions sur une semaine et de varier la consommation de viandes, poissons et œufs ».

www.mangerbouger.fr

Le réseau Limousin nutrition

100 % local et unique en France, le réseau Limousin nutrition accompagne les professionnels de santé du territoire grâce à son expertise.

Plusieurs études révèlent que 4 % de la population adulte est dénutrie ; un chiffre qui monte à 10 % chez les personnes âgées et jusqu'à 27 % dans certaines maisons de retraite. Aujourd'hui, pour y faire face, les professionnels du réseau interviennent en matière de formation des professionnels de santé, d'aide au dépistage et pour des préconisations thérapeutiques.

En chiffres, ce sont près de 200 médecins qui adhèrent au réseau avec près de 1 000 patients suivis en lien avec les médecins généralistes.

Le réseau intervient également pour accompagner les troubles de l'alimentation liés à certaines pathologies comme les insuffisances respiratoires ou rénales, les maladies hématologiques ou pour les soins de suite et de réadaptation.

En matière de prévention, les professionnels du réseau ont notamment accompagné la Ville dans sa volonté de réduire la quantité de sel et de gras dans les restaurants scolaires.

Infos sur www.linut.fr



LA PRÉVENTION EN HIVER

Évitez les efforts physiques par grand froid

À l'extérieur, habillez-vous chaudement

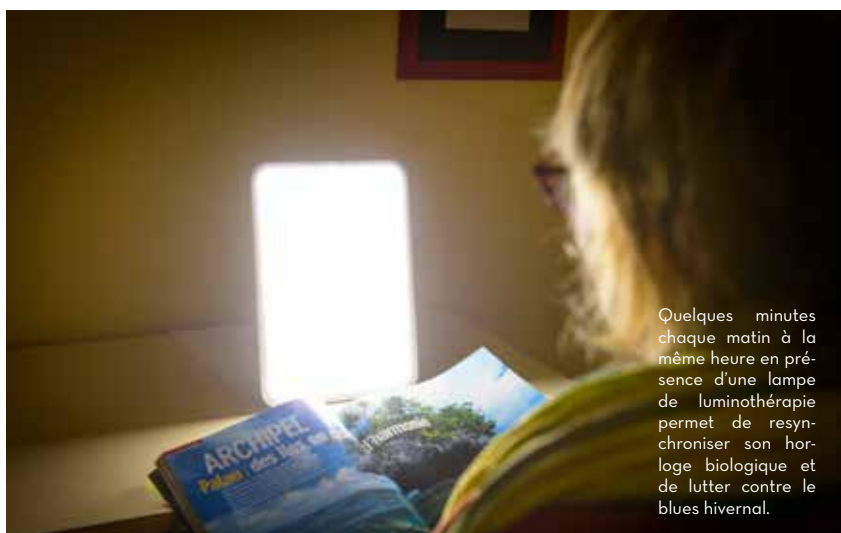
- couche de base près du corps (tee-shirt manches longues)
- couche intermédiaire (pull)
- couche extérieure pour se protéger des intempéries (blouson avec capuche / coupe-vent imperméable)

Attention : couvrez bien les extrémités du corps !

tête, cou, mains, pieds qui perdent de la chaleur
nez, bouche pour respirer de l'air moins froid : bonnet, cache-oreilles, écharpe, gants, chaussures imperméables avec semelle isolante

Le blues hivernal en lumière

En cette saison où la durée du jour diminue, certaines personnes sont plus fatiguées, avec le moral dans les chaussettes et de plus en plus de mal à se lever le matin.



Quelques minutes chaque matin à la même heure en présence d'une lampe de luminothérapie permet de resynchroniser son horloge biologique et de lutter contre le blues hivernal.

Cet état, qui est lié à une mauvaise synchronisation de notre horloge interne avec la lumière du jour, peut s'avérer plus grave chez 5 à 10 % de la population. On parle alors de dépression saisonnière.

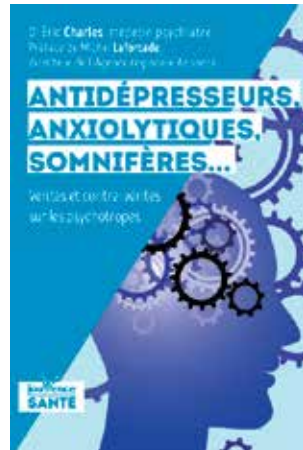
Le docteur Éric Charles, psychiatre au Centre hospitalier Esquirol, prend en charge les cas les plus sévères, mais comme il l'explique : « la plupart des personnes qui souffrent de ce blues de l'hiver peuvent facilement réagir par elles-mêmes. Le plus important est de faire entrer la lumière du jour chez soi le plus tôt possible, d'adopter des horaires de lever réguliers et si ça ne suffit pas d'avoir recours à la luminothérapie* » ... / ... suite page 42

... / ... Faire du sport en extérieur pendant 30 minutes à 1 heure le matin est aussi très bénéfique, tout comme la nécessité de manger à des horaires réguliers. « Adopter un rythme en lien avec la lumière du jour est la solution », poursuit le docteur Charles. « C'est un phénomène qui se reproduit en général d'une année sur l'autre, si bien que les personnes qui y sont sensibles trouvent la solution qui leur convient le mieux pour anticiper. »

* La luminothérapie permet, grâce à une lampe spéciale qui diffuse une lumière à large spectre, de recréer la situation d'une exposition au soleil. Il ne s'agit pas d'une lampe à bronzer et il n'est pas nécessaire de fixer la lumière pour bénéficier de ses bienfaits.

Santé

Un livre pour comprendre les psychotropes



Collection Jouvence Santé • 17 €
ISBN 978-2-88953-253-7

Vous prenez des médicaments pour améliorer ou réguler votre humeur, pour être moins anxieux, mieux dormir, modifier certains comportements nocifs ou dangereux et parfois même pour revenir à la réalité et ne plus avoir d'hallucinations ? Pas de complexes à avoir : chaque jour, des millions de français prennent des psychotropes !

Une expertise pour comprendre

Dans cet ouvrage, le docteur Éric Charles, médecin psychiatre au CH Esquirol, explique ce que sont ces médicaments et comment les utiliser en toute sécurité. Le but : destigmatiser ces produits, expliquer de façon claire, rationnelle et objective comment et pourquoi ils fonctionnent mais aussi quels en sont les avantages et les inconvénients.

Seniors

Repas de fin d'année, colis de Noël, spectacle à l'Opéra,

Les infos pour y participer

Pour célébrer les fêtes de fin d'année, les seniors âgés de 70 ans et plus sont invités par la Ville à un cabaret grand spectacle pétillant et palpitant à l'Opéra jeudi 12 et vendredi 13 décembre à 15 heures (ouverture des portes à 13 h 30).

Le repas de fin d'année sera servi au Parc des expositions, pavillon Buxerolles, les 27 et 28 décembre.

Viennent enfin, les colis de Noël qui peuvent être retirés à compter du 16 décembre dans **toutes** les antennes mairie et mairies annexes aux horaires d'ouverture indiquées page 2.

Les inscriptions ont débuté. Elles se prennent dans toutes les antennes mairie et mairies annexes de Limoges : présentez-vous muni de votre carte d'électeur ou de votre carte d'identité et de votre justificatif de domicile.

Des ateliers pour les seniors de 60 ans et plus

Des ateliers de proximité sont proposés tous les mois à l'EHPAD Le Mas Rome à destination des personnes âgées de 60 ans et plus : jeux de mémoire et de logique, après-midis récréatifs, art floral, activités sportives de bien-être, musicothérapie, vélo cognitif, ...

Les personnes extérieures à l'établissement peuvent y participer sur inscription en fonction des places disponibles.

Renseignements et inscriptions au 05 55 05 44 44

Plus d'infos sur limoges.fr rubrique Pratique / Seniors / Animations et convivialité puis Télécharger

Demandez le programme

Toutes les activités proposées par le service animations loisirs seniors du Centre communal d'action sociale de la Ville de Limoges sont référencées dans le programme dédié.

- Projections de documentaires
- Activités sportives de loisirs
- Actions de prévention
- Visites guidées

Il est disponible dans les antennes de proximité et téléchargeable sur limoges.fr, rubriques Pratique / Seniors / Animations et convivialité.



À noter : prochain salon Lire à Limoges les 15, 16 et 17 mai 2020

Frédéric Worms est l'invité de la 6^e édition de la Masterclass Philo Limoges Philosophe ! Elle a été initiée avec le concours d'Éric-Emmanuel Schmitt, puis ancrée dans la manifestation avec Gilles Vervish, Raphaël Enthoven, Michaël Fœssel et Fabienne Brugère. C'est désormais un rendez-vous incontournable qui s'adresse plus particulièrement aux lycéens bien qu'ouverte au grand public.

La Masterclass Philo se déroulera vendredi 15 mai à 14 h, à l'Opéra de Limoges. C'est le thème de l'Humain qui sera au cœur de la discussion/réflexion philosophique de l'invité Frédéric Worms auteur de *Pour un humanisme vital*.

Un thème actuel qui questionnera la place, la définition et la valeur de l'humain et de fait la manière dont chacun d'entre nous est appelé à faire avec et dans les limites de sa propre humanité.

Cette rencontre est réalisée en partenariat avec le Rectorat de l'Académie de Limoges. **Modalités de participation sur lire.limoges.fr**



Frédéric Worms en quelques mots

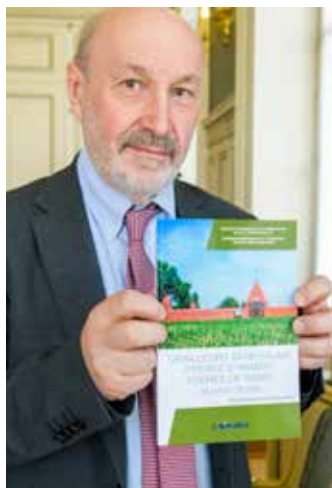
Invité avec le concours de Philosophie Magazine, partenaire de Lire à Limoges, Frédéric Worms est actuellement directeur adjoint de l'École Normale Supérieure où il y enseigne la philosophie contemporaine.

Spécialiste de Bergson, il travaille également sur l'histoire de la philosophie et la philosophie du vivant. Il a publié de nombreux ouvrages dont : *La Philosophie en France au XX^e siècle. Moments* (Folio Gallimard, 2009). Il a fondé la collection « Questions de soin » aux éditions PUF ; *Pour un humanisme vital : lettres sur la vie, la mort et le moment présent* (Odile Jacob, 2019).

Tirailleurs Sénégalais : Frères d'armes, frères de sang, Regards Croisés

Lors des conquêtes coloniales, la France a recruté des soldats dans les populations soumises ; une ordonnance royale du 7 décembre 1841 consacre l'existence des « troupes indigènes » et les organise en les dotant d'un statut comme pour les autres corps d'armée. Ces troupes sont désignées sous l'appellation « tirailleurs sénégalais », abstraction faite de la diversité de leurs origines. Les tirailleurs sont longtemps restés dans les marges de l'histoire et de la littérature, leur engagement dans plusieurs conflits du XX^e siècle et leur souffrance à l'issue de ces derniers, après le retour sur le sol natal, sont mal connus. Ce livre se situe au carrefour de l'histoire et de la littérature, auxquelles s'ajoutent des approches juridiques et artistiques, avec la présentation d'un ensemble de photographies, redonnant un visage à ces soldats de l'ombre.

Pascal Plas, l'auteur, dévoile son livre ci-contre. Éditions Lavauzelle
Prix de vente : 27 €



Face cachée à découvrir au Phare

L'association culturelle La Jetée et le Phare réunissent 3 artistes qui se réapproprient les codes issus des médias populaires tels que le comics, le manga, la publicité, le graffiti et tout ce qui n'est pas considéré comme appartenant au monde des « Beaux-Arts » classiques pour recréer leur propre univers graphique. Virginie Contier, Arthur Plateau et Stéphane Casier vous invitent dans une exposition pleine de mystères.

Pour en savoir plus sur les artistes :

Virginie Contier

<https://www.instagram.com/virginiecontier/>
<https://www.facebook.com/virginiecontierartiste/>

Arthur Plateau

<https://www.instagram.com/arthurplateau/>
<https://www.facebook.com/arthurplateau/>

Stéphane Casier /

Yeaah ! Studio

<https://www.instagram.com/yeaahstudio/>
<https://www.facebook.com/yeaahstudio/>
Le phare, 50 boulevard Gambetta.

Entrée gratuite du mardi au samedi de 14 h à 18 h. Ouvert le 24 décembre - Fermetures exceptionnelles le 25 décembre, 31 décembre 2019 et le 1^{er} janvier 2020.



En décembre, prenez le temps

Le mois de décembre est un mois festif qui annonce les fêtes de fin d'année avec les achats de Noël, les fêtes religieuses et les vacances qui donnent l'occasion de se retrouver en famille. Nous avons concocté quelques idées de cadeaux et de loisirs à découvrir à Limoges.

Concerts de Noël à l'Opéra de Limoges...



© Création Clément Bernis pour Hellébore

Samedi 21 décembre à 20 h et dimanche 22 décembre à 15 h, l'Opéra propose *L'oye et la rose de Noël Ma Mère l'Oye* de Maurice Ravel (1911) d'après Les Contes de Charles Perrault.

En 1911, Maurice Ravel réalise *Ma mère l'Oye*, cinq pièces enfantines. Il utilise un orchestre symphonique réduit : les pupitres de bois et de cors sont par deux, il n'y a ni trompette, ni trombone, ni tuba ; cette intimité orchestrale, presque « chambriste », favorise les parties solistiques et les mélanges de timbres subtils, elle confine à une atmosphère particulière et envoûtante de contes et d'enfance.

Hellébore, rose de Noël ou rose des neiges de Philippe Forget, une création mondiale, commande pour OperaKids.

L'histoire se déroule au Pays des Sycomores. Le Chat-Chambellan, qui est aussi le narrateur, introduit l'histoire : nous sommes au Palais des Mille Vents, dans lequel règnent le Satrape et l'Ensorceleuse.

Une prophétie affirme que le jour où se feront entendre mille murmures et mille cloches, se terminera le règne terrible des deux souverains.

Aussi gardent-ils prisonniers les enfants du Pays des Sycomores, pour désigner celui qui ceindra la couronne après qu'ils se soient évanouis dans les airs par un sortilège. Ils continueront ainsi à tourmenter et à régner à travers son pauvre esprit asservi.

Cet oratorio est composé pour un large dispositif : un chœur d'enfants, un chœur d'adultes, un récitant, une soprano, un baryton et un orchestre symphonique.

Créer une peinture pour les oreilles, une fresque narrative, une invitation au rêve et au voyage parmi les sons, les mots et les sensations. Un voyage vocal, orchestral et poétique pour toutes les oreilles et tous les publics.

Par l'orchestre et le chœur de l'Opéra de Limoges (direction: Edward Ananian-Cooper) et le chœur d'enfants OperaKids (direction : Ève Christophe). Durée 1 h 30.

Tarifs : de 10 à 28€

Rens. : www.operalimoges.fr

... au Conservatoire et en l'église St Michel des Lions

Pour célébrer Noël, le Conservatoire de Limoges organise du 10 au 13 décembre de nombreuses prestations musicales avec les chœurs et les orchestres de l'établissement.

Une surprise attend le public qui se verra confier un rôle particulier : celui de chœur de salle, à l'image des concerts Prom's en Angleterre.

> **10 décembre, à l'auditorium du Conservatoire**

- 18 h 30, concert des orchestres à cordes (1^{er} cycle) et des chorales Mikados et de la Chanterie accompagnées des élèves du département de musiques anciennes

- 19 h 30, concert des chorales des classes à horaires aménagés et du

curriculum traditionnel accompagnées des élèves des classes de hautbois et d'alto

> **11 décembre église St-Michel des Lions**

- 19 h 30, concert des orchestres harmonie junior, jazz et harmonie

> **12 décembre, à l'auditorium du Conservatoire**

- 18 h 30, concert de la chorale de l'École des Bénédictins avec les élèves de la classe de contrebasse et des ensembles CHAM jazz

> **13 décembre église St-Michel des Lions**

- 19 h 30, concert avec l'orchestre symphonique, les chorales des CHAM CEI de l'école Montmailler, Côté-Jardin, Avant-Scène, Jeune-Chœur et chœur de chambre (participation du public.

Hors les murs

Comme l'an passé, et sur l'invitation de la Société des Membres de la Légion d'Honneur, les grands élèves du Conservatoire de Limoges, certains en voie de professionnalisation, d'autres inscrits dans un parcours amateur au sens le plus noble du terme, se produiront en concert **vendredi 6 décembre à 20 h dans les salons de la Préfecture de Limoges**. Ils présenteront un répertoire varié (Schubert, Bellini, Khachaturian).

Réservations obligatoires au 06 74 31 27 27. Entrée à 10 € au profit des œuvres caritatives de la Société des Membres de la Légion d'Honneur.

d'écouter, de regarder et de lire

Danse contemporaine 13 et 14 décembre

Pour sa 17^e biennale de danse, la compagnie Arabesque s'associe avec la compagnie Dévira-Té pour créer une pièce chorégraphique sur le thème du Noir *Lumière dans l'ombre*. Quatre danseurs exceptionnels contemporains et hip-hop traduiront avec une gestuelle fluide et dynamique les différentes formes de ce thème au travers du langage, des coutumes, des croyances, des symboles, ... mais aussi avec poésie et humour pour déjouer le sinistre procuré par le noir.

Espace Noriac
les 13 et 14 décembre à 20 h.

Durée 50 minutes.

Plein tarif : 15 € - tarif réduit (demandeurs d'emploi et étudiants : 10 €

Infos et réservation 07 84 61 78 16
ou arabesquedanse@yahoo.fr



Concert

Musique et patrimoine organise un concert lundi 16 décembre à 20 h 30 en l'église Saint-Michel-des-Lions avec l'orchestre « Les Violons de France »

Au programme

Les Quatre Saisons de Vivaldi, *Ave Maria* de Schubert et de Gounod, *Minuit Chrétiens - Jésus, que ma joie demeure* de Bach, *Douce Nuit, Sainte Nuit*.

Billets en vente à l'Office de tourisme, la Fnac et à l'église 1 heure avant le concert.

Tarif : 25 € / Seniors 20 € Étudiants et chômeurs : 15 €.

Informations au : 01 42 50 96 18

Champions du Limousin La Haute Vienne

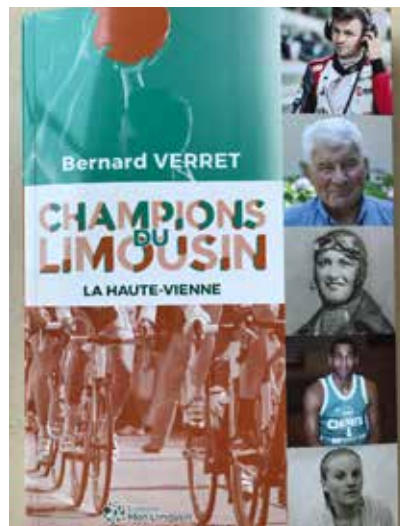
Bernard Verret, journaliste sportif au Populaire du Centre pendant plus de 40 ans, nous fait revivre les plus belles années du sport et des sportifs en Limousin du début du XX^e siècle jusqu'à nos jours.

Cet ouvrage, le premier du genre, se lit comme un roman. Il nous fait découvrir les plus grandes figures de l'histoire du sport en Haute-Vienne à travers de nombreuses interviews et des témoignages bouleversants, dont celui d'Antoine Blondin réalisé ... après sa mort.

Éditions Mon Limousin

232 pages - Tarif : 22 €

Disponible dans les librairies de Limoges et sur www.MontLimousin.fr



Limoges Opéra Rock en DVD

Cette fresque musicale, *Limoges Opéra Rock*, qui retrace 2 000 ans d'histoire de Limoges et de ses environs, est disponible en DVD.

Présentée plusieurs fois à l'Opéra de Limoges, notamment en avril dernier, cette saga Rock est une création originale qui met en valeur l'identité de la ville et des limougeauds avec 30 artistes sur scène (musiciens en live, danseurs, chanteurs, figurants), 26 tableaux vivants aux tonalités Pop Rock pour 2 heures de spectacle.

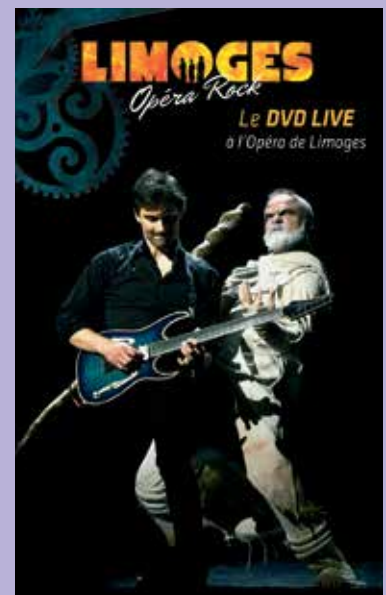
Le DVD inclut l'intégralité du spectacle ainsi que des bonus sur les répétitions et les coulisses.

La captation a été réalisée à l'Opéra de Limoges avec le soutien de la municipalité, et la réalisation du DVD avec le soutien du Conseil départemental de la Haute-Vienne.

L'Amis production,

Prix de vente : 18 €.

Plus d'information et liste des points de vente sur : www.limoges-opera-rock.com et sur les réseaux sociaux.



Daus Alemands per salvar la lenga occitana

Lo mes passat, una delegacion alemanda fuguet reçauguda per l'Institut d'Estudis Occitans dau Lemosin. Daus estudiants emb lur professora eran en immersion en terra occitana pendent quauques jorns. Dau Lemosin au país aranés quò fuguet 'na demorança lingüística per eissaiar de tot saubre sus la lenga e la cultura occitanas

Quò es a se damandar si los Alemands son pas daus melhors embassadors que los Francés per la lenga occitana. La question se pausa dempuei que se pòt pus aprener l'occitan a la Facultat de letras e sciéncias umanas de Limòtges. Nòstres vesins alemands de la Facultat de Mannheim estudien nòstra lenga e nòstra cultura. 'Na delegacion d'estudiants eran a Limòtges a la debuta dau mes mòrt coma lur professora. Eva Martha Eckkrammer es doctoressa en lingüística e especialista de las lengas romanas e de las lengas minoritàrias. Quò fai 20 ans que 'quela especialista analisa las "pitans lengas". Son prumier trabalh fuguet l'estudi "daus instruments de tradicion literària" de 'na lenga creòla de las Antilhas neerlandesas : lo papiamentu.

La Eva Martha Eckkrammer reçauguet en 2018, lo pretz "Tacita-Muta" de las mans dau Ministèri dau Patrimòni Culturau italian, 'na recompensa internacionala balhada autres còps per l'Unesco, per recompensar son trabalh per las lengas minoritàrias.

L'occitan, 'na lenga regionala quitament coma las autras...

"Regulièrement, quò es lo mesme per-paus, l'i a totjorn 'na lenga plan fòrta, un conflicte lingüística emb la lenga que a la pausicion de fòrça dins la societat. En França, l'i a de las particularitats, la fòrça exercçada per lo francés dem-



Eva Martha Eckkrammer emb sos estudiants coma lo Pascal Boudy e lo Joan-Peire Lacombe de l'IEO Lemosin dins la Librariá occitana de Limòtges.

puei lo segle XVI es subrebela. Un fenomène que menet beucòp de monde a abandonar lur linga mairala, a pus la transmetre, la risca es de perdre un eiretatge culturau important que data de l'atge mejan. Qu'es pas acceptable de laisser defuntar 'na lenga !" Per eschivar quò-'quí, la Eva Eckkrammer espera far bolegar los jòunes. Un discors plan ben aculhit per la diésena d'estudiants venguts en país occitan per una immersion. Per exemple

la Marita Peter, en 4esma annada de lenga romana a l'Universitat de Mannheim : "Quò que me plai lo mai, qu'es las richéssas culturalas e lingüísticas darrier 'quela lenga. Aimariá comprendre perqué la transmission familiara se fai de mins en mins, perqué los parents leguen pus lur lenga a lurs pitits, perqué l'i a pus la fiertat de parlar occitan e coma far per tornar 'lumar la consciéncia culturala e lingüística chas los jòunes."

L'occitan dreibis sus lo monde...

Quò es 'na serada occitana de 2016 organizada a Bel Luec (19) per l'association d'embessonatge qu'es a l'origina de 'queu desbarcament a Limòtges. Per lo Pascal Boudy de l'IEO Lemosin, qu'es lo sinhe que 'quela lenga fai far de braves rencontres : "l'i a dau monde que disen que de practicar 'na lenga regionala qu'es se barrar, mas qu'es lo contrari ! leu quò m'a totjorn balhat l'enchaïson de parlar coma dau monde dau toner, daus universitaris anglés, americans, japonés, alemands : per exemple la Eva. Quitament quand parlas ren mas lemosin, podes eschamnar coma daus Brasilians, e quò es pas darrier la pòrta lo Brasil, 'laidonc quò me balha pas l'impression que quò barra !". Un pauc pertot dins lo monde, l'i a donc de la gent per prener la defensa de l'occitan, mas faudriá pas que l'i aie pus degun en Occitània. Fau pas obludar que l'occitan a beucòp balhat au francés, l'inverse pòt pas tant se dire... A 'queu subject, la Eva Martha Eckkrammer te dira que " los occitanismes son nombros dins la lenga francesa, mai de 4 000 mots absorbats coma "ribar" per exemple. La lenga occitana a bien marcat la lenga francesa, fau n'en aver consciéncia !".

Demande de subvention : jusqu'au 31 décembre pour les associations sportives

Les associations sportives qui souhaitent demander une subvention de fonctionnement ont jusqu'au 31 décembre pour déposer un dossier sur la plateforme accessible depuis la page d'accueil du site Internet de la Ville : limoges.fr - rubrique « Mes démarches en ligne ».

Les demandes sont closes pour les associations non sportives.

Pour toute question ou pour obtenir un code de connexion à la plate-forme, la cellule subventions se tient à votre disposition au 05 55 45 86 74, ou subventions@ville-limoges.fr.

Cross Au pas de course le 8 décembre

Le Cross du Limoges étudiants club (LEC) se court au complexe sportif de la Basse le 8 décembre. Les horaires des courses et le tracé du parcours sont en ligne sur www.unilim.fr/lec, tout comme les inscriptions, collectives ou individuelles.

La participation aux courses est gratuite, mais une majoration de 2 euros sera appliquée aux inscriptions sur place le jour de la course.

Infos : lec@unilim.fr

Francis Palmade, l'incarnation du rugby

Ancien arbitre international de rugby, Francis Palmade est connu pour avoir mis au point en 1973, la gestuelle arbitrale du jeu toujours utilisée de nos jours. Retour sur un parcours exceptionnel.



Francis Palmade, né en 1937 à Saint-Féliu-d'Avall en terre d'oc, est un arbitre international de rugby à XV. À plus de 80 printemps, bon pied bon œil, il s'investit toujours dans le rugby notamment auprès de la jeune génération dans le club qu'il a créé en octobre 1976 le JA Isle Rugby. Avec son accent rocailleux de catalan, il distille avec bienveillance ses conseils à la jeune génération. Il est également délégué lors des matchs du Top 14.

Une carrière d'arbitre hors norme

Francis Palmade arbitre son premier match international le 3 février 1973, à l'occasion d'un match opposant l'Écosse au pays de Galles. C'est le premier arbitre non anglo-saxon à œuvrer sur les pelouses du monde entier. Mais l'employé des chèques postaux de Limoges ne connaît pas la langue de Shakespeare. Il a alors une

idée de génie un soir en regardant un numéro du mime Marceau à la télévision. « En regardant cet artiste, je me suis aperçu que je comprenais tout sans parole et j'ai eu l'idée de reproduire la même chose pour l'arbitrage. Pour me faire comprendre des joueurs, j'ai inventé des gestes et cela a fonctionné », explique Francis Palmade.

Sa carrière s'envole et il arbitre notamment dix matchs du Tournoi des Cinq Nations, deux matchs des Lions britanniques contre les Springboks et deux matchs des Lions contre les All Blacks. Il arbitre le premier match d'une équipe des Springboks avec un joueur non-blanc, Errol Tobias, en 1981, au Cap.

Il arbitre son dernier match international le 15 mars 1986 à l'occasion d'un match opposant l'Irlande à l'Écosse.

Arbitrage

- > 16 matchs internationaux
- > 2 finales du championnat de France en 1974 et en 1979
- > Challenge Yves du Manoir : 1972

Un livre

Francis Palmade, une vie pour un sifflet, par Jean-Pierre Romain-Ringuier, aux éditions Alain Barthélémy 2006.



Alizé Cornet, numéro 3 française lors de l'Open de tennis. Elle se fait remarquer aux yeux du grand public à l'âge de 15 ans à Roland Garros, où elle passe le 1^{er} tour puis s'incline contre Amélie Mauresmo. Cela fait donc plus de 10 ans qu'elle évolue sur le circuit professionnel et gravite dans le top 50 mondial. Aux côtés de Fiona Ferro, Caroline Garcia, Kristina Mladenovic et Pauline Parmentier, l'équipe de France de tennis a remporté la finale de la Fed cup en Australie (3-2) en novembre.

Photos Guillaume Gilles

Tennis

Open BLS de Limoges, premier tournoi français de tennis féminin indoor

La 6^e édition de l'Open BLS de Limoges se déroulera au Palais des Sports de Beaublanc du 15 au 22 décembre avec 32 joueuses internationales engagées.

Nouveau partenaire et nouvelles dates pour le 3^e tournoi féminin après Roland Garros et Strasbourg. BLS location a saisi la balle au bond pour initier une collaboration avec le tournoi WTA n° 1 français en indoor. « Nous remercions Engie de ses cinq ans de soutien et nous sommes ravis que BLS Location nous accompagne aux côtés d'une centaine de partenaires privés » se félicite Pascal Biojout, directeur du tournoi. « La Ville nous met à disposition le Palais des Sports et apporte en plus une contribution de même que la Région, la Fédération Française de Tennis et la ligue Nouvelle-Aquitaine. » Cent cinquante personnes seront mobilisées pour les sept matchs quotidiens disputés en début de semaine de 10 h à 23 h. Les meilleures joueuses internationales seront présentes notamment Ekaterina Alexandrova, la tenante du titre, Alizé Cornet et Pauline Parmentier vainqueurs de la Fed

Cup. « Ce serait bien qu'une Française soit en finale » espère-t-il, « les dates sont favorables et inédites en avant

saïson, une opportunité pour se préparer au Grand Chelem d'Australie.

.../...



Pascal Biojout, directeur du tournoi et Ekaterina Alexandrova, numéro 35 mondiale et vainqueur de l'Open de Limoges en 2018

... / ... Ce tournoi est bien ancré dans le paysage limougeaud avec 13 000 spectateurs en 2018 dont 3 000 reçus dans nos espaces réceptifs. » Le tournoi doté de 125 000 dollars s'annonce à nouveau comme le rendez-vous à ne pas manquer.

Tarifs : 8 € du lundi au vendredi, 4 € pour les licenciés FFT, à partir de 10 € pour les demi-finales (simple et double) le 21/12 et à partir de 12 € pour les finales du 22/12.
Pass 5 jours : 20 € du lundi au vendredi pour tous les matchs / **Pack week-end** : 20 € en catégorie 2, 28 € en catégorie 1 / **Gratuit** le 18/12 pour les enfants des écoles de tennis locales.

Billetterie sur
www.openblslimoges.fr

Dernière minute

Caroline Garcia, championne du monde de la Fed Cup en Australie, sera présente à Limoges.

« Objectif gagner »

Alizé Cornet et Ékaterina Alexandrova

Vous avez participé plusieurs fois à l'Open de Limoges, est-ce un rendez-vous important pour vous ?

Ékaterina Alexandrova. J'adore jouer à Limoges, c'est mon tournoi porte-bonheur gagné deux fois. Je n'ai que des bons souvenirs de 2018, un beau tournoi, une bonne organisation et des gens formidables.

Alizé Cornet. C'est un rendez-vous important, Limoges est l'un des seuls tournois WTA en France, j'essaie d'être présente à chaque édition. La saison est terminée, mais je vais pouvoir faire des matchs pour préparer la suivante et avoir des repères.

Quelles sont vos ambitions ?

E. A. Je veux m'imposer à nouveau ici,

même si ça ne sera pas facile, je vais donner mon maximum.

A. C. Comme à chaque fois, j'aborderai le tournoi avec l'objectif de gagner.

Comment expliquez-vous le succès de ce tournoi qui a pris de l'ampleur ?

A. C. Pascal Biojout et son équipe font un super travail pour le promouvoir, les joueuses et le public sont toujours au rendez-vous.

Avez-vous eu le temps de visiter la ville ?

E. A. Je suis allée en centre-ville, c'est très mignon.

A. C. J'aime bien l'atmosphère de cette ville.

Nécrologie

Raymond Poulidor, huit podiums pour un champion populaire



Séance de dédicaces pour Raymond Poulidor à l'occasion de Lire à Limoges en 2016

C'est avec une sincère émotion que la Ville de Limoges, au nom de tous les membres du conseil municipal, adressent ses condoléances à ses proches et sa famille.

Reportage en hommage à Raymond Poulidor à voir sur 7alimoges.tv

Raymond Poulidor, qui nous a quitté à l'âge de 83 ans a marqué de son empreinte le cyclisme et le sport français.

Avec huit podiums du Tour de France entre 1962 et 1976 sans jamais avoir endossé le maillot jaune, Poupou, était un champion populaire, tant par ses exploits que par sa sportivité et sa simplicité.

Raymond Poulidor aura affronté durant sa carrière les plus grands tels Jacques Anquetil, ou Eddy Merckx et remporté plusieurs compétitions : le Tour d'Espagne en 1964, Milan-San Remo en 1961, la Flèche wallonne en 1963, le Paris-Nice en 1972 et 1973, le Dauphiné en 1966 et 1969.

Mercredi 13 novembre, les hommages de tous horizons lui ont été rendus, chacun à sa manière. On se souviendra de sa bonne humeur et de son énergie et de ce supplément d'âme qui lui a permis de conjuguer une renommée internationale et une popularité extraordinaire auprès de toutes les générations.

Socialistes, écologistes, personnalités et gauche progressiste

Développement durable : action ou communication ?

Il n'est pas aujourd'hui d'enjeu plus urgent, plus impérieux, plus transversal que de réussir la transition écologique et de la rendre socialement supportable par tous. La protection de l'environnement est une obligation vitale qui s'impose aux états, aux collectivités territoriales, aux entreprises, au citoyen.

La loi fait obligation au maire de rédiger un rapport sur les différentes actions de la municipalité en matière de développement durable. Que trouve-t-on dans ce bilan présenté il y a quelques semaines ? Un peu tout et beaucoup de n'importe quoi.

Risible. Que viennent faire, par exemple, dans ce rapport environnemental, les petits déjeuners du Limoges-Business-Club ? Peut-être le café y'était-il équitable et la confiture bio, mais rien n'est précisé. Pourquoi se glorifier de la dépense de 1,5 million € pour le changement du parc d'horodateurs de la ville ? La planète se porte-t-elle mieux aujourd'hui grâce à ses nouveaux automatismes coûteux, souvent en panne ?

Cynique. Fermer et brader le moindre bâtiment est présenté comme le triomphe de l'écologie.

Un paragraphe entier traite de la fermeture et la vente d'un immeuble rue de la Passerelle. Ainsi vendu l'immeuble n'a plus à être chauffé par la ville ce qui induit une économie d'énergie. Démonstration imparable. Mais le rapport omet

de préciser que cette maison abritait le Centre d'accueil de nuit pour SDF, géré par la ville, que la municipalité a décidé de fermer peu de temps après son arrivée aux affaires. La nuit, les SDF sont à la rue. Quelle courageuse victoire sur le dérèglement climatique !

Autre exemple, le rapport évoque la vente du Présidial et de l'école du Présidial « en réponse à l'appel des promoteurs » (p 7). Des promoteurs sans doute très épris d'écologie et particulièrement préoccupés par le développement durable.

Oubliés. Un chapitre entier est consacré au quartier de Beaubreuil, cependant le récit municipal ne débute qu'en 2017, une fois les bulldozers partis et la poussière des gravats retombée. Il n'est donc pas fait mention de la démolition de la piscine. L'histoire ne dit pas si, elle aussi, a été décidée à « l'appel des promoteurs » pour améliorer la vie des habitants.

Un peu plus loin, la municipalité inscrit à l'actif de son bilan la suppression en 2017 des correspondants de soirée. Ils savaient pourtant apaiser, les tensions et désamorcer les agressivités. Chacun peut mesurer aisément auprès de la population, comme nous l'avons fait récemment, combien la fin de ce dispositif a été ressentie par nos concitoyens comme une cruelle régression.

Lacunes. Il est logique que soit mentionnée

l'augmentation des effectifs de la police municipale : leur travail concourt à l'amélioration du bien-vivre, et le ferait davantage encore si leur mission était mieux circonscrite.

Mais rien n'est dit dans ce rapport sur la baisse importante et concomitante des effectifs du service des espaces verts. Peut-être que la relation entre espaces verts et environnement n'est pas apparue évidente aux rédacteurs de ce rapport. Ailleurs, le chapitre entier consacré aux interminables travaux de la Place de la République passe sous silence l'abattage de la totalité des arbres du secteur...

En l'absence d'une volonté politique de prendre à bras le corps la question majeure de ce début de siècle, le maire et son équipe auront, une fois de plus, préféré la communication à l'action ; au savoir-faire, le faire-savoir.

Avis de recherche. D'un rapport à l'autre, celui de la Chambre régionale des comptes sur la gestion de la municipalité actuelle ne figure toujours pas sur le site de la Ville. Par souci environnemental, sans nul doute...

Mais soyons honnêtes. L'enterrement des nombreuses promesses de campagne - nouveau musée, palais des congrès, halle des sports, ring, etc - aura été hautement écologique : sans fleurs ni couronnes !

Philippe Reilhac, Marie-Paule Barruche, Catherine Beaubatie, Stéphane Destruhaut, Geneviève Manigaud, Alain Rodet, Sandrine Rotzler, Bernard Vareille.

groupe.opposition.limoges@gmail.com - 05 55 45 63 66 - blog : www.eluspslimoges.wordpress.com

Limoges Bleu Marine

Ville à l'abandon et poudre aux yeux

Pas une semaine sans un nouvel événement qui nous rappelle que notre Ville est en train de prendre un tournant inquiétant et se dirige à grands pas vers un avenir fait de grisaille, de saletés, de paupérisation et d'abandon.

Nous avons encore en mémoire les annonces de communication nous promettant une ville sans mendicité et sans prostitution de rue. 5 ans plus tard qu'en est-il de ces promesses ? Début Novembre, une agression sauvage à coup de tire-bouchon d'un mendiant par un de ses collègues aviné, mettait une fois de plus en lumière ce phénomène de société qui gangrène nos rues. Et ici, point question de misère puisque ceux que l'on appelle pudiquement des mendiants sont en fait dans une bonne majorité des cas, des marginaux dont le point commun est d'avoir choisi eux-mêmes ce mode de vie fait d'oïveté, d'alcool de drogue et de manche, le tout guidé par une doctrine anarcho-gauchisante vantée par certains politiques et « artistes » qui la colporte à travers les médias et une certaine « culture »

de rue tout en ayant choisi pour eux même une vie plus confortable et le compte en suisse qui va avec. Il est à noter aussi que ces antisociaux ne se rassemblent pas dans les quartiers dits « difficiles », qu'ils trouvent bien trop dangereux, mais dans les beaux quartiers du centre-ville, nuisant par leur fainéantise et leur état alcoolique aux abords des commerces tout en importunant leurs clients. Cette dernière agression ne s'est-elle pas déroulée devant le bar tabac « l'Orient » situé face à la mairie et dont les gérants demandent en vain depuis des années, comme beaucoup d'autres commerçants de Limoges, que des mesures soient prises afin d'éviter ce genre de drame ? Concernant la prostitution, dont j'ai souvent à travers ces colonnes dénoncé le développement exponentiel à Limoges, qu'en est-il aujourd'hui ? Le remplacement des prostituées africaines par d'autres venues de l'Est doit-il être considéré comme une avancée ? Est-ce là le résultat de cet arrêté municipal ? L'instauration du parking payant au champ de

Juillet empêche-t-il les voitures immatriculées en Bulgarie de s'y garer gratuitement pendant que l'automobiliste limougeaud est assommé de PV et de réprimandes ? Malheureusement la réputation de Limoges au niveau national pâtit de tout cela, pour preuve les reportages sur les trafics de drogue et l'ampleur unique, pour une ville de cette taille, de la prostitution, les deux phénomènes ayant bien souvent des ramifications en commun.

Comment une ville de « droite » a-t-elle fait pour donner à Limoges l'image d'une ville de gauche ?

L'ensemble de vos élus patriotes vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année, un joyeux Noël et ne manquera pas, au nom du respect de nos traditions, de réclamer à notre Maire l'installation d'une crèche dans le hall de la Mairie à cette occasion.

Tribune écrite exclusivement par
Vincent Gérard

Vincent Gérard, Christine Marty,
39 rue Pétiniaud Dubos 87100 Limoges - cmfn87000@gmail.com - 07 72 18 45 99

Limoges Terre de gauche

Et si on parlait de pauvreté ...

On parle beaucoup, et à juste titre, de la crise écologique : faute d'engagements et d'actes forts notre société, notre civilisation sont menacées d'effondrement. Il nous faut agir et vite. Or la crise écologique a largement à voir avec l'aggravation monstrueuse des inégalités et la montée de la pauvreté. Dans une récente étude l'INSEE fait état d'une hausse de 0,6 % de la pauvreté en France en 2018, portant à 9,3 millions le nombre de personnes vivant sous le seuil de pauvreté, soit 14,7% de la population française. Cette évolution s'est accompagnée d'un accroissement des inégalités, l'écart entre les 20% des plus aisés et les 20% les plus modestes ayant augmenté de 0,1 point entre 2017 et 2018.

Ces chiffres mettent à mal la théorie - rance - du ruissellement de la richesse souvent défendue en conseil municipal par le maire. Selon celle-ci, plus les riches seraient riches moins les

pauvres seraient pauvres. L'INSEE constate le contraire...

Si l'intervention d'une commune trouve ses limites dans le périmètre des compétences dévolues, elle peut malgré tout mettre en œuvre des mesures qui viendront atténuer la souffrance des plus démunis. Encore faut-il en avoir la volonté politique.

Se manifeste-elle dans le débat d'orientations budgétaires (DOB) qui nous a été soumis lors du dernier conseil municipal ? A l'évidence non puisque le fonctionnement et l'investissement sont en baisse, respectivement de 4,9 % et de 9,5 %. Nous verrons lors de la présentation du budget en décembre comment cette baisse se traduira concrètement mais nous pouvons d'ores et déjà penser que les services offerts à la population en souffriront à nouveau et ce pour la quatrième année consécutive.

La gestion du maire et sa majorité ne répond

pas aux besoins de la ville et de ses habitants. Elle n'apporte surtout aucun élément de réponse aux 3 défis majeurs auxquels nous sommes confrontés.

- la paupérisation croissante d'une partie de la population confirmée par l'INSEE.
- la nécessité d'engager notre ville dans la transition écologique, un défi majeur qui implique de revoir complètement l'urbanisme et notre manière d'aborder le développement de la ville.
- la perte de statut de capitale régionale, Limoges en étant sortie affaiblie et ayant bien du mal aujourd'hui à s'affirmer et trouver sa place dans cette grande région.

Ce sont ces défis que la nouvelle équipe municipale devra affronter.

Bonnes fêtes à chacune et chacun d'entre-vous !

Gilbert Bernard, Danielle Soury, Frédéric Chalangeas
infos@limogesterredegauche.fr - 05 55 45 63 67 - www.limogesterredegauche.fr

Majorité municipale

Depuis maintenant plus de 5 ans, nous avons pris l'habitude d'échanger avec vous au travers de cette tribune libre.

Les deux groupes issus des élections de 2014, et composant la majorité municipale, alternent sa rédaction chaque mois, et ça a été un réel plaisir de pouvoir vous informer directement au travers de ces quelques lignes.

La période préélectorale dans laquelle nous sommes entrés depuis quelques semaines fait que les esprits et les plumes s'échauffent de plus en plus. Les critiques, bien souvent fallacieuses, fusent. L'opposition s'empresse d'y donner des leçons quant à ce qu'il aurait fallu faire durant ce mandat...

Haah, si seulement ils avaient été élus.

Les différentes tribunes du mois dernier en sont un bel exemple.

Concernant le quartier des Casseaux, à entendre les ténors de l'ancienne majorité, nous n'avons rien fait, rien pensé, rien anticipé, rien discuté... nous n'aurions même pas de projet. Je ne reprendrais pas ici ce que mon collègue Guillaume Guérin a développé et qui a très clairement expliqué l'ambition que nous avions pour cette entrée majeure de notre ville.

Pour l'extrême-gauche, nous ne concertons pas et pour l'extrême-droite, la ville serait devenue

un taudis où les musiques « exotiques » sont mises au même niveau de rejet que les incivilités et les déjections canines intempestives (sic).

Accessoirement, pour répondre aux premiers, il n'y a jamais eu autant de concertation que depuis que notre majorité est en place. Les Bords de Vienne en sont d'ailleurs un bel exemple... mais c'est vrai que nous ne réfléchissons pas à l'entrée des Casseaux qui est une composante du réaménagement des rives sur lequel nous travaillons depuis deux années.

Et pour répondre aux deuxièmes, si la Ville de Limoges a réussi à maintenir sa place dans les classements de la qualité de vie c'est, peut-être, parce que même si nous ne réfléchissons pas à l'incivilités comme ailleurs, nous ne pouvons que saluer le travail d'entretien et d'amélioration des espaces publics fait par nos, vos, agents et qui compensent pour partie le manque d'éducation de certain.

J'en profite ici pour saluer le maintien de la 4e fleur pour notre cité, dans le palmarès des Villes et Villages Fleuris de France, grâce au travail et à l'investissement des agents des Espaces Verts. C'est pour moi une fierté d'avoir en délégation le service de personnels d'une rare qualité, tant professionnelle qu'humaine.

Quant aux musiques « exotiques »... je ne peux pas dire grand chose. Sauf peut-être que la diversité est une richesse ; que l'accueil et l'ou-

verture aux autres est une tradition chez nous ; et que Limoges rayonne notamment au travers de son amour de la diversité culturelle, comme il a été démontré cette année encore pour les Francophonies.

J'aurais aussi aimé vous parler de l'inauguration des magnifiques Halles qui vient d'avoir lieu et que nous attendions tous. J'aurais voulu aussi vous parler de la semaine des droits de l'enfant et de toutes ces belles manifestations que nous avons organisé, notamment un deuxième arbre des Droits de l'enfant planté en collaboration avec la Jeune Chambre Économique.

Mais en ce mois de décembre, l'important est à la famille et je ne voudrais pas vous retarder à retrouver le marché de Noël et son village qui nous attendent et qui raviront, une fois encore, petits et grands.

L'ensemble du groupe Aïmons Limoges, et je n'en doute pas, l'ensemble de mes collègues de la Majorité Municipale, se joignent à moi pour vous souhaiter d'excellentes fêtes de fin d'année à toutes et tous.

Vincent Léonie @vincentleonie et les membres de la majorité municipale
aimons_limoges@ville-limoges.fr - lesrepublicains87@gmail.com



Tel est pris ... Dany, résident à la Maison relais Les Clarisses de Limoges et photographe amateur, est reporter pour les ateliers proposés dans le cadre de l'Heure solidaire. Ses clichés rejoindront les autres photos prises par Philippe Pêcher, photographe professionnel durant les ateliers, et seront exposés à la Galerie municipale de Limoges du 13 au 19 janvier 2020.



Cette année, quelques résidents épaulés de près par sœur Marie-Simone (à droite), ont créé un atelier jardinage dans le parc de la maison relais Les Clarisses. Le résultat, un superbe potager dont les fruits et les légumes ont agrémenté cet été les repas pris en commun dans la salle à manger de la maison. Bien entretenir son potager passe aussi par un bon arrosage. Philippe Buffière - Arrolimousin, a animé l'atelier sur l'installation d'un arrosage automatique, dont il a offert le matériel. Cette installation permet de réaliser des économies d'eau grâce à un arrosage "raisonné". En photo, Philippe Buffière (à gauche) explique à Frédéric, résident, et sœur Marie-Simone, le fonctionnement du futur arrosage automatique.

Habitat et Humanisme

Une heure solidaire à partager ensemble

Tous les ans, l'association Habitat et Humanisme organise la manifestation « L'heure solidaire ». En France, des ambassadeurs acceptent de donner une heure de leur temps pour partager un moment privilégié avec les équipes locales et les personnes logées par l'association. Des moments inoubliables pour célébrer ensemble la solidarité.

Créé en 1985 à Lyon par Bernard Devert, un professionnel de l'immobilier, l'association Habitat et Humanisme avait pour objectif de palier au manque de logements proposés pour des populations très modestes.

À Limoges, l'association existe depuis 2002 et gère une pension de familles de 20 logements « Les Clarisses », la résidence Pierre Larousse (petit immeuble de 6 logements) et des logements en sous-location temporaire, en plein centre de Limoges, destinés à la stabilisation des familles en difficulté.

« Nous logeons des personnes en situation régulière, nous ne proposons par d'appartement d'urgence mais du logement accompagné », précise Pierre Beyrand, président d'Habitat & Humanisme Limoges. « Une quarantaine de bénévoles œuvrent auprès de ces personnes pour les aider dans leur insertion professionnelle, sociale, financière et familiale ».



Après avoir animé un atelier cuisine à la Maison relais Les Clarisses et partagé le repas des résidents, Philippe Redon (à droite), Chef du restaurant éponyme, les a accueilli en retour dans ses cuisines. « J'aime partager mes points de vue et la cuisine est un moyen d'expression qui permet de libérer la parole et favorise les échanges. J'ai aussi plaisir à transmettre et à redonner aux autres ce que j'ai eu la chance de recevoir », explique Philippe Redon, « c'est naturel et c'est un devoir ».



Les logements proposent une période de transition à l'autonomie pendant trois ans. À la fin de cette période, les personnes logées doivent reprendre leur autonomie. Habitat et Humanisme les accompagne avec des aides et permet de recréer du lien social. La Maison relais « Les Clarisses, rue Haute-Cité en est un bon exemple. Elle accueille une 20^e de personnes et propose régulièrement des activités non payantes tenues par les bénévoles de l'association. La manifestation nationale l'Heure solidaire, déclinée à Limoges, a permis de proposer 4 ateliers - cuisine, jardinage, bricolage et photo avec des professionnels engagés qui ont bien voulu donner un peu de leur temps aux bénéficiaires de l'association et ont suscité de belles rencontres.

Appel à bénévoles

L'association Habitat et Humanisme du Limousin recherche des bénévoles qui souhaiteraient donner un peu de leur temps. Si vous êtes intéressé et que vous souhaitez vous investir, vous pouvez rejoindre l'équipe de bénévoles de l'association en contactant Charlotte Dussolier coordinatrice Habitat & Humanisme 15 rue Haute-Cité 05 55 32 21 98

Agenda

La Fondation de France prépare ses Réveillons de la solidarité

Chaque année, la Fondation de France se mobilise pour organiser partout en France les *Réveillons de la Solidarité*.

Destinées à offrir un moment de partage chaleureux et festif, ces actions se déclinent auprès des populations les plus fragiles et isolées (plus de 25 000 personnes).

Pour remplir à bien sa mission, la Fondation de France lance un appel à la générosité des donateurs sur www.fondationdefrance.org

France bénévolat recherche bénévoles

France bénévolat est une association dont la vocation est le développement de l'engagement bénévole associatif avec la volonté de :

- promouvoir le bénévolat et la vie associative au service de l'intérêt général ;
- mettre en relation les personnes demandeuses et volontaires avec les associations.

De fait, si vous êtes de ceux qui ont de l'enthousiasme et de la volonté à revendre, si vous êtes optimiste, sérieux et plein d'énergie et si vous souhaitez vous investir, vous pouvez rejoindre l'équipe de bénévoles de l'association.

Un appel à candidature est lancé : France Bénévolat
22 rue Lieutenant-Meynieux
05 55 03 36 02
Permanence le mardi
de 14 h à 17 h 30
<https://haute-vienne.francebenevolat.org>

Secours populaire solidarité oblige

Le Secours populaire est une association de solidarité en faveur des victimes de la pauvreté, de la précarité et de l'exclusion sociale. Elle a lancé son opération intitulée *Les Pères Noël verts* fin novembre et poursuit au quotidien ses actions avec des collectes, expositions, projections, événements relais santé, des braderies.

Renseignements, Agenda, devenir bénévole et faire un don sur www.spf87.org

Téléthon : ils se mobilisent à Limoges

Les 6 et 7 décembre place d'Aine tout d'abord avec la Fédération des étudiants associatifs du Limousin.

Durant deux jours, les bénévoles seront là pour sensibiliser et récolter des fonds au profit de l'AFM Téléthon : animations sportives, danse, musique, concours et tombola.

Les Lion's club de Limoges se rallient eux aussi à cette cause en proposant des ventes de chouquettes dans plusieurs points de vente un peu partout dans Limoges et alentours, comme au CHU, à l'Intermarché Ventadour ou aux marchés d'Isle et de Panazol par exemple.



Emploi et handicap

Favoriser l'accès à l'emploi des personnes en situation de handicap, tel est le challenge dans lequel se sont lancées 5 étudiantes en licence Ressources humaines de l'Université de Limoges. **Jeudi 12 décembre, elles organisent une journée Handi dating de 9 h à 17 h au sein du département GEA au Campus Maurois, 12 allée André-Maurois.** L'objectif de ce concept original est de permettre des prises de contact et pourquoi pas des recrutements envers un public qui reste trop souvent écarté de l'emploi. Sur place, les personnes en situation de handicap pourront rencontrer des recruteurs afin de trouver un emploi, un stage ou pourquoi pas une formation en alternance. La journée sera aussi l'occasion de discuter avec des associations qui se mobilisent pour cette cause.

Facebook : @handi dating 87
handi.dating87@gmail.com
06 32 58 58 90





Légendes :

1 : séquence du film Vaurien au cercle Turgot. Premier long-métrage de Peter Dourountzis, le tournage se fait entièrement à Limoges. Le film présente le quotidien d'un vagabond avec à l'affiche Pierre Deladonchamps, César du meilleur espoir masculin en 2014 dans *l'inconnu du lac* d'Alain Guiraudie et Ophélie Bau, vue dans *Mektoub My Love* d'Abdellatif Kechiche / © **Peter Dourountzis**.

2 : cérémonie commémorative de l'Armistice du 11 novembre 1918 devant le monument aux morts de la place Jourdan, en présence d'une délégation du porte-hélicoptères amphibie (PHA) de la Marine Nationale Le Tonnerre - navire est jumelé avec la Ville de Limoges; dont la maquette est installée à l'hôtel de ville.

Plus d'infos en flashant ce code
ou sur www.defense.gouv.fr/marine



3 : flash mob réalisée à l'initiative des jeunes élus du Conseil municipal des enfants dans le cadre de la semaine des droits de l'enfant organisée par la Ville de Limoges, pour les 30 ans de la Convention internationale des droits de l'enfant. **Reportage sur 7alimoges.tv : 30 ans de la convention internationale du droit des enfants de l'Unicef.**

4 : l'exposition « *Levés avant le jour* » au musée de la Résistance, rue Neuve-Saint-Étienne met en lumière les Brigades internationales de l'Espagne à la Résistance. À voir jusqu'au 31 décembre / Conférence thématique mardi 10 décembre à 18 heures Espace Simone Veil - **Plus d'infos dans 2 mois à Limoges et sur limoges.fr**

5 : concert d'Otis Taylor le 17 novembre à John Lennon dans le cadre de la programmation du Festival *Éclats d'email Jazz édition 2019*.

6 : les travaux de l'EHPAD Pr Marcel-Faure battent leur plein. Les fondations ont été réalisées et les premiers murs sortent de terre. Construit dans le cadre du programme de renouvellement urbain du quartier de La Bastide, le nouvel établissement comptera 120 chambres individuelles, le club loisirs seniors municipal et le service polyvalent d'aide et de soins à domicile du CCAS de la Ville de Limoges. La fin des travaux est prévue pour le premier trimestre 2021.

7 : fin novembre, grâce à l'installation d'un système d'éclairage Led sur la façade restaurée de l'hôtel de ville, les couleurs du drapeau pavoisent le bâtiment.



Venez visiter votre future *Résidence Services Seniors* au cœur de Limoges

**“Si je veux,
je peux découvrir
mon nouvel
appartement
et la vie qui va avec.
*Si je veux.”***

Michèle, 79 ans

DANS UN CADRE EMBLÉMATIQUE
AU CHARME CONSERVÉ, LOUEZ VOTRE
APPARTEMENT ADAPTÉ À LA VIE
DES SENIORS

- ▶ Du studio au T2, proposés meublés et équipés
- ▶ Présence 24H/24
- ▶ Espaces collectifs conviviaux
- ▶ Services à la carte (restauration, aide à domicile...)



Sur le site de l'ancienne École Normale d'Institutrices

INFORMATIONS & VISITES SUR RDV

0 800 000 830

Service & appel
gratuits

143, rue François Perrin - 87000 Limoges
www.jardins-arcadie.fr



**LES JARDINS
D'ARCADIE**
Libre d'être ici

Retrouvez confort, convivialité  sécurité

N'HÉSITEZ PAS À NOUS RETOURNER CE COUPON sous enveloppe affranchie à : Les Jardins d'Arcadie - 143, rue François Perrin - 87000 Limoges 

- ☐ Je souhaite être contacté(e) pour prévoir une visite personnalisée de la Résidence Services Seniors de Limoges
- ☐ Je souhaite recevoir sans engagement une documentation gratuite sur la Résidence Services Seniors de Limoges

Mme ☐ Mlle ☐ M. ☐

Nom, Prénom _____ Téléphone _____ Email _____

Adresse _____ Code Postal _____ Ville _____

Conformément à la réglementation applicable aux données à caractère personnel, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant ainsi que de la faculté de vous opposer à leur traitement ou achetez un email contact@jardins-arcadie.fr