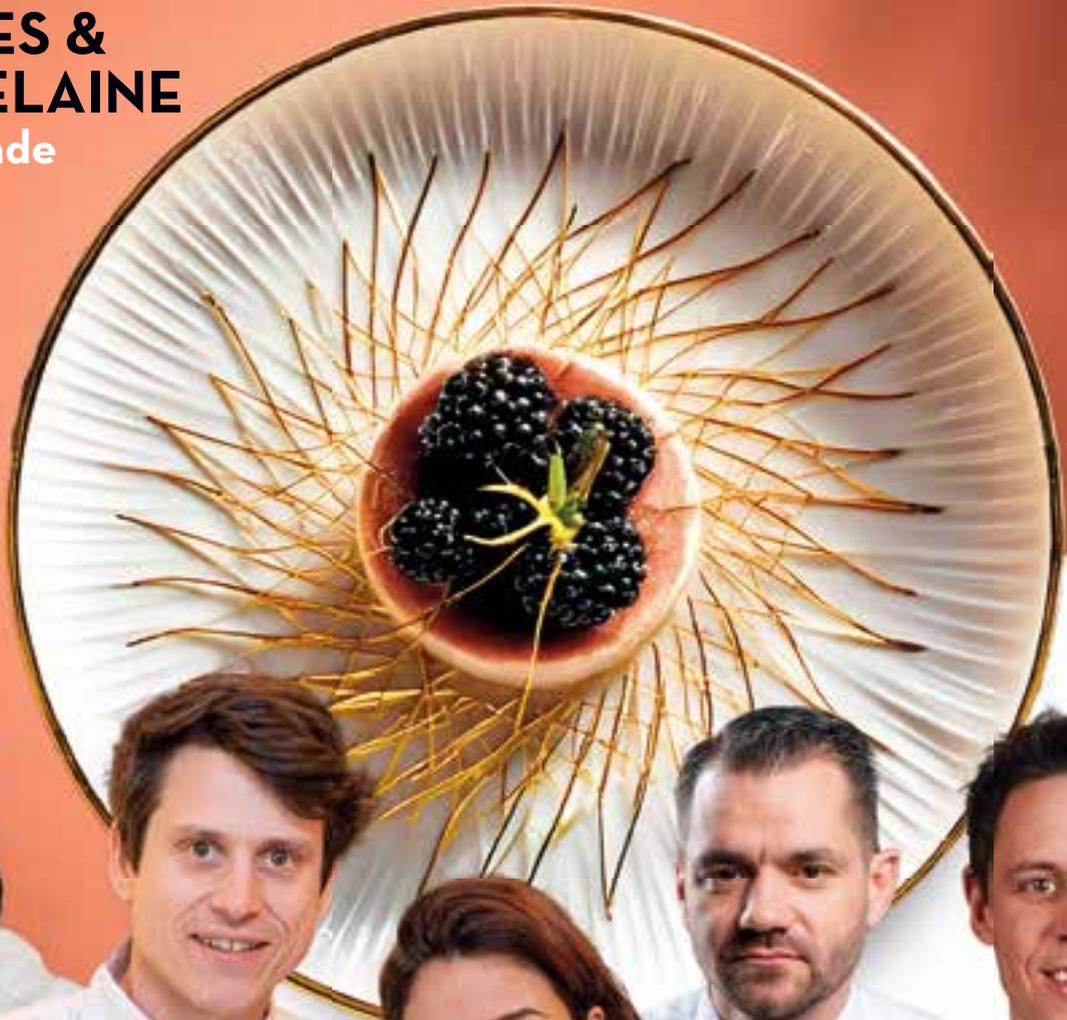


Vivre à **LIMOGES**

TOQUES & PORCELAINE

Une brigade
étoilée

pages 8-19



206

Le magazine municipal d'information
Septembre 2025



TOQUES & porcelaine

11^e édition



3 JOURS D'ATELIERS & DÉMONSTRATIONS CULINAIRES



2 SOIRÉES FESTIVES
les vendredi & samedi soirs



1 MENU SPÉCIAL pour
les crèches & restaurants scolaires

2 POTAGERS cultivés par
les jardiniers de la Ville de Limoges

10 céréales différentes,
25 variétés de plantes aromatiques,
20 variétés de plantes à fleurs,
140 variétés de légumes différentes, dont quelques fruits,
une trentaine d'arbres, d'arbustes & fruitiers en ville



18 PRODUCTEURS & 16 PORCELAINIERS



1 BRIGADE ÉTOILÉE de **5 CHEFS** nationaux
& **10 CHEFS** locaux

1 DÎNER DE GALA, 1 DÉJEUNER, 1 BRUNCH



60 kg de viandes préparés*
10 kg de poissons préparés*
30 kg de crustacés préparés*
120 kg de légumes et fruits préparés*
* poids estimé hors déchets

5 SITES



- Halles centrales
- Place de la Motte
- Place de La République
- Pavillon du Verdurier
- Musée national Adrien-Dubouché

Photos des précédentes éditions

Plus d'infos pages 8 à 19



Chères Limougeaudes, Chers Limougeauds,

Déjà deux ans depuis la dernière biennale Toques & Porcelaine !

Cette manifestation, emblématique des savoir-faire qui caractérisent Limoges, représente en somme ce que nous avons de meilleur : le plaisir de partager des instants festifs et de participer à une aventure collective. Les démonstrations réalisées par les chefs sont inspirantes, tout comme les créations en or blanc des porcelainiers.

De JL Coquet à Non Sans Raison ou Outrage Studio, en passant par Jacques Chibois, Tabata et Ludovic Mey, ou encore Jeffrey Cagnes, tous ces magiciens subliment les produits avec lesquels ils travaillent. Et finalement, qu'il s'agisse de kaolin, de pigments colorés, d'une carotte ou d'une pièce de bœuf du Limousin, c'est avec leurs mains et leur inventivité qu'ils nous font voyager dans leur univers.

Toques & Porcelaine révèle des talents. Les jardiniers municipaux ont fait preuve de créativité pour créer les deux potagers de l'événement. Ils ont pris soin des légumes et des plantations pendant des mois pour qu'ils soient prêts à la date prévue.

Les jeunes des lycées hôteliers sont là eux aussi pour prêter main forte aux chefs, montrer ce dont ils sont capables et marquer leur esprit d'une expérience inoubliable. Les élèves céramistes du Mas-Jambost ont créé une assiette dédiée au dessert du repas de gala dans le cadre d'un concours jeunes talents, assiette qui a ensuite été fabriquée selon un process industriel. Le lauréat et tous les participants peuvent être fiers du fruit de leur travail. Le résultat du concours sera annoncé lors de la manifestation qui se tient sur cinq sites, du 19 au 21 septembre.

Durant trois jours, une exposition au musée national Adrien-Dubouché, des villages festifs, des soirées animées, des séances de dédicaces d'ouvrages, des animations et ateliers culinaires pour tous les âges se succéderont. Chacun de ces moments sera authentique et tout le monde pourra y trouver son bonheur, à sa façon, car c'est le but ultime d'une telle manifestation !

Le mois de septembre est celui de la rentrée scolaire. Tous les enfants ont remis leur réveil en marche et certains ont eu le plaisir de découvrir une nouvelle école. D'autres ont remarqué que des travaux avaient été réalisés pendant l'été. Mais cette année, la grande nouveauté se situe du côté du lac d'Uzurat, avec l'ouverture tant attendue d'un nouvel accueil de loisirs.



6 nouvelles recrues ont rejoint les rangs des agents de surveillance de la voie publique. Cette brigade tranquillité cadre de vie est là pour intervenir face aux incivilités de toutes sortes, y compris les violences faites aux femmes. Ci-dessus, le maire de Limoges décerne le nouvel écusson de la brigade à chacun des agents.

Autre sujet au cœur de nos préoccupations : le tracé des deux lignes de bus à haut niveau de service (BHNS) qui traverseront Limoges. Car, même si c'est un projet qui a du sens, sa mise en œuvre ne doit pas impacter négativement le cadre de vie des habitants, où qu'ils vivent.

Nous devons tous être vigilants, car l'opportunité de développer les transports en commun à Limoges est une aubaine à l'heure où les mobilités doivent être repensées. Ça, c'est une certitude, et nous sommes tous d'accord sur ce point. Mais le projet de tracé du BHNS et ses impacts sur la circulation à Limoges doivent encore être travaillés. La Ville a formulé des remarques et fait des propositions qui doivent être considérées.

Et sur ce point justement, avec l'ouverture d'une enquête publique en septembre, j'invite tous les Limougeauds à regarder le projet de près et à formuler leurs remarques à la commission d'enquête, soit via les registres mis à disposition, soit lors des permanences organisées.

Tout est expliqué dans les pages qui suivent.

Je vous souhaite à toutes et à tous une belle rentrée.

Fidèlement à vous

Émile Roger Lombertie
Maire de Limoges



SOMMAIRE



3- LE MOT DU MAIRE

8- DOSSIERS

- Toques & Porcelaine, 11^e édition
- La rentrée scolaire

26- VIVRE LIMOGES

- BHNS, l'enquête publique ouvre en septembre
- Un brigade tranquillité cadre de vie en renfort

38- ÉCONOMIE

- Conférence : l'aventure d'une assiette sans perturbateur endocrinien

40- SANTÉ

- Comment se rendre au CHU durant les travaux

42- PORTRAIT

- François Alabrune, citoyen d'honneur de Limoges

43- SPORT

45- OCCITAN

46- CULTURE

- Un été historique pour le musée des Beaux-Arts
- De Limoges à Tokyo, le voyage des émaux

50- ASSOCIATION

- Portes ouvertes à l'école des chiens guides

51- AGENDA

53- TRIBUNES LIBRES

54- REGARDS

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

- /villedelimoges
- @VilleLimoges87
- ville_de_limoges
- ville-de-limoges
- villedelimoges

CRÉDITS

Directeur de la publication Émile Roger Lombertie

Comité de rédaction Sandrine Javelaud, Anne-Laure Marlias, Clémentine Malzard, Antoine Meyer

Rédaction Clémentine Malzard, Antoine Meyer, 05 55 45 62 92 - 05 55 45 60 44

Page occitan Le père Léonard

Photographies Thierry Laporte, Alexis Bernardet, Laurent Lagarde,

Rédaction et photographies Nathan Bourriquet (en stage)

Publicité 05 55 45 63 04 - 05 55 45 64 43
communication.publiciteval@limoges.fr

COORDONNÉES

Hôtel de Ville, 1 square Jacques-Chirac - BP 3120
87031 Limoges - 05 55 45 60 00 - limoges.fr.

Vivre à Limoges peut être consulté sur le site : limoges.fr.

Pour les personnes ayant des difficultés d'accès à la lecture,

le magazine est enregistré par l'association des Donneurs

de voix au profit des malvoyants <http://bs-limoges.fr>

Pour le recevoir en version audio, contacter la

Bibliothèque sonore de Limoges : 05 55 79 49 79

ou bs.limoges@wanadoo.fr

Tirage 90 000 exemplaires

Distribution Boiteauxlettres

Distribution - suivi 05 55 45 64 43

Dépôt légal 3^e trimestre 2025.

ISSN 2780-1829



IMPRESSION

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

La WebTV : 7alimoges.tv

L'application : Thelma (ex TellMyCity)

Samedi 5 juillet, le Conseil municipal des enfants (CME) a organisé la toute première journée citoyenne de Limoges. Cette dernière a eu lieu sur la grande prairie des bords de Vienne et avait pour but de réunir les limougeauds autour de projets communs. Lors de cet après-midi convivial, les participants ont réalisé une boîte à livres et une boîte à jeux, participé à des ateliers nature et à de nombreux jeux. Ils ont même pu faire de la peinture sur le mobilier urbain dans le but de rendre les poubelles plus visibles afin de sensibiliser les promeneurs à l'importance de déposer leurs déchets au niveau du mobilier urbain prévu à cet effet afin de respecter les lieux.

Redécouvrez cette journée en scannant le QR code



Victor Wembanyama aurait-il foulé le nouveau parquet de la salle des Sœurs-de-la-Rivière ?

La salle municipale des Sœurs-de-la-Rivière vient d'être dotée de l'un des parquets des Jeux de Paris 2024 sur lequel les plus grands athlètes internationaux de la discipline ont joué.

Cet héritage des JO et le choix de Limoges par la Fédération française de basket-ball, font écho aux actions qui sont en cours pour accompagner la pratique du basket de haut niveau à Beaublanc d'une part, mais aussi pour soutenir la pratique du sport féminin.

Autre point fort, ce parquet trouve aussi sa place dans la salle historique du basket à Limoges, celle qui a vu grandir le Csp et accueille maintenant les joueuses du Limoges ABC - l'équipe de NFI et l'ensemble des équipes du club, y compris les scolaires en journée. Celui de la salle y était installé depuis 25 ans.

Le nouveau parquet a été posé par les professionnels de la Ville, service des sports et ateliers municipaux, qui ont aussi procédé à d'autres aménagements comme le relevage des paniers de basket, la mise à niveau du sol autour du nouveau parquet, la réalisation d'une estrade pour les futures loges du club et les reprises de peinture nécessaires.







Toques & Porcelaine

Une 11^e édition des plus savoureuses

La biennale Toques & Porcelaine est organisée cette année du 19 au 21 septembre en centre ville. Chefs nationaux et locaux, tous venus partager une même passion proposeront des démonstrations, des dégustations et des ateliers. Du côté des porcelainiers, les manufactures et artistes misent sur la créativité pour se réinventer. Durant trois jours, dans la capitale des arts du feu, l'ambiance s'annonce bouillonnante.

Sous les étoiles de Toques & Porcelaine

C'est dans un paysage rempli de talents de la pâtisserie et de la cuisine, que le ciel de Limoges se garnit d'étoiles de la gastronomie les 19, 20 et 21 septembre.

Comme pour chaque édition, des chefs nationaux viennent partager leur passion le temps d'un week-end gastronomique. Mais qui sont-ils ?

> Jeffrey Cagnes



© Kevin Rauzy

Membre du jury du concours jeunes talents*, Jeffrey Cagnes est chef pâtissier à Paris. En boutiques ou lors des ateliers qu'il propose, il pâtit avec passion et modernité, tout en veillant à garder les valeurs

fondamentales auxquelles il tient. Comme il l'a expliqué lorsque les membres du jury du concours* se sont réunis cet été, « *tout ce qui touche à l'artisanat et au savoir-faire des jeunes me plaît. Cela s'acquiert avec le temps et des bases solides, mais il dépend aussi d'une part d'innée qu'il ne faut pas négliger. La passion se révèle dès lors que l'on maîtrise les techniques, surtout avec un peu d'imaginaire en plus !*

Dans tous les métiers de l'artisanat, la créativité est sans limite ». Lors du concours*, il a su guider les élèves du Mas-Jambost pour qu'ils réalisent la plus belle des assiettes à dessert. « *J'ai juste livré ma vision des choses, quelques détails sur la recette et les ingrédients. Le talent des jeunes créateurs du lycée a fait le reste* », conclut-il, impatient d'aller découvrir le travail des élèves.

*voir article page 17



© Studio Loïc Bisoli

> Aurélien Véquaud

Chef d'origine vendéenne, passionné de cuisine depuis son plus jeune âge, Aurélien Véquaud dérive rapidement vers la côte méditerranéenne. En 2017, il reprend le restaurant Les

> Tabata et Ludovic Mey

De leur côté, Tabata et Ludovic Mey travaillent depuis un an sur leur projet, Ombellule, un restaurant lyonnais qui arbore depuis mars dernier une étoile au guide Michelin. Porté par la légèreté et la poésie, leur dessein se dessine en deux temps. D'une part Ombellule, restaurant qui porte son nom en référence à l'ombelle, une fleur composée d'une multitude de tiges ; d'autre part, la brasserie Roseaux, qui revisite des classiques de la gastronomie française. Un dénominateur commun dans ces deux projets : la nature, que l'on retrouve à travers leur menu. Le couple franco-brésilien travaille à mettre en avant l'artisanat et les éléments du monde, avec des plats qui s'y réfèrent poétiquement. Le tout sur des assiettes épurées, qui subliment la nature du produit.



Passagères, situé à Antibes Juan-les-Pins, où il affirme sa signature culinaire et obtient une étoile au guide Michelin.

En mars dernier, il devient chef du Paseo, un autre établissement d'exception.

Dans ces deux adresses, nichées au pied de l'hôtel Belles Rives, il propose une cuisine méditerranéenne, en gardant en tête ses origines vendéennes. Une manière pour lui de se distinguer dans ses créations et ses influences.

Pénétrer dans un restaurant d'Aurélien Véquaud, c'est entamer un voyage vers une cuisine du sud empreinte de soleil et d'iode, entre pissaladière, poissons marinés et assiettes colorées comme des tableaux. Il remet au centre de l'assiette les producteurs locaux, qu'il présente d'ailleurs comme ses amis au début de son menu.

> Sébastien Vauxion

Voyage dans les montagnes jusqu'à Courchevel pour le dernier des chefs de la brigade. À 1 850 mètres d'altitude, Sébastien Vauxion exerce son art dans le prestigieux Sarkara, K2 palace aux deux étoiles Michelin. Premier restaurant gastronomique de dessert à être primé au monde, il y propose un voyage culinaire totalement inédit. Le mythique guide parle alors d'une cuisine pâtissière, permise par l'utilisation du fruit et du légume dans leur état brut, en explorant alors toutes leurs caractéristiques.



© Fabien Breuil

Pâtissier de formation, Sébastien Vauxion expérimente sa technique jusqu'à obtenir le prix du meilleur pâtissier 2023 (Gault et Millau), puis le prix du meilleur pâtissier du monde 2024 (les Grandes Tables du Monde). Dans l'air du temps, le chef travaille sans viande ni poisson, et met l'accent sur les œufs, le beurre, la crème, les fromages et surtout les fruits et légumes. Il pousse les saveurs de ses desserts aux extrêmes : l'acide, le doux, l'amer, le sucré et le salé. Un chef pâtissier qui n'a pas peur d'oser et d'associer l'inassociable : champignon et noix de coco, ou encore fromage de chèvre frais et sureau noir.



© collection - foudimages



> Jacques Chibois

Parrain de Toques & Porcelaine depuis les premiers jours, Jacques Chibois incarne une cuisine raffinée, à la croisée des terroirs limousin, périgourdin et provençal. Chef étoilé originaire de Limoges, il a été formé auprès de grands noms avant d'ouvrir en 1996 La Bastide Saint-Antoine à Grasse. Sa cuisine est une fusion élégante entre truffes, foie gras, châtaignes ou cèpes et la légèreté méditerranéenne.

Engagé dans la transmission, il anime des leçons de goût et reste un passeur de savoir incontournable au service de la gastronomie française.

Menus gourmands et animations éducatives dans les cantines

Les jeunes limougeauds vont pouvoir se régaler tout en apprenant. Jeudi 18 septembre, les enfants qui déjeunent dans les restaurants scolaires et les crèches municipales dégusteront un menu tout à fait spécial signé Jacques Chibois. Le chef a choisi de mettre à l'honneur des saveurs provençales et des produits locaux - du fait maison pour une alimentation raisonnée.

> **Au menu** : douceur de tomate au fromage blanc citronné suivi par un pilon de volaille confite aux agrumes en provençale et en dessert, moelleux de framboises, de cerises griottes et abricots.

Plusieurs animations pédagogiques sont prévues du vendredi 19 au mardi 23 septembre pour les scolaires. Les élèves visiteront le potager place de la République et participeront à des ateliers de sensibilisation au gaspillage alimentaire au pavillon du Verdurier.



1 © Ginette



2 © Jérôme Tisserand



3 © Romain Agneau



4 © Christelle Rama



5 © G. le Boulicaut

1> Fabien Boisseau est le chef local et créateur du néo-bistrot Ginette, niché à côté des Halles centrales, rue d'Aguesseau.

Dans une ambiance authentique et conviviale, il propose une cuisine mariant tradition et créativité, esthétique et gourmandise. Les produits locaux sont sublimes et servis dans une vaisselle en porcelaine locale, symbole de son profond attachement à sa région.

2> Jérôme Tisserand

obtient son bac professionnel restauration en 2000 au lycée Saint-Jean. Il part faire ses gammes dans plusieurs grandes brigades : à L'Oasis sur la Côte d'Azur, le Spoon à Londres, ainsi qu'à Nîmes, au Massachusetts où il croise la chef Lina Pacaud. Il se rend ensuite à Paris et Limoges (notamment au Pont Saint-Étienne).

Aujourd'hui, il poursuit son aventure culinaire dans le restaurant La Place, situé place des Bancs. Une adresse qui incarne parfaitement sa vision d'une cuisine bistrannique accessible et authentique.

4> Originaire de Limoges, Martin Dumas

s'est lancé lui aussi dans la cuisine dès son adolescence, avec ses premières expériences auprès de Pascal Robert à l'Amphitryon, puis chez Gilles Dudognon à La Chapelle Saint-Martin.

Soucieux de perfectionner son savoir-faire, il a parcouru la France en travaillant dans des établissements prestigieux tels que l'Atelier Robuchon, Fauchon, le restaurant de Ghislaine Arabian, ainsi que plusieurs grandes maisons à Bordeaux. Il a choisi de revenir dans sa ville natale pour créer Martin Comptoir, un restaurant situé rue Lansecot, à proximité des halles, où il exprime sa vision d'une cuisine authentique et moderne.

La carte est renouvelée très régulièrement et met à l'honneur les produits de saison et les spécialités locales en alliant créativité et gastronomie. Passionné, il a conçu son restaurant comme une véritable expérience conviviale où les clients peuvent observer le chef et son équipe derrière un comptoir en bois, pour surtout échanger directement avec eux et découvrir les techniques culinaires.

6> David Boyer, limougeaud

d'origine, est un chef au parcours passionnant. Formé au lycée Darnet de Saint-Yrieix et au CFA Jean-Monnet, il affine ses techniques auprès de grands noms, dont Pascal Robert à l'Amphitryon.

Il obtient une étoile Michelin en 2014 pour le restaurant La Cazine en Creuse.

En 2018, il est sacré champion du monde de lièvre à la royale et passe deux ans à affiner son art auprès d'Anne-Sophie Pic, la cheffe la plus étoilée du monde.

La consécration arrive en 2022 lorsqu'il devient Meilleur Ouvrier de France, le couronnement de son travail d'orfèvre en cuisine.

Aujourd'hui, chef à domicile, il réalise chez les clients des voyages gustatifs. Et chaque semaine, il compose un menu raffiné, prêt à être savouré et livré à domicile.

Il parvient ainsi à faire entrer la haute cuisine directement dans les foyers.

À la demande, il se transforme en traiteur haut de gamme pour les mariages, réceptions et cocktails. Et cerise sur le gâteau, il propose enfin des « dîners confidentiels », une expérience gastronomique unique dans des lieux tenus secrets jusqu'au dernier moment.

3> Ludwik Crosnier, issu du lycée hôtelier de Chartres, a très tôt côtoyé l'exigence des grandes cuisines. De châteaux privés dans les Yvelines aux brigades de prestigieuses maisons étoilées, il a affûté sa technique et son sens du détail. C'est au Moulin de la Gorce, chez Pierre Bertranet, qu'il découvre le Limousin, ses richesses culinaires et sa douceur de vivre.

C'est alors une révélation qui l'incite, en 2018, à voler de ses propres ailes. Avec son épouse, il ouvre L'Attanum à Saint-Yrieix-la-Perche, une petite salle de vingt couverts qui devient rapidement une adresse incontournable. En 2021, le couple franchit un nouveau cap et installe L'Attanum dans l'ancienne sous-préfecture de Saint-Yrieix. La cuisine y est bistrannique, raffinée et teintée par des inspirations venues d'ailleurs.

5> Henri Dudognon a grandi au rythme des cuisines familiales de

La Chapelle Saint-Martin à Nieul. Fils de Gilles Dudognon, chef étoilé depuis 1986, il est plongé dès son plus jeune âge dans l'univers des fourneaux, où il a observé, compris et aimé la cuisine.

Également formé dans des maisons prestigieuses, il débute à La Bastide Saint-Antoine, à Grasse, auprès du chef limousin Jacques Chibois (parrain de la manifestation), puis avec le chef Michel Guérard, chez Les Prés d'Eugénie ou encore à Londres avec Pierre Gagnaire au restaurant Le Sketch.

Depuis 2018, il officie en tant que second aux côtés de son père, à qui il apporte son dynamisme, tout en veillant à conserver la tradition d'une cuisine élégante du terroir.



6 © Pixxelsstudio



7 © Le Cheverny



7> Rien ne prédestinait vraiment **Estelle Palard-Kuhler** à embrasser la carrière de cheffe, bien au contraire.

Pourtant, ce milieu lui est familier : fille de Didier et Marie-Christine Palard, propriétaires du restaurant Le Cheverny, et petite-fille de Jean-Claude Métais, figure emblématique de la restauration locale, elle a grandi au cœur de cet univers exigeant.

Elle rejoint finalement le lycée Saint-Jean pour suivre une formation en restauration, décrocher son BEP puis son bac professionnel. Elle va ensuite faire ses armes dans les cuisines raffinées des tables étoilées, enchaînant les saisons : l'été sur la Côte d'Azur et l'hiver à Avoriaz ou Courchevel.

Ce parcours forge sa technique, renforce son sens de l'organisation et façonne peu à peu son identité culinaire. En 2013, elle rejoint naturellement l'aventure familiale aux côtés de son père. Aujourd'hui à la tête du restaurant, elle sublime les saveurs régionales avec une touche gourmande.



Ci-dessus : démonstration culinaire aux Halles centrales / photo d'archives.

Ci-dessous : démonstration culinaire place de la République / photo d'archives.

Pour ne rien manquer des temps forts, des animations et des repas d'exception de Toques & Porcelaine, retrouvez tout le programme et réservez vos places (dîner de gala, déjeuner, brunch, ateliers culinaires) sur le site : toquesetporcelaine.limoges.fr.





8 © Le Golf Saint-Lazare Le Green



9 © Fabrice Varietas



10 © Philippe Redon



11 © Limoges local

8> Originaire de Seine-et-Marne, **Grégory Lafargue** débute en apprentissage à Barbizon, à l'Hôtellerie de Bas-Bréau.

Il reste pendant deux ans aux côtés du chef Louis Grondard au restaurant Drouant, à Paris avant de voguer vers l'Angleterre, cap sur le Pride of the Valley à Farnham.

En 2008, il s'installe à Limoges et multiplie les expériences dans différents établissements de la ville. C'est à l'hôtel-restaurant Le Golf Saint-Lazare qu'il devient second en 2015, avant de prendre la direction des cuisines.

9> **Alain Moreau** est originaire de Rochechouart. Il est passé par l'école hôtelière de Saint-Yrieix-la-Perche puis de Souillac. Après des saisons à Royan, Arcachon, Megève et Périgueux, il passe neuf ans en Bourgogne, chez Jean-Pierre Billoux au Pré-aux-Clercs notamment, et effectue des stages auprès de grands chefs comme Bernard Loiseau ou Yves Thuriès.

En 2003, il revient en Limousin et ouvre La Maison des Saveurs. Maître Restaurateur et membre des Toques Blanches du Limousin, il défend avec passion la gastronomie régionale. En 2024, il fonde Cuisines et Météores, un traiteur qui allie cuisine de marché et créations à domicile.

10> Natif de Limoges, **Philippe Redon** se forme au lycée hôtelier Saint-Jean avant de travailler dans des maisons étoilées prestigieuses, comme le Gray d'Albion à Cannes auprès de Jacques Chibois, puis sur la Côte d'Azur à L'Oasis avec Louis Outhier.

En 1990, il ouvre son propre restaurant à Limoges.

En 2001, il obtient une étoile Michelin grâce à une cuisine entre tradition et créativité.

Après trente-cinq années en cuisine, il a récemment transmis les clés à un jeune chef prêt à écrire un nouveau chapitre. Aujourd'hui, Philippe Redon se définit comme chef itinérant, libre dans ses créations pour offrir une expérience renouvelée.

11> Formé au lycée Saint-Jean, le jeune chef **Arthur Buisson** a déjà un parcours riche. Il a débuté en 2018 comme second de cuisine à l'Aparté aux côtés de son mentor, le chef Lucas Brocheton, qui lui a transmis savoir-faire et passion. En 2023, il reprend les rênes de ce restaurant situé boulevard Carnot. Il y apporte sa touche personnelle, une gastronomie moderne avec des saveurs audacieuses largement inspirées par ses nombreux voyages aux quatre coins du monde. Ce passionné de desserts met un point d'honneur à raconter une véritable histoire jusqu'à la dernière bouchée.

Une programmation gourmande et créative

Dégustations, démonstrations culinaires, rencontres avec le public et bien plus encore rythmeront ces trois journées festives, tout en mettant en avant le talent des chefs. Parmi les temps forts, le très attendu déjeuner d'exception, le brunch, ainsi que le dîner de gala.

Un vent de gourmandise soufflera places de la République et de la Motte !

> Un village gourmand et créatif s'installe place de la République avec une cinquantaine de chalets. Entre découvertes culinaires, porcelainiers, produits du terroir et rencontres avec des producteurs locaux, une immersion 100 % saveurs est annoncée.

Châtaignes, escargots, bières artisanales, douceurs safranées, fromages, distillats et bien d'autres

spécialités seront à découvrir grâce à la présence de L'Atelier de la Châtaine, du GAEC de Champagnat, de la Brasserie la 23, du Royaume des Mets, de la Ferme de Beauregard, de Chez Dufour & Cie, des Escargots de Jade, de la Ferme de l'Alchimiste, de la Safranière de La Châtre, du Verger de la Lune et des Fées Cueillettes, du GAEC Les Ruchers de la Courcelle, de la Maison Fedon, du Rucher du Mont Gargan, du Domaine de Chirac, d'Aquaverdier, de O' Cèpes, de La Vie contée, de la Distillerie Dandelion, de la Laiterie Les Fayes, de la Distillerie du Centre.

Les amateurs de lecture ne seront pas en reste avec Les Ardents éditeurs et Anecdotes, réunis dans un même chalet ; des lectures savoureuses en perspectives !

En outre, les filières agricoles régionales seront à l'honneur grâce à la présence de l'Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), en partenariat avec Les Viandes limousines et Limousin promotion.

Le village place de la République sera ouvert vendredi de 11 h à 23 h, samedi de 10 h à 23 h et dimanche de 10 h à 18 h.





Nouveautés

Quatre nouveaux chalets font leur apparition cette année :

> **un chalet de desserts** avec Dorian Pelissier, pâtissier et organisateur du Limouzi Golden Trophée, le concours de pâtisseries made in Limoges,

> **un chalet végétarien** avec le restaurant Greenville, qui proposera des plats savoureux à base de légumes de saison,

> **un chalet pain/fromage**, fruit d'une collaboration entre Chez Renard et la Fromagerie Lachaise, pour se faire plaisir avec des pains au levain naturel et des fromages locaux,

> **un chalet café et cocktails** tenu par La Fabrique du café, torréfacteur artisanal et coffeeshop emblématique local, qui servira des breuvages raffinés et des créations originales.

Une initiative écoresponsable marquera cette édition : le service des plats sera effectué dans des assiettes en porcelaine blanche non estampillées, remplaçant ainsi les assiettes jetables.

Toques & Porcelaine 2025
en vidéos, à voir sur
7ALimoges.tv



La table dressée pour le dîner de gala /
photo d'archives.



Programme / Infos pratiques

> Des ateliers et démonstrations culinaires

Pas moins de quatorze démonstrations culinaires gratuites animeront ces trois jours. Proposées par les chefs et les élèves des lycées hôteliers, elles se tiendront le vendredi et le samedi après-midi place de la République et place de la Motte, ainsi qu'aux halles centrales le samedi et le dimanche matin.

En complément, cinq duos culinaires de chefs locaux avec les chefs de la brigade offriront des rencontres uniques sur la scène installée place de la République, le samedi et le dimanche.

Des ateliers culinaires exclusifs permettront à dix participants de cuisiner pendant une heure aux côtés d'un grand chef de la brigade, qui partagera recettes, astuces et savoir-faire. **Les séances, au tarif de 40 € et sur réservation, se dérouleront place de la République.**

> D'autres ateliers thématiques

- un atelier de dégustation sensorielle au Pavillon du Verdurier, telle une expérience immersive autour des cinq sens. Ces rendez-vous seront animés par un conseiller viticole et une sophrologue,

- un atelier de torréfaction aura lieu à la Fabrique du Café. Chaque participant repartira avec 250 g de café fraîchement torréfié. **Ateliers : 31 € - uniquement sur réservation.**

> Des animations à n'en plus finir

Un programme dense mêlera découvertes gastronomiques, animations ludiques et moments festifs. Les plus jeunes auront droit à des animations gratuites place de la République : un escape game pour les 4/6 ans et 7/12 ans, un atelier de décoration de sablés en pâte à sucre et un atelier de peinture sur porcelaine. Les enfants pourront repartir avec leur création.

> **L'inauguration officielle** aura lieu vendredi à 17 h, place de la Motte.

> Plusieurs visites guidées animées par le service Ville d'art et d'histoire sont proposées : une visite apéritive guidée de la ville haute retraçant l'histoire de Limoges du Moyen Âge à aujourd'hui avec la complicité de La Locale ou, pour les lève-tôt, une visite « Au réveil des halles » à 8 h, pour une immersion dans l'architecture et l'ambiance matinale du marché. Avec la complicité du Bistrot d'Olivier, elle sera suivie d'un casse-croûte.

Règlement et réservation

auprès de l'Office de Tourisme au

05 55 34 46 87

ou sur destination-limoges.com

Tarif plein : 11 € - Tarif réduit : 9 €

> **Samedi après-midi**, à 15 h 30 place à la Battle des Chefs du Limouzi Golden Trophée, place de la République.

> **Dimanche** sera marqué à 11 h par l'intronisation de nouveaux membres des Disciples Escoffier, place de la Motte. Un moment symbolique pour les passionnés de gastronomie.

> Deux soirées musicales

Pour agrémenter ces journées festives, deux soirées musicales sont programmées place de la République à partir de 20 heures.

La première, une soirée blanche jazzy, le vendredi soir avec le groupe Lazcar Volcano et la seconde, animée par un DJ set le samedi soir, promet une ambiance festive et conviviale.

Les temps forts
et programmation
sont à retrouver
sur le site dédié



À suivre page 14.../...

En navette

Toques & Porcelaine se déroule dans plusieurs lieux emblématiques de Limoges : place de la République, place de la Motte, halles centrales, pavillon du Verdurier, musée national Adrien-Dubouché.

Pour faciliter les déplacements, des navettes électriques gratuites circulent du mercredi au samedi dans le secteur piétonnier de l'hypercentre. Le réseau de bus permet de rejoindre les différents sites - gratuitement les week-end.



.../... **Mais Toques & Porcelaine c'est également un riche programme de dédicaces et rencontres avec des auteurs**, des éditions locales les Ardents Éditeurs, ou avec Éric Boutaud et Patrick Granger, pour leur livre *Limoges Les Halles* (voir article page 19) et le chef Jeffrey Cagnes pour son livre *La pâtisserie du chef*, avec la librairie Anecdotes.

> Des repas d'exception pour éveiller les papilles

Trois temps forts gourmands ponctuent cet événement exceptionnel :

- **un déjeuner gastronomique** préparé par le chef David Boyer, samedi 20 septembre, à la Galerie des Hospices

- **un dîner de gala** orchestré par la brigade des cinq chefs nationaux le soir.

Moment d'exception, la soirée se tiendra dans un lieu insolite : un ancien manège militaire datant de 1873, devenu aujourd'hui le parc automobile de la Ville. Sublimé pour l'occasion, pas moins de 250 convives y sont attendus.

Le service sera assuré par les élèves des lycées hôteliers Jean-Monnet et Saint-Jean.

- **le brunch du dimanche** sera concocté par le chef Philippe Redon à la Bfm centre-ville.

Les menus, prix et réservations sont disponibles sur le site dédié :

toquesetporcelaine.limoges.fr

> **Plusieurs expositions** en plus de celles qui sont présentées au Pavillon du Verdurier (cf article ci-contre) sont à voir.

> **La Fondation Bernardaud** présente *Odysées d'Omar Victor Diop* (20 juin - 28 mars 2026, entrée payante), une exposition mêlant photographies et créations en porcelaine autour de la mémoire, de l'identité et du mouvement.

> **Le Four des Casseaux** propose *Limoges Art Déco (1925/2025)* (18 avril - 1^{er} novembre, entrée payante), avec près de 200 pièces issues de l'Exposition internationale de 1925.

> **Le musée national Adrien-Dubouché** présente dès le 10 septembre *La Table des Porcelainiers* (entrée gratuite), qui met en lumière les créations des porcelainiers de Limoges.

Infos sur
toquesetporcelaine.limoges.fr



Lycées professionnels, expositions, saveurs et savoir-faire au Verdurier

Du vendredi 19 au dimanche 21 septembre, le Pavillon du Verdurier accueille la Halle des saveurs et des savoir-faire, un événement dédié à la valorisation des filières professionnelles et artisanales du territoire.

Le public pourra découvrir les formations proposées, notamment le lycée des métiers Jean-Monnet, le lycée professionnel Saint-Jean, l'AFPI Limousin-CFA Céramique et le lycée des Arts et Techniques Le Mas-Jambost. Avec des démonstrations, des animations et des rencontres, c'est toute la richesse des métiers accessibles par la voie professionnelle qui se révèle.

> **Trois expositions seront présentées.** L'Université de Limoges montrera des œuvres sur le thème « *Céramique et développement durable* » réalisées par ses élèves ingénieurs. L'École nationale supérieure d'art et de design (EN-SAD) proposera une installation artistique intitulée « *Fast food* », une réflexion sur la surconsommation. Le collège

Albert-Calmette exposera « *L'art du banquet* », un projet réalisé avec des élèves autour de la nourriture et de ses représentations.

La Maison de l'Europe tiendra un stand dédié aux labels de qualité européens (AOP, IGP, agriculture biologique), avec des animations, concours et vidéos culinaires pour mieux faire connaître ces garanties de qualité du territoire.

> **un stand dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire** proposé par Limoges Métropole, SUEZ et EXPLICEAT mettra en lumière des solutions concrètes pour :

- Déguster des smoothies réalisés à partir de fruits moches ou destinés à être jetés,
- des recettes anti-gaspi,
- transformer le pain dur en chapelure grâce au Crumbler, un outil innovant.

Ouvert à tous, vendredi de 11 h à 19 h, samedi de 10 h à 19 h et dimanche de 10 h à 18 h. Plus d'informations sur toquesetporcelaine.limoges.fr



Deux potagers sucrés salés

Deux jardins potagers géants sortiront de terre, place de la Motte devant les halles centrales, ainsi que place de la République pour la première fois.

Réalisés sur la thématique d'un salon de thé, plus particulièrement place de la République, ils mettront en scène des légumes alliant le sucré et le salé, tels que épinards-fraises, melons orange-ananas, aubergines apple green ou basilic cannelle, tous soigneusement bichonnés par les jardiniers de la Ville.

Depuis plusieurs mois, ils sélectionnent variétés et scénographie, entretiennent chaque pousse et façonnent les structures d'accueil avec les agents des ateliers municipaux : un vrai travail d'équipe !

Des pièces de porcelaine prêtées par les manufactures de Limoges s'intégreront aux décors. Comme le précisent les jardiniers, « *il aura aussi fallu une bonne dose de réflexion, une bonne cuillère de patience, une pincée de débrouillardise et une pointe d'amour du jardinier pour arriver à ce résultat-là. En plus des plantations de céréales, arbres et arbustes, plantes aromatiques ou à fleurs, nous avons réalisé près de 30 palox et une vingtaine de pots et tasses en bois pour la déco. Des structures métalliques serviront aussi à l'agencement ainsi que de petites structures en plâtre par exemple. La météo, plutôt clémente, a permis d'éviter les maladies des légumes, mais nous avons veillé à l'entretien de toutes les plantations pour qu'elles*



soient belles et majestueuses le 19 septembre ».

Tout est poussé, il ne reste plus qu'à agencer tout cela sur site.

Alors, rendez-vous place de la Motte et place de la République dès le 19 septembre pour apprécier le résultat, qui a coup sur sera carrément Instagrammable :

#ToquesEtPorcelaine.



1 © Ateliers Arquié



2 © Claire Brague



3 © LS



4 © Garance Créations



5 © Degrenne

Plonger dans les secrets de l'or blanc

Tel un écrin raffiné qui met en valeur les plats, éveillant finalement autant les yeux que les papilles ou créations originales qui trouvent leurs place dans les intérieurs, la porcelaine de Limoges se décline à l'infini. Cette année, seize porcelaniers locaux ont répondu présents pour rendre hommage aux arts du feu, bien au delà de l'art culinaire.

1> Depuis 1826, **les Ateliers Arquié**, situés à Limoges, perpétuent une tradition artisanale tout en intégrant des innovations modernes. Leur palette créative s'adresse aussi bien aux professionnels qu'aux particuliers, valorisant ainsi la richesse artisanale de la porcelaine limougeaude dont l'exceptionnelle blancheur et la finesse des contours en font un écrin délicat pour sublimer les plats des chefs.

2> Installé à Razès, **L'Atelier du Blanc** est un atelier de création artisanale fondé en 2014 par Aurélie Vrignon, céramiste passionnée spécialisée dans la porcelaine de Limoges extra blanche et extra fine. L'atelier propose des pièces uniques ou en petites séries : objets de décoration, arts de la table, bijoux ou luminaires. Chaque création est façonnée à la main, dans un style contemporain qui met en valeur la pureté du blanc, la transparence et la délicatesse des textures.

3> Fondée en 1774 à Saint-Yrieix-la-Perche, **La Seynie** est la plus ancienne manufacture de porcelaine encore en activité en Limousin. Cette maison familiale perpétue un savoir-faire artisanal depuis plusieurs générations, où chaque étape – du moulage à l'émaillage en passant par la décoration – est réalisée à la main. Aujourd'hui, **LS Art et Création - La Seynie** allie tradition et modernité en accueillant régulièrement des artistes en résidence. Ils collaborent à la création de pièces originales et uniques. Leur atelier à Limoges maîtrise aussi la décoration sur porcelaine, avec des décors variés destinés notamment à la Présidence de la République.

4> À Saint-Léonard-de-Noblat, **Garance Créations**, dirigée par l'artiste Laurence Cruveilhaer, célèbre depuis plus de 25 ans la porcelaine à travers des pièces artisanales uniques, alliant savoir-faire ancestral et inspiration contemporaine. La maison œuvre à sublimer l'art traditionnel avec des créations émotionnelles et élégantes. Spécialisée dans le décor entièrement peint à la main, elle réinterprète les gestes traditionnels dans une esthétique contemporaine.

5> Fondée en 1948 par **Guy Degrenne**, la maison éponyme a révolutionné l'art de la table. Dans les années 1980, l'entreprise étend son savoir-faire avec l'acquisition d'une manufacture à Limoges. Elle renforce ainsi son ancrage local et son expertise dans la production de vaisselle haut de gamme. Dans ses ateliers, jusqu'à dix étapes manuelles sont nécessaires pour créer assiettes, tasses ou plats aux lignes sobres et élégantes. Les collections aux lignes épurées, mais raffinées, s'invitent aussi bien dans les cuisines que sur les terrasses, pour un art de vivre élégant et accessible.

6> Fondée en 1984 par quatre anciens élèves de l'École nationale d'art décoratif de Limoges, **Esprit Porcelaine** rassemble, aujourd'hui, designers, artisans et artistes autour d'un même objectif : réinventer les formes et les usages de la porcelaine avec finesse et innovation. Leurs pièces – arts de la table, objets déco, luminaires ou

objets d'exception – s'exportent à l'international, avec une reconnaissance prestigieuse comme la Palme d'Or du Comité de France en 2016.

7> **Extranorm**, fondé en 2014 par le designer Patrick Knoch, repousse les conventions du design en proposant des objets à la fois élégants et inattendus. Depuis Limoges, cette marque mêle tradition artisanale et design surprenant dans ses collections. Maison d'édition d'art de la table et d'assises design depuis 2012, elle propose une porcelaine haut de gamme où finesse et originalité se conjuguent au quotidien.

8> À Saint-Léonard-de-Noblat depuis 1824, **J.L Coquet** est l'une des rares manufactures artisanales encore actives en Limousin, produisant une porcelaine reconnue pour sa pureté et sa finesse exceptionnelles. La manufacture est également réputée pour ses techniques sophistiquées. Des gravures délicates, des incrustations d'or, de platine ou de métaux précieux et un satinage à la main offrent un contraste visuel et tactile unique. L'atelier Jaune de Chrome, intégré depuis 2004, enrichit l'offre avec des émaux réactifs grands feux, créant des effets de matière contemporains et subtils. En 2025, J.L Coquet a franchi une nouvelle étape en ouvrant son premier showroom à New-York.../...

À suivre page 18



6 © Timour Ay



7 © Extranorm



8 © JL Coquet



La Fabrique bien dans son assiette

Tous les deux ans, les élèves du lycée du Mas-Jambost participent au concours Jeunes talents qui récompense cette année l'assiette qui servira d'écrin au dessert que Jeffrey Cagnes servira lors du dîner de gala de la biennale Toques & Porcelaine.

En juin, les membres du jury* se sont prononcés pour choisir la création qui serait produite à l'échelle industrielle par la manufacture La Fabrique. Le nom du lauréat sera révélé lors de la manifestation.

Ils étaient en lice pour décrocher la timbale, enfin pas exactement, pour avoir le privilège de voir leur assiette à dessert sur toutes les tables du dîner de gala de Toques & Porcelaine. Ils ont donc travaillé durant l'année scolaire pour créer leur prototype et le soumettre à un jury particulièrement exigeant.

De prototype à la table

Une fois le lauréat sélectionné par le jury, c'est la manufacture La Fabrique qui a réalisé l'assiette en série, en reprenant tout le circuit de création, étape par étape.

Après la confection des moules en plâtre, la barbotine y est coulée (photo 1). Une fois sèche, quelques finitions sont apportées à chacune des assiettes qui peuvent être cuites une première fois. C'est le dégourdi, une cuisson à 970°. Vient ensuite la phase d'émaillage (photo 2), qui nécessite un geste technique très méticuleux et précis.

L'émaillage des pièces en porcelaine se fait à la main, une par une. Un geste technique qui demande constance et savoir-faire.



1

Articles à lire sur limoges.fr en flashant ce code



Coulage de la barbotine, de la pâte d'argile à laquelle de l'eau a été ajoutée pour la rendre liquide, dans les moules en plâtre.

Encore quelques retouches pour que chaque assiette soit parfaite et dernière cuisson, à 1400° cette fois selon un cycle de 12 heures de montée en température et de 12 heures de descente (photo 3).

Le tampon de la manufacture est enfin apposé sous chaque assiette (photo 4). Comme l'explique Daniel Betoule, le chef d'orchestre de la manufacture, « faire venir un chef à Limoges est une occasion pour vivre quelque chose d'exceptionnel ».

Quelque part, dans ce four de 12m³, les assiettes du dîner de gala de Toques & Porcelaine sont en cuisson.

En créant cette assiette, nous accompagnons une histoire et participons à la magie de l'événement.

J'emploie 90 personnes et fabrique près de 2 millions de pièces par an - 1700 références.

Tous les artisans qui travaillent à La Fabrique sont des artistes du travail, ils ont un savoir-faire qui nécessite de toujours se remettre en question pour répondre aux exigences du travail de l'or blanc ».

* Les membres du jury du concours Jeunes talents sont : Mickaël Lesvignes pour la société Biopythos - Daniel Betoule, directeur de la manufacture La Fabrique, Jeffrey Cagnes, Chef pâtissier invité de Toques & Porcelaine, Matthieu Bussereau, le professeur, Isabelle Debourg, adjointe au maire, et Carine Rocca, pour la direction événementiel de la Ville.

Retourner son assiette pour en vérifier la provenance, une habitude bien de chez nous, mais surtout un gage de qualité !



2



3



4



9 © Non Sans Raison



10 © Legle



11 © Studio Bysshe



12 © Leah Guillout



13 © Clémentine Maury

.../... **9>** Fondée en 2008, **Non Sans Raison** est devenu un acteur majeur de la porcelaine de Limoges. Commercialisée mondialement, cette maison française de création et d'édition de services de table et d'objets design renouvelle avec audace les arts de la table en alliant savoir-faire artisanal et avant-garde artistique. Installée en cœur de ville, la marque propose des collaborations avec des artistes, chefs cuisiniers et designers plasticiens émergents.

10> Legle perpétue à Limoges depuis sept générations la tradition avec une gamme unique d'émaux colorés grand feu.

Audacieuse, cette porcelaine puise ses racines dans l'atelier familial du XIX^e siècle. Portées par un vent de modernité, les créations s'exportent mondialement et se distinguent par leur gamme de couleurs inégalée. En somme, des collections originales et riches en nuances.

11> Lucas de Rouvray

est un designer originaire de Limoges, fondateur de TOT', une marque innovante qui fusionne porcelaine de Limoges, verre soufflé et cuir végétal pour créer des objets vivants.

Son produit phare, le TOTEM, est une plante hydroponique présentée dans un vase en porcelaine : une vision esthétique et durable du végétal.

13> Zeste Électrique apporte un vent de fraîcheur et de couleur. Fondée en 2016 par Clémentine Maury, la marque bouscule les traditions avec des créations audacieuses, joyeuses et résolument contemporaines.

Fille de décorateur sur porcelaine, elle a voulu se réapproprier le savoir-faire familial en conciliant artisanat et modernité, mais avec un supplément de graphisme et de pep's. C'est à Saint-Yrieix-la-Perche qu'elle conçoit, peint et cuit ses pièces à la main : tasses, assiettes, vases, bijoux, petits objets...

Zeste Électrique, c'est aussi une démarche engagée : peintures sans plomb, pas de surproduction, emballages écoresponsables et une valorisation assumée de l'imperfection. Chaque objet est souvent issu d'anciennes porcelaines recyclées pour une seconde vie tout en couleurs.

15> Fondée en 1797, **Royal Limoges** est la plus ancienne manufacture de porcelaine encore active à Limoges.

Elle est un pilier du patrimoine porcelainier local. Faubourg des Casseaux, au bord de la Vienne, elle conserve son savoir-faire traditionnel – de la pâte élaborée à partir de matières locales aux décors exclusifs. Aujourd'hui, Royal Limoges est une rare manufacture familiale indépendante qui allie deux siècles de savoir-faire, de prestige et de modernité – ses porcelaines équipent notamment les hôtels Crillon, George V ou le Ritz.

16> Fabricant artisanal à Limoges depuis plus de 30 ans, **Porcelaine Jacques Pergay** propose des pièces réalisées entièrement à la main dans leur manufacture qui respectent les méthodes ancestrales propres à la porcelaine de Limoges.

La qualité des matériaux et la précision du travail artisanal font des porcelaines Pergay des objets à la fois raffinés et durables. L'atelier propose aussi des services de personnalisation, avec la possibilité de créer des pièces uniques.

12> Outrage Studio, situé en plein centre-ville, est un atelier-boutique de céramique fondé par Axelle Labrousse, Héloïse Touraille et Lucile Moreau.

Ces trois artistes, diplômées de l'Ensad Limoges, façonnent une approche innovante de la porcelaine et du grès.

Elles créent des pièces originales aux couleurs éclatantes, aux formes audacieuses et pour des fonctions inédites.

Le trio travaille aussi avec des professionnels – restaurants ou organisateurs d'événements – pour réaliser leurs créations personnalisées, de la fabrication aux décors.

14> Manufacture familiale fondée en 1963, **Porcelaine Carpenet**, installée à Saint-Léonard-de-Noblat et à Limoges, est spécialisée dans la fabrication artisanale de porcelaine de haute qualité.

Depuis plusieurs générations, l'atelier perpétue un savoir-faire traditionnel, mettant en valeur la finesse, la blancheur et la délicatesse propres à la porcelaine de Limoges. Chaque pièce est façonnée et décorée à la main, avec une grande attention portée aux détails.

L'atelier propose aussi des créations personnalisées, répondant aux demandes spécifiques des particuliers comme des professionnels.



14 © Porcelaine Carpenet



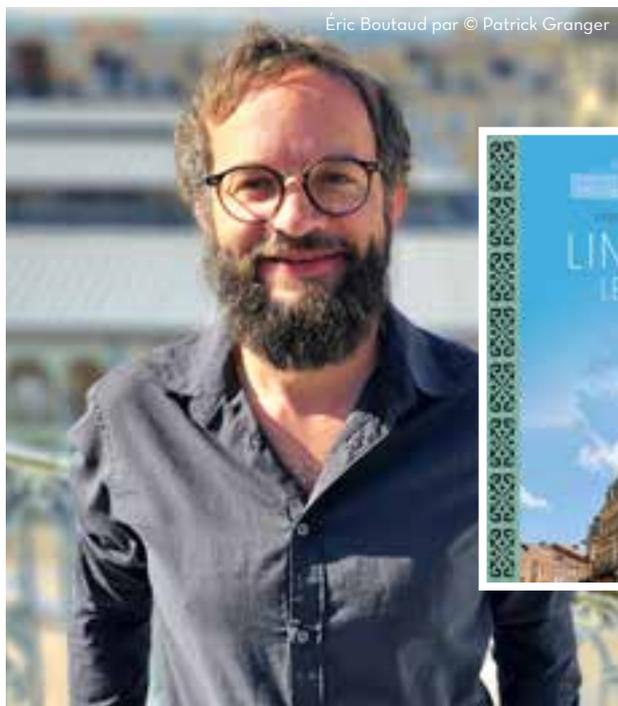
15 © Royal Limoges



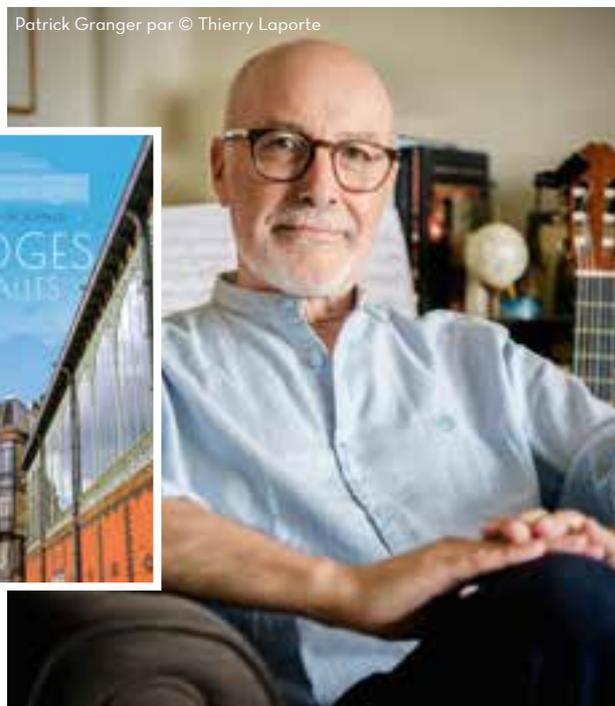
16 © Jacques Pergay



Un livre comme une promenade gourmande !



Éric Boutaud par © Patrick Granger



Patrick Granger par © Thierry Laporte

Il y a, dans les halles centrales, un parfum de café chaud, un éclat d'huîtres ouvertes à la minute, le bruissement des voix qui s'échangent des recettes. Et bientôt, il y aura aussi... un livre. Un bel ouvrage, à paraître pour Toques & Porcelaine chez La Geste éditions, signé par deux amoureux de ce lieu emblématique : Patrick Granger et Éric Boutaud.

Patrick Granger, habitant du centre-ville et fidèle client des halles, mûrissait ce projet depuis trois ans.

« Les commerçants qui s'y trouvent sont de vrais battants, ils apportent une énergie incroyable, raconte-t-il. Et puis, l'architecture du lieu... elle reflète parfaitement l'esprit des halles françaises ».

Pour lui, impossible de visiter une ville sans franchir la porte de ses halles : « C'est l'âme d'une ville. Celles de Limoges me rappellent mon enfance, quand j'y allais avec mon grand-père. Aujourd'hui, voir des grands-parents partager un beignet avec leurs petits-enfants dans ce lieu, c'est un vrai témoignage de transmission ».

En partenariat avec la Ville de Limoges et Ici Limousin, les auteurs ont pu explorer les coulisses habituellement fermées au public, du sol au plafond, et le partager aux lecteurs.

L'ouvrage, entre autres documents inédits, ainsi que de nombreuses photos, est illustré de croquis d'architectes et retrace l'histoire du bâtiment, de sa construction à la grande rénovation de 2018, tout en donnant la parole à ceux qui y font vivre les saveurs et lui ont redonné des couleurs : commerçants, restaurateurs du patrimoine, artisans... Un large chapitre est également consacré aux Halles Carnot.

« On a voulu que ce soit en plus d'un livre d'histoire : un livre-guide, un beau livre, une invitation à lever les yeux », sourit Patrick.

C'est en rencontrant Éric Boutaud, guide-conférencier pour Ville d'art et d'histoire, que le duo s'est formé. Éric, passionné par Limoges depuis plus de dix ans, signe ici son premier ouvrage. « J'ai adoré l'expérience. On croit connaître un sujet, mais il faut toujours creuser, chercher, fouiller, parfois jusque dans les archives parisiennes ».

Avec l'enthousiasme qui le caractérise, il insiste : « Les halles centrales sont un incontournable. Elles incarnent l'identité culinaire et conviviale de la ville, avec leurs nocturnes, leurs échanges... Avec Patrick, on a travaillé dans le respect des commerçants, et il y a un amour réciproque entre eux et ce lieu ».

Au fil des pages, l'histoire des halles se lit comme on se promène dans une allée garnie de couleurs et de senteurs, entre mémoire et appétit. Un livre à croquer, à offrir et à feuilleter en attendant votre prochaine visite sous la grande structure à la charpente métallique.

En chiffres

328 plaques de porcelaine ornent les halles, 32 étals proposent de nombreux produits locaux, 2021 et 2022, les halles centrales se sont classées parmi les plus belles de France lors de ces deux années, 1887, c'est l'année du début des travaux des halles centrales. Ils se sont finis 3 ans plus tard, en 1889.

Auteur : Éric Boutaud / Photographie conception : Patrick Granger / Contribution iconographique : Paul Colmar / 240p / Plus de 400 photos et documents pour la plupart inédits / 29,90 € / Partenariats Ville de Limoges et Ici Limousin / La Geste éditions.



Rentrée : prêts, partez !



Le centre de loisirs d'Uzurat est terminé.

Nouvelle année scolaire, nouvelle dynamique. Pour cette rentrée 2025-2026, la Ville de Limoges déploie une série d'initiatives qui mêlent rénovation, innovation éducative, engagement écologique et accompagnement renforcé des enfants et des adolescents. De l'ouverture du nouveau centre de loisirs d'Uzurat à l'évolution des dispositifs numériques en passant par le bilan de l'uniforme scolaire, tour d'horizon de cette rentrée.

Cette rentrée marque l'arrivée d'un lieu en pleine nature pensée et conçu pour les enfants et les jeunes : le **centre de loisirs d'Uzurat**, qui a ouvert officiellement ses portes mercredi 3 septembre.

« Ce projet arrive enfin à son terme, se réjouit Nadine Rivet, élue en charge des accueils de loisirs et séjours de vacances pour les enfants et adolescents. Avec la lutte contre les perturbateurs endocriniens, Uzurat est l'un des plus beaux projets matériels qui m'a été donné de mettre en place. En termes de proximité, d'espace, d'environnement, de développement durable, ce nouvel établissement coche toutes les cases.

Puis petite anecdote, la réalisation de l'accueil de loisirs sur cet ancien camping en bord de lac était un défi

que l'ancien directeur des lieux, monsieur Grignon, avait lancé à la Ville. Il avait cédé les clefs du camping à sa retraite. Il nous avait suggéré de créer le nouvel accueil de loisirs ici, pour ne pas laisser le lieu à l'abandon. Et la Ville a relevé le défi, tout en respectant la nature, les arbres et ce qui était préexistant sur le terrain.

Sur ce chantier, pas une pelletée de terre n'a quitté Uzurat et de nombreux matériaux ont été réemployés. Le revêtement sur les murs par exemple est tout simplement l'ancien plancher du gymnase de La Borie. Nous avons été attentifs et vigilants pour en faire un bâtiment exemplaire ».

Ce tout nouvel équipement, réceptionné mi-juillet, peut accueillir jusqu'à 200 enfants, plus 66 en hébergement et une trentaine en

camping – une capacité idéale pour organiser des séjours nature et des classes vertes. L'accueil est gratuit pour les écoles publiques de Limoges.

Avec Uzurat, le réseau des accueils de loisirs (ALSH) prend de l'ampleur. Quatre structures sont désormais ouvertes tous les mercredis : Uzurat, Robert-Hébras, Beaublanc et Landouge. Pendant les vacances, les enfants pourront aller s'amuser à Uzurat et Robert-Hébras qui resteront accessibles, concentrant de l'offre extrascolaire municipale.

S'y rendre en navette

Un service de navettes est mis en place pour faciliter l'accès à ce nouvel accueil de loisirs,

avec des circuits spécifiques les mercredis et durant les vacances. Le transport est réservé aux enfants inscrits à la journée complète, avec des départs depuis plusieurs quartiers de la ville.

Mais l'accueil de loisirs, à Limoges, ne se limite pas à l'ouverture de nouveaux lieux. Le **centre de loisirs Robert-Hébras** s'est récemment distingué sur le plan national en recevant le prix coup de cœur du concours Educ' Renov, grâce à la transformation réussie de l'ancienne école de Romanet en un espace intergénérationnel. Ce projet, salué pour sa démarche à la fois éducative et inclusive, illustre la volonté de la Ville de penser les structures comme des lieux de rencontre, d'échange et de mixité.

Vers un accompagnement plus engagé des adolescents

Nouveauté marquante pour cette rentrée scolaire : la mise en place d'une offre spécifique pour les 15-17 ans, plus autonomes, et construite autour de projets de long terme.

« La Ville a répondu à un appel à projet national autour de la transition écologique et nous sommes l'un des onze lauréats sur 300 candidatures. C'est une réelle fierté et cela témoigne de l'engagement de la Ville envers la jeunesse », souligne Nicolas Oxoby, responsable des temps extrascolaires.

Sur trois ans, les jeunes travailleront en plusieurs étapes : diagnostic des enjeux écologiques locaux, définition d'actions concrètes, puis valorisation du projet.

Un lieu d'accueil est en cours d'identification en centre-ville pour offrir à ces adolescents un espace régulier d'échange, de création et de mobilisation citoyenne.



L'espace intergénérationnel Robert-Hébras accueille les enfants les mercredis et pendant les vacances scolaires.

La tenue unique une expérimentation qui a su convaincre

Mis en place l'an dernier à l'école Aigueperse, située au Val de l'Aurence, la tenue unique – gratuite pour les familles – a fait ses preuves. Selon le sondage mis en place en fin d'année scolaire, les retours sont majoritairement positifs : 97 % des enfants disent ne plus subir de moqueries sur leurs vêtements, 90 % des enseignants estiment que cela renforce le sentiment d'appartenance à l'école et 77 % des familles se déclarent satisfaites, notamment concernant les économies réalisées tout au long de l'année.

« C'est un bilan vraiment positif malgré les inquiétudes et les critiques que cela avait pu susciter l'année dernière, lors de sa mise en place. Le corps enseignant était vraiment favorable à poursuivre l'expérimentation pour cette nouvelle année scolaire », précise Nicolas Fontarensky, directeur de la jeunesse à la Ville.

Aucun nouvel achat n'est nécessaire cette année : le stock initial avait été prévu pour deux ans. Pour rappel, les tenues sont constituées de polos, tee-shirt, pantalons, bermudas, shorts, jupes et vêtements de sport. L'investissement réalisé par la Ville avait bénéficié du soutien de l'État.





Photo d'archives

« La rentrée scolaire est toujours un moment fort, empreint d'énergie et d'ambition.

À Limoges, nous mettons tout en œuvre pour que chaque enfant puisse apprendre et s'épanouir dans les meilleures conditions et pour apporter aux enseignants un cadre d'apprentissage conforme à leurs besoins.

Cette rentrée est l'occasion de réaffirmer notre engagement : accompagner la réussite de toutes et tous et bâtir ensemble l'avenir de la jeunesse de notre ville ».

Vincent Jalby
1^{er} adjoint du maire
en charge de la Jeunesse

Carte scolaire et effectifs : quelques ajustements à la rentrée

En cette rentrée, 8 500 élèves sont inscrits dans les écoles publiques limogeaudes. Le rythme scolaire de cette nouvelle année ne change pas. La semaine de 4 jours est maintenue et les horaires sont adaptés à chaque école selon les besoins. La durée de la pause méridienne est calculée selon le temps de transport nécessaire pour rejoindre le restaurant scolaire.

Quant à la carte scolaire, elle évolue légèrement sur décision de la Direction des services départementaux de l'Éducation nationale (DSDEN) :

- > Fusion des écoles Roussillon (cycle 3) et Condorcet (cycle 2), « ce regroupement permet de n'avoir plus qu'une seule école élémentaire et donc une direction d'école », souligne Nicolas Fontarensky.
- > Fermeture de la maternelle Marcel-Proust (transfert vers l'école Gérard-Philippe),
- > Fermetures de deux classes élémentaires, à Montjovis et Landouge, et deux ouvertures, à Aigueperse et à Bellevue.
- > Pour la maternelle : deux ouvertures sont prévues (dans les écoles Odette-Couty et Landouge) et cinq fermetures ont lieu (dont trois qui sont liées au transfert des classes de Marcel-Proust à Gérard-Philippe / écoles Les Homérides et Marcel-Madoumier).

Tous les goûts sont dans l'assiette

Une quinzaine de restaurants traditionnels et 8 restaurants satellites (où les repas sont livrés) servent aux enfants des plats équilibrés, avec du goût et au meilleur prix. Ces derniers sont définis par les cuisiniers et les diététiciennes de la direction de la jeunesse.

« Pour la restauration, on reste sur des repas bio et équilibrés, avec des fruits et légumes produits dans les serres municipales », indique Brigitte Delarbre, responsable de la restauration scolaire à la Ville.

Pour le premier jour de la rentrée, un menu gourmand qui donne envie de retourner sur les bancs de l'école : melon, pizza trois fromages, salade verte et flan nappé de caramel.

Périscolaire, du numérique et du lien



Depuis mars, l'application **Jeunesse Limoges** simplifie la vie des familles : inscription scolaire ou à la cantine, réservations, paiement en ligne, suivi des plannings et menus... tout est centralisé dans une interface mobile intuitive.

« Les familles peuvent également consulter le journal *Périscoop*, qui recense les activités périscolaires. C'est un moyen ludique et agréable de voir ce que leurs enfants font ou vont faire », explique Virginie Rodriguez, cheffe du service périscolaire.

De plus, chaque école dispose d'un référent périscolaire, véritable passerelle entre les parents et l'équipe éducative, permettant de répondre aux sollicitations des familles et de superviser ces temps périscolaires au sein des écoles.

D'ailleurs, pour la thématique annuelle concernant les activités périscolaires : après les Jeux olympiques l'an dernier, place à la gestion des émotions. Ces activités avaient été mises en place en 2024-2025 et seront poursuivies en 2025-2026.



À l'école élémentaire Marcel-Madoumier, l'intérieur a bénéficié d'un coup de peinture pour rafraîchir les murs tandis que l'extérieur s'est transformé. En effet, le parking a été aménagé en cour de récréation pour accueillir la maternelle Joliot-Curie à la rentrée. Coût de l'opération 60 000 €.



La cour du groupe scolaire Montmailler a été végétalisée pendant les vacances. De quoi apporter de la verdure et de futurs îlots de fraîcheur pour les prochaines grandes chaleurs ! Coût de l'opération 350 000 €.

Travaux et restructurations : fin programmée en 2029

Du côté des écoles, deux projets de restructuration entrent dans leur phase active à partir de la rentrée 2025 : le groupe scolaire Gérard-Philippe à Beaubreuil (voir article page 24) et celui Joliot-Curie situé au Val de l'Aurence. Les architectes remettront leur avant-projet définitif d'ici quelques semaines. Les travaux, eux, s'échelonnent de 2026 jusqu'à la rentrée 2029. D'autres opérations sont en cours, notamment la deuxième phase de rénovation de l'école Montalat (les élèves vont être transférés du bâtiment nord à celui sud, flambant neuf) ainsi que le transfert des classes maternelles de l'école Joliot-Curie vers l'élémentaire Madoumier, qui a été organisé durant l'été.

Le budget total pour les travaux 2025 (intérieur et extérieur des écoles et le NPNRU) : **7,189 millions d'euros**, dont 1,7 million pour les projets de l'été.

Article et reportage sur les travaux dans les écoles à lire sur [limoges.fr](https://www.limoges.fr) en flashant ce QR code



Le restaurant scolaire Les Bénédictins a bien avancé pendant les vacances d'été. L'isolation des murs est réalisée avec des bottes de pailles, emprisonnées entre deux pans de bois de chaque mur. Puis, ces panneaux sont recouverts d'un enduit en terre.

Ce chantier s'inscrit pleinement dans les Objectifs de développement durable de la Ville. La livraison de ce restaurant scolaire est prévue pour le premier trimestre 2026. Le coût de l'opération est estimé à 3 millions d'euros.

Voir article page 31.





Travaux

Les groupes scolaire Jean-Montalat et Gérard-Philippe remis à neuf

À Beaubreuil, dans le cadre du Nouveau programme national de rénovation urbaine (NPNRU), d'importants travaux sont lancés dans deux groupes scolaires : Jean-Montalat et Gérard-Philippe. Meilleur confort pour les enseignants et les élèves et performances énergétiques optimisées tracent les grands axes de ces deux projets.



Ci-dessus, la partie droite du groupe scolaire Montalat post rénovation et à gauche, la partie dont les travaux viennent de débuter.

Ci-contre, le déménagement du mobilier de la partie non réhabilitée vers les classes rénovées a eu lieu durant l'été pour accueillir les élèves à la rentrée.

La restructuration de l'école Jean-Montalat a débuté en 2023 avec une première phase, qui vient de s'achever.

Durant cette période, les élèves avaient été regroupés dans l'autre aile du bâtiment. Ils ont désormais réintégré la partie rénovée, permettant ainsi le lancement de la phase 2 des travaux, qui se poursuivront dans la seconde aile jusqu'à l'été 2026.

Le point sur les travaux

Inscrits dans une démarche de qualité environnementale, les travaux engagés se veulent exemplaires avec :

- > la réfection complète de la toiture-terrasse, avec installation d'un isolant plus performant,

- > la pose de panneaux photovoltaïques sur une partie de la toiture, destinés à produire de l'électricité en autoconsommation pour le bâtiment principal, la maternelle et le restaurant scolaire,

- > l'amélioration de l'isolation thermique par l'intérieur sur les façades est et ouest, et par l'extérieur sur les pignons nord et sud, afin d'optimiser significativement l'enveloppe du bâtiment,

- > le remplacement intégral des menuiseries et des portes,

- > l'installation de systèmes de récupération d'eau de pluie,

- > la production du chauffage et de l'eau chaude sanitaire via le réseau de chauffage urbain.

Par ailleurs, la végétalisation des

cours est programmée, ainsi que la mise en place de frontons de sport à l'automne 2025.

L'objectif global du projet est de réduire au maximum l'imperméabilisation des sols, tout en offrant un cadre d'apprentissage plus agréable et respectueux de l'environnement.

Une réunion publique était organisée le 10 juin dernier pour présenter aux parents et à l'équipe éducative le projet de restructuration du groupe scolaire Gérard-Philippe.

Dès 2019 et en lien avec les professionnels de l'école, l'écriture du programme technique détaillé a été lancée pour parvenir à concevoir un projet qui prenne en compte les attentes du plus grand nombre. C'est une synthèse détaillée de ces attentes qui avait ainsi été remise à l'architecte retenu en mars 2025. L'avant-projet présenté en juin a permis de prendre en compte les remarques des enseignants qui ont bien compris qu'en raison de la superficie du bâtiment qui demeure inchangée, ils devront prioriser leurs demandes.

Été 2026

C'est ainsi que les travaux seront lancés au début de l'été 2026, le temps d'affiner les besoins et de procéder au lancement des marchés publics. 2 ans de travaux sont prévus pour l'école élémentaire et une année de plus pour la maternelle. La restructuration du restaurant scolaire est aussi prévue, tout comme celle des cours qui seront désimper-méabilisées.

Lors de la séance de présentation du 10 juillet, Nathalie Bonvin, architecte associée pour Soho Auvergne architecture, a fait le point sur tout ce qui allait changer :

- > une entrée unique pour tous les élèves, mieux organisée et plus fonctionnelle avec un nouveau parvis,
- > une plaine des sports,
- > un parc pédagogique, composé d'un potager, d'un verger et d'une forêt pour que les enfants puissent interagir avec la nature,
- > de nouveaux dispositifs pour l'accessibilité comme un monte charge - c'est une attente forte des enseignants.

Quant aux espaces intérieurs, ils seront eux aussi restructurés selon les attentes de l'équipée éducative.

De nouvelles réunions sont prévues pour affiner les derniers détails et faire le point sur tous les équipements nécessaires au cas par cas dans les salles de classes, pour les vestiaires, les bureaux, les dortoirs et salles des maîtres et maîtresses, de réunion, d'accueil des familles, ...

L'enjeu est de parvenir à moduler l'espace et mutualiser les locaux car l'enveloppe du bâtiment ne sera pas agrandie.

Dans la cour de la maternelle, de nouveaux jeux et bancs seront installés. Un préau arrondi sera construit pour préserver les arbres. Un lieu sera dédié à l'accueil des parents au cœur de l'école. Tout comme le pôle restauration qui sera central avec des accès directs pour les enfants.



Croquis du futur hall de l'école
© SOHO Auvergne



Le restaurant scolaire une fois terminé
© SOHO Auvergne



Croquis de l'espace dédié à la maternelle
© SOHO Auvergne



Un nouveau préau dans la cour
© SOHO Auvergne





Bus à haut niveau de service (BHNS)

Le Conseil municipal approuve le lancement d'une enquête publique



Les élus de la Ville de Limoges ont approuvé le lancement d'une enquête publique relative au tracé des deux lignes de bus à haut niveau de service (BHNS).

Durant 1 mois, du 15 septembre au 15 octobre, tout le monde à la parole.

D'ici 2030, c'est la date annoncée, le réseau de transport en commun de Limoges comptera deux nouvelles lignes du bus à haut niveau de service. Pensé pour améliorer le partage de l'espace public selon les modes de déplacement, piétons, vélos, transports en commun, voitures, ... leur tracé, qui se situe à 90 % sur la commune, desservira Limoges dans le sens nord au sud et d'est en ouest.

Expression populaire

À ce jour, le projet qui se construit soulève de nombreuses questions et donne lieu à différents débats pour déterminer où et comment tracer ces deux axes, avec les aménagements de circulation qui en découlent.

Une consultation publique en septembre.

Un Conseil municipal exceptionnel s'est tenu le 7 juillet dernier, non pas pour remettre en cause le projet qui est considéré par tous comme une nécessité, mais pour accompagner cette nouvelle phase de dialogue avec les limougeauds (voir article page 27).

En complément des réserves émises par la Ville sur ce projet dénommé Moovéo, les différentes prises de parole lors de la séance ont mis l'accent sur l'importance d'élargir la réflexion au-delà des deux lignes concernées, sur la gratuité des transports dont l'expérimentation est en cours le week-end et pour les seniors. Les incidences sur la circulation, le choix de certains axes pour reporter les flux et les organiser sans impact négatif ont aussi été pointés du doigt.

L'espace public pour tous

Promouvoir les mobilités durables est dans l'air du temps, mais ce n'est pas simple d'assurer une collaboration harmonieuse entre tous les modes de déplacements, ni de défi-

nir un tracé à travers Limoges sans faire appel à l'expérience de ceux qui vivent dans les différents quartiers concernés.

Or à ce stade du projet, plusieurs aspects sont encore en contradiction avec le cahier des charges du programme d'aménagement voté en 2021. Face à tous ces questionnements et pour que le BHNS soit un succès, tous les avis doivent être considérés.

C'est justement parce que le projet est désormais entré dans sa phase opérationnelle que l'heure est à la concrétisation des idées sur le terrain. D'où l'importance d'associer le plus grand nombre de limougeauds pour nourrir la réflexion.

Durant un mois, chaque habitant, chaque commerçant, chaque entreprise aura le loisir d'éclairer par ses remarques les membres de la commission d'enquête qui rendront un avis sur la globalité du projet.

Téléchargez l'avis d'enquête publique portant sur le projet d'aménagement de 2 lignes de bus à haut niveau de services (BHNS), appelé projet MOOVEO sur limoges.fr, rubriques citoyenne > Annonces légales ou en flashant ce code

> mobilités.limoges-metropole.fr



L'avis de la Ville de Limoges relatif à l'enquête publique portant sur le projet de BHNS



La rediffusion du Conseil municipal du 7 juillet, est consultable sur limoges.fr rubrique citoyenne > le conseil municipal ou en flashant ce code



Tel est le titre de l'unique délibération de la séance du 7 juillet du Conseil municipal de Limoges.

Ainsi, à l'heure de l'enquête publique et parce que Limoges accueillera plus de 90 % du tracé du BHNS sur le territoire communal, les remarques qui ont été formulées au gré de l'avancée des travaux ont été une nouvelle fois rappelées lors de la séance.

Car in fine, l'enjeu est avant tout de parvenir à concilier l'intérêt général d'un réseau de transport en commun moderne avec la préservation du cadre de vie des habitants.

Les incidences sur la circulation

Les réserves de la Ville sur le projet concernent la diminution significative de la circulation sur certains axes du centre-ville **comme la mise en sens unique de l'avenue Georges-Dumas et de la rue de la Mauvendière.**

L'accès au centre-ville depuis le Pont-neuf, ne pourra dès lors se

faire que par l'avenue de la Révolution ou le boulevard de la Corderie. Et qu'en sera-t-il de l'inversion du sens de circulation avenue Saint-Surin pour rejoindre le centre-ville depuis la rue Albert-Thomas ? Autre report de trafic envisagé : la coupure de la circulation avenue du Général-Leclerc au niveau du carrefour des Arcades qui entraînera une déviation par le boulevard et les autres rues pénétrantes (Louyat, Victor-Thuillat, de Bellac et Émile-Labussière).

Les voies secondaires à dominante résidentielle seraient ainsi fortement impactées par le report de ces flux de circulation, un principe contraire à la volonté de la Ville de promouvoir une circulation apaisée dans les quartiers, d'autant plus que ces principes d'aménagements ne sont pas ceux qui ont été approuvés par délibération du conseil communautaire du 2 mars 2023.

Pour la Ville, il est nécessaire de maintenir les doubles-sens de circulation et d'éviter les reports de trafic sur des axes non adaptés.

Repenser la place des Carmes

Toujours parmi les demandes de la Ville, l'organisation en amont des flux de véhicules place d'Aine via la place des Carmes notamment.

Premier objectif : répondre à la nécessité de croisement des deux lignes du BHNS place d'Aine où seront aussi proposées les correspondances. Or à ce stade, aucune solution d'aménagement capable de répondre aux enjeux urbains n'a été formulée dans ce sens.

Deuxième objectif : réduire la circulation rue des Arènes, place d'Aine et rue Pétoniaud-Beaupeyrat - que le projet Moovéo prévoit d'ailleurs de passer en sens unique - et créer place des Carmes, une porte Ouest du centre-ville.

Toujours trop loin du CHU

Au CHU, le terminus du BHNS est à ce stade envisagé à 400 mètres de l'entrée de l'hôpital Dupuytren 1. Ce point doit être pris en compte dans un contexte d'évolution des modes de déplacement pour les usagers et professionnels, d'autant plus qu'en raison des travaux sur le site Marcland, de nouveaux ajustements des capacités de circulations et de circulations sont à prévoir (voir article page 40).

En pratique

Le dossier peut être consulté :

> Dans les locaux de la direction de l'action foncière et immobilière de la Ville, 31 avenue Baudin, rez-de-chaussée bas (accès par le hall, à droite en rentrant) du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 12 h 30 et 13 h 30 à 17 h.

> À la mairie annexe de Landouge du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h

Pour les deux sites, un registre papier est prévu sur place.

Durant l'enquête, un dossier avec registre sera également consultable au siège de Limoges métropole, à la mairie de Panazol et en ligne sur le site internet de la Préfecture.

Des permanences organisées avec le commissaire enquêteur :

À la mairie de Limoges, square Jacques-Chirac :

> 15 septembre de 8 h 30 à 12 h 30

> 24 septembre de 13 h 30 à 17 h

> 4 octobre de 9 h à 12 h

> 9 octobre de 8 h 30 à 12 h 30

> 15 octobre de 13 h 30 à 17 h

À la mairie annexe de Landouge :

> 19 septembre de 8 h 30 à 12 h 30

> 30 septembre de 13 h 30 à 17 h

> 10 octobre de 8 h 30 à 12 h 30



Une brigade tranquillité cadre de vie en renfort

6 nouvelles recrues sont venues garnir les rangs des professionnels qui veillent au cadre de vie à Limoges. En ville, policiers municipaux et agents de surveillance de la voie publique apportent une présence rassurante. Seulement, face aux incivilités qui sont légion, notamment celles faites aux femmes sur l'espace public, renforcer les équipes va contribuer à remettre les pendules à l'heure.



Les agents de la brigade tranquillité cadre de vie arpentent la ville à pieds pour veiller à la quiétude du cadre de vie, lutter contre les incivilités sur l'espace public et signaler les comportements répréhensibles.

12 agents sont déjà mobilisés pour veiller à la quiétude du cadre de vie en centre-ville lors de leur tournée. 6 professionnels supplémentaires, ont été recrutés pour former une brigade tranquillité cadre de vie dont la mission est la surveillance des espaces publics, y compris les parcs, les jardins et autres espaces verts*. La finalité est de prévenir toute forme d'incivilité, tout comme les infractions dites environnementales. L'équipe est en mesure de faire cesser et de verbaliser de tels comportements : dépôts sauvages, consommation d'alcool, déjections canines, divagation d'animaux,...

Dans le grand bain

Recrutés depuis le mois d'avril, les agents ont progressivement

pris leurs marques auprès des anciens et bénéficié d'un accompagnement pratique et concret sur le terrain. Telle une brigade verte, leur action se concrétise par l'échange, le dialogue. Mais comme l'explique Jean-Philippe Bordes, directeur de la police municipale, « cette montée en charge des effectifs est un appel d'air au quotidien qui permet d'être encore plus présents sur le terrain. Les missions des agents de surveillance de la voie publique, y compris de ceux de la nouvelle brigade, sont complémentaires à celles de la police municipale.

D'ailleurs, en cas de trouble à l'ordre public ou de dégradation, ils peuvent se tourner vers leurs collègues de la police municipale qui pourront intervenir de manière préventive et réactive pour continuer à renforcer

la sécurité de tous et la qualité de vie à Limoges ».

Notez que la brigade est aussi intégrée au dispositif existant de sécurisation des abords des écoles, afin de veiller à la sécurité des élèves et à la fluidité de la circulation aux heures d'entrée et de sortie.

* Les agents sont assermentés et peuvent verbaliser les infractions.

4 000 m² de tags effacés en ville

Les tags visibles depuis l'espace public sont désormais effacés. Une action appréciée des particuliers qui peuvent solliciter la Ville pour une intervention gratuite.

Avec plus d'une centaine de conventions établies depuis le mois d'avril, de nombreux tags ont été effacés en ville. Selon leur nature, certains nécessitent l'intervention d'une entreprise spécialisée à laquelle la Ville fait appel, les autres interventions étant réalisées par les agents municipaux.

Du 1^{er} avril jusqu'au 30 juin, c'est un budget de 35 000 € qui aura été nécessaire à ces opérations qui nuisent à la qualité du cadre de vie (coût hors interventions en régie).

Pour solliciter la mairie et demander une intervention, la demande se fait par mail à stoptag@limoges.fr, ou par téléphone **05 55 45 63 17**

Reportage sur
7ALimoges.tv
en flashant ce code



Tel le mythe de Sisyphe, le nettoyage des tags à Limoges ne s'arrête jamais



Un nouvel espace France services à Beaune-les-Mines

Un nouvel espace France Services a été inauguré le 27 juin à Beaune-les-Mines, 154 avenue Georges-Guingouin. Sur place, les habitants peuvent accomplir de nombreuses formalités avec différents partenaires comme : France Titres, les Allocations familiales, l'Assurance Maladie, l'Assurance retraite, Chèque énergie, les Finances publiques, France Rénov', France Travail, La Poste, la Mutualité sociale agricole (MSA), Point justice, l'Urssaf.

Les antennes France services constituent des portes d'entrée au plus près des citoyens et facilitent les démarches administratives du quotidien.

Renseignements et rendez-vous **05 55 45 86 37**
www.france-services.gouv.fr/le-reseau



Un projet pour mon quartier, parlons-en !

Mardi 8 juillet, c'est dans une ambiance propice au partage que les membres des Conseils de quartier, les élus du Conseil municipal des enfants et les membres de l'assemblée citoyenne étaient invités à partager un repas républicain.

Chacune de ces instances apporte sa vision, travaille et réfléchit avec les différents services de la Ville pour enrichir et améliorer la vie des quartiers à la fois dans la manière de le vivre au quotidien, mais aussi en termes d'embellissement (ramassage des déchets, installation de panneaux pour la mémoire porcelainière, boîtes à livres, ...).

Pour être et rester proactif, il est primordial de discuter des projets et d'être à l'écoute les uns des autres.



Mémoire porcelainière, un reportage à voir sur 7ALimoges.tv en flashant ce code



Limoges rend hommage à Jacques Chirac



La plaque commémorative a été installée devant le pommier.

Jeudi 21 août, le square Jacques-Chirac a été inauguré en présence de Claude Chirac, conseillère départementale de la Corrèze et fille cadette de l'ancien président de la République.

C'est au cœur de la cité porcelainière qu'un moment poignant a réuni élus, y compris ceux du Conseil municipal des enfants, citoyens et surtout, Claude Chirac, fille de l'ancien président de la République.

À côté de la plaque du square Jacques-Chirac, un pommier a été planté – un geste chargé de sens, à l'image de l'homme qu'il célèbre.

La décision de rebaptiser ce square remonte à 2019. Aujourd'hui, l'hommage s'est concrétisé, six ans après, dans une double célébration : un lieu et un arbre.

Claude Chirac, émue, a évoqué ce geste qui touche toute la famille : « Cette décision nous touche profondément, ma mère Bernadette, moi-même, et tous ceux qui l'ont aimé ».

Pour elle, c'est « un témoignage de respect, de fidélité et d'amitié », une manière de faire revenir Jacques Chirac parmi les siens.

Ce pommier planté symbolise plus qu'une mémoire : il incarne l'attachement simple et sincère de l'homme politique aux fruits du terroir. Amateur de pommes, il confiait avec un sourire en 1995 : « Je suis un mangeur de pommes. Chez moi, en Corrèze, il y a des pommiers... ça me rappelle un peu ça ».

Ce fruit était devenu un emblème de sa campagne présidentielle : le pommier ornait la couverture de son programme "La France pour tous", et le slogan détourné « Mangez des pommes » résonne encore aujourd'hui.

Lors de cette inauguration, Claude Chirac a souligné combien ce geste fait écho à l'homme qu'était son père : enraciné, sincère et animé par la relation au monde paysan. Ce square reflète ainsi sa fidélité à ses racines limousines et son goût pour la vie simple et généreuse.

« Ce n'est pas un hasard si mon père a fait du Limousin l'épicentre de son parcours. L'un de ses tout premiers mandats politiques, il l'a exercé ici, à Limoges, au sein de la Coder* du Limousin.

Et son engagement politique trouve ses racines dans le serment de Solignac, prononcé le 4 décembre 1966 en Haute-Vienne », a-t-elle déclaré.

Claude Chirac a rappelé que cette fidélité territoriale n'était pas nostalgique, mais vitale. C'est cette force qui lui a permis de se tourner vers le monde tout en restant profondément fidèle à ses origines.

Aujourd'hui, le square Jacques-Chirac est un écrivain vivant, au cœur du centre-ville. Chaque visiteur, en passant, croisera non seulement un hommage à un homme d'État, mais une histoire de terre, de famille, de vie – et peut-être aussi, une envie de croquer dans une pomme pour se souvenir.

*Commission de développement économique régional

CAP sur le durable, La construction exemplaire du restaurant de l'école Les Bénédictins

Cap sur le durable, c'est le thème de la journée qu'a proposé le groupement Odeys à une soixantaine de professionnels du bâtiment le 9 juillet, tous secteurs d'activités confondus.



Visite du chantier de restaurant scolaire des Bénédictins avec l'organisation des espaces les uns par rapport aux autres, un jardin potager pédagogique avec une zone de compost des bio déchets ; et puis sur 635 m² de surface, des murs bois remplis de bottes de paille posées sur chant, des caissons paille en toiture, un bardage extérieur avec laine de bois en isolant et un enduit extérieur à la chaux et intérieur en terre.

L'objectif, découvrir des méthodes de constructions vertueuses à travers la visite de 3 chantiers à Limoges : deux constructions et une réhabilitation (le chantier du centre de ressources électroniques, hyperfréquences et photoniques à Ester / un immeuble d'habitation, avenue de la Libération, où 1 500 m² seront réhabilités pour accueillir logements et commerces / le chantier du restaurant scolaire des Bénédictins). Comme l'explique Mathilde Pinto, référente du cluster construction et aménagement durable Odeys, « il s'agit de montrer aux participants de nouvelles façons de travailler, pas forcément avec des technologies nouvelles, mais plutôt des techniques centrées sur une approche qui a du sens aujourd'hui. Les missions de l'association sont justement d'accompagner les membres du réseau vers l'innovation et les solutions durables qui peuvent être mises en œuvre ».

C'est justement par de la diffusion d'informations, des visites de chantier et la mise en contact de professionnels les uns avec les autres qu'Odeys répond aux besoins de ses membres qui sont à la recherche d'inspiration et de solutions, techniques ou méthodologies pour mettre en œuvre des méthodes de construction durable. Autre rôle important de l'association, promouvoir la visibilité de filières durables du bâtiment, de leur point de départ en agriculture jusqu'à leur adaptation à la construction. Qu'il s'agisse des filières relatives au bois et à la paille, de celle de la terre, de la laine ou du chanvre, chacune a ses spécificités, parfois encore méconnues.

Parmi les trois chantiers visités ce jour-là, chacun a donc apporté son lot d'inspiration aux participants.

Plus d'informations et retour sur la journée sur www.odeys.fr/87-cap-sur-le-durable

25 bâtiments raccordés au réseau de chaleur

Durant tout l'été, et ce n'est pas fini, les tranchées du réseau de chaleur ont laissé leurs stigmates sur le bitume de différentes rues de Limoges. Pour saisir l'intérêt de raccorder les bâtiments à cette source d'énergie durable, il faut comprendre son fonctionnement.

Un réseau de chaleur urbain est un système de chauffage collectif à l'échelle de la ville, qui distribue la chaleur grâce aux multiples canalisations souterraines qui le composent. La chaleur utilisée dans le réseau de Limoges Centre proviendra, à court terme, de l'incinération des déchets à la Centrale énergie déchets de Limoges métropole et de la future chaufferie du Puy-Imbert qui se construit.

En chiffres

25 bâtiments municipaux raccordés (écoles, piscines, gymnases, bâtiments administratifs...)

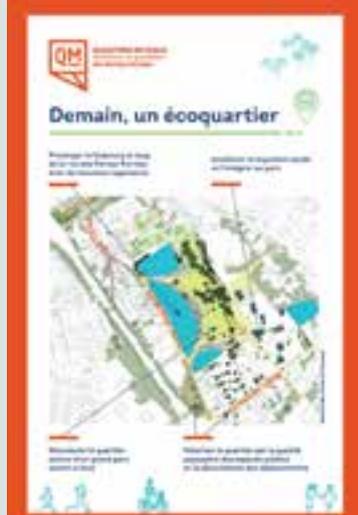
1500 tonnes de CO₂/an non émises
estimation de la réduction des émissions de dioxyde de carbone grâce au raccordement au réseau

20% de la puissance
estimation de la puissance délivrée aux bâtiments raccordés au réseau

Le réseau de chaleur permet d'avoir recours à une source d'énergie locale et durable. Il est une alternative à l'utilisation des énergies fossiles et joue donc aussi un rôle dans la réduction des émissions de gaz à effet de serre. Autres intérêts majeurs : la modernisation du réseau de distribution jusqu'à l'intérieur des bâtiments et une meilleure maîtrise des dépenses de l'énergie par la Ville : en réduisant la dépendance aux énergies fossiles, dont le prix est instable.

Le coût des raccordements au réseau de chaleur est neutre en raison de la compensation en certificats d'économie d'énergie (CEE) proposés par les fournisseurs d'énergie.

Les travaux s'achèveront en 2027.



Écoquartier des Portes-Ferrées, les travaux avancent

Les travaux d'aménagement des espaces publics de l'écoprojet des Portes-Ferrées, portés par la Ville de Limoges, se poursuivent activement. Ce chantier d'envergure vise à transformer durablement le cadre de vie du quartier, en lien avec les objectifs de transition écologique voulus par la municipalité. Dans le cœur de parc et les futurs îlots résidentiels, les opérations de terrassement et de dévoiement des réseaux (eau, électricité, télécommunications) se sont poursuivies jusqu'à mi-juillet.

Depuis août, des cheminements piétons sont en cours d'aménagement, ainsi que des bassins de gestion des eaux pluviales. Une cuve de récupération d'eaux de pluie de 100 m³ va également être installée à proximité des immeubles 38-42 rue Domnolet-Lafarge.

En parallèle, un nouveau cheminement piéton va relier le cœur de parc à la rue de Sainte-Anne. Ce passage, en cours de réalisation depuis mi-juin, comprendra notamment des emmarchements pour faciliter l'accessibilité.

Les travaux de réfection des réseaux d'eau potable, sous la compétence de Limoges Métropole, sont en cours rues de la Roche et des Portes-Ferrées jusqu'au 24 octobre.

Rue Domnolet-Lafarge, une opération de rénovation des réseaux d'assainissement est programmée jusqu'à la fin du mois. Elle utilisera une technique innovante de chemisage à la vapeur d'eau, limitant les nuisances.

À Limoges, les arbres malades ou dangereux sont remplacés



À Limoges, les arbres devenus trop dangereux malgré une surveillance accrue depuis plusieurs années nécessitent qu'ils soient abattus. Explications.

Le patrimoine arboré de la Ville fait l'objet d'une attention toute particulière. Une équipe de professionnels veille sur chacun des arbres qui s'enracine à Limoges et met en œuvre des actions de préservation pour améliorer leur longévité.

C'est par exemple le cas pour les séquoias de la mairie autour desquels un espace préservé a été délimité.

Seulement sur le domaine public, c'est la sécurité des usagers qui prime.

Fin août, au parc Victor-Thuillat, les promeneurs ont donc pu lire de nouveaux panneaux explicatifs à ce sujet. Plusieurs arbres étaient devenus dangereux, certains en raison des dommages qu'ils ont subis années après années, ou en raison de leur contamination par des champignons lignivores.

Même s'ils sont placés sous surveillance depuis plusieurs années, il est de la responsabilité de la Ville de Limoges de veiller à la sécurité de

tous et de prévenir les situations à risque comme un arbre qui risquerait de se briser ou d'être déraciné à proximité d'une aire de jeu.

Square Jacques-Chirac, deux tilleuls (*Tilia platyphyllos*) présentent des blessures et des cavités sur plusieurs charpentières. Leur déport horizontal, couplé à la grosseur des têtes de chat à leur extrémité, induit un risque de rupture important, qui nécessitent une intervention.

Ils seront remplacés par deux érables de Montpellier (*Acer monspessulanum*).

Au parc du Moulin-Pinard, le talus qui borde la zone de stationnement et l'une des allées du parc présentent des risques pour la sécurité des promeneurs. L'effritement de la roche affleurante est la cause de petits éboulements récurrents, dus à l'accroissement naturel des racines sur la roche, le sol étant à cet endroit presque inexistant. À noter également, le faible enracinement des arbres de haut jet du talus qui engendre un risque de bascule. Là encore, pour des raisons de sécurité, la Ville est dans l'obligation d'intervenir et de repenser cet espace.



Gourmandise et découvertes

L'animation loisirs seniors (ALS) rouvre ses sites en septembre et propose de belles sorties pour le mois d'octobre. Adhérents, inscrivez-vous dès à présent !

> **Vendredi 3 octobre** : la gourmandise sera au rendez-vous grâce à une journée dans la vallée de la Dordogne intitulée « Truffe et gabare ».

La matinée débutera avec une douce promenade bucolique sur l'eau, à la découverte de la légende des gabariers. Puis, pied à terre à Beaulieu-sur-Dordogne pour une dégustation, avec modération, de vin paillé chez un viticulteur et un déjeuner des plus appétissants : mesclun de salade aux gésiers d'oie et magret fumé maison, confit de porc sauce foie gras et pommes rates rôties, entremet aux fruits de saison, vin et café.

La digestion se passera dans le village de Martel où vous profiterez d'une promenade en train sur l'ancienne ligne qui servait au transport des truffes au début du XX^e siècle, offrant une vue imprenable sur la Dordogne.

Rendez-vous à 7 h 15, sur la place Winston-Churchill, devant le musée Adrien-Dubouché. Le retour est prévu vers 18 h 15. Tarif : 66 €.

> **Jeudi 9 octobre** : et si vous testiez la réalité virtuelle à la Bfm ?

Casque sur le nez, voyagez dans des lieux connus et inconnus sans bouger de Limoges.

Rendez-vous à 14 h, à la salle Roblès de la Bfm centre-ville. Durée : 2 heures. Gratuit.

> **Jeudi 16 octobre** : profitez d'un bon repas préparé par les élèves du lycée d'application Saint-Jean, à Limoges.

Au menu : toasts apéritifs à la rillette de truite et citron accom-

pagnant son cocktail avec ou sans alcool, barquette de Saint-Jacques et magret fumé à la fondue de poireaux, palette de porc braisée à la moutarde violette avec son clafoutis de légumes de saison, pomme Tatin, glace au safran limousin, madeleine tiède au miel, vin, café ou thé accompagné de mignardises.

À savoir que ce repas sera reconduit en novembre et accessible en priorité aux personnes n'ayant pas participé au repas d'octobre.

Rendez-vous à 11 h 45 devant l'entrée du lycée Saint-Jean, 26 rue Eugène-Varlin. Tarif : 25 €.

> **Vendredi 17 octobre** : la porcelaine n'aura plus de secret pour vous après avoir visité la manufacture Bernardaud. Découvrez son histoire, l'exposition annuelle de la Fondation, une démonstration de savoir-faire de l'entreprise de A à Z.

Rendez-vous à 10 h 15 à la manufacture Bernardaud, 27 avenue Albert-Thomas. Durée : 1 h 15.

Tarif : 6 €.

Scannez le QR code pour découvrir toute la programmation de l'ALS.



Les inscriptions se font par téléphone au 05 55 45 97 79 la 1^{re} semaine du mois de septembre.

Le règlement des activités se fait par courrier jusqu'au vendredi 12 septembre :

CCAS

Pôle seniors - Maison des seniors

Animation loisirs seniors

Mairie de Limoges

6 rue Louis-Longueue

87000 LIMOGES

À la maison des seniors

> **Lundi 6 octobre** : en France, ils sont près de 11 millions. Et parce qu'il ne faut pas oublier les aidants qui assistent du mieux qu'ils peuvent un proche malade, âgé ou en situation de handicap, une conférence leur est proposée grâce à l'ADPAD.

Intitulée « Bien sous la couette quand on est aidant, c'est possible », elle est organisée dans le cadre de la semaine des aidants. Philippe Arlin, sexothérapeute, interviendra lors de ce temps, de 15 h 30 à 17 h.

Rendez-vous à la maison des seniors, 12 rue des petites maisons.

> **Dans le cadre de la semaine bleue**

- **Mardi 7 oct** : de 10 h à 11 h 30, participez à un quiz en forêt au bois de la Bastide. Rendez-vous à 9 h 45 devant l'antenne-mairie.

- **Mercredi 8 oct** : une matinée intergénérationnelle vous attend à l'espace Robert-Hébras, à partir de 10 h et jusqu'à 11 h 30. Enfants du centre de loisirs et seniors pourront jouer ensemble sur la console Wii.

- **Mercredi 8 oct** : un après-midi festif est organisé sur le site Victor-Thuillat, à partir de 13 h 30. L'objectif : enflammer la piste de danse !

Inscriptions pour les 3 activités 05 55 45 97 55 - Gratuit.

- **Jeudi 9 oct** : la maison des seniors et l'association bordelaise Les cheveux blancs organisent la tribune des cheveux blancs, des témoignages de personnes retraitées pour sortir de l'isolement.

« L'objectif est de lutter contre l'âgisme car ce n'est pas parce qu'on est vieux qu'on ne peut pas être actif. Lors de cette tribune, des seniors vont prendre la parole et le but est de montrer comment ils s'investissent au quotidien », souligne Cécile Marsaud, responsable de la maison des seniors.

Une tribune pour donner une autre vision de la vieillesse.

Rendez-vous à la Bfm centre-ville, de 14 h 30 à 16 h 30.

Entrée libre, cependant l'auditorium ne comporte qu'une centaine de places.

Renseignements au 05 55 45 85 00

Grands travaux au Rectorat

3 500 m² rénovés, 12,3 millions d'euros investis, 60 % d'économies d'énergie attendues, végétalisation, couverture du parvis et amélioration de l'accessibilité, les travaux du site du Rectorat rue François-Chénieux vont bon train.

Depuis septembre 2024, la plupart des professionnels du Rectorat ont déménagé de leurs locaux du Centre-ville pour rejoindre le site de l'ancienne caserne militaire à Beau-blanc, mis à disposition par la Ville.

90 % des agents du site Chénieux ont été déplacés, soit plus de 250 personnes. L'enjeu pour ces deux années de transition est que tous puissent être au même endroit pour faciliter l'accomplissement des missions qui leur incombent.

Car le Rectorat est en charge de la gestion d'une Académie pour l'enseignement du 1^{er} degré avec la Direction des services départementaux de l'Éducation nationale (DSDEN), directement pour les collèges et lycées et pour certains BTS.

Son rôle est de décliner la politique nationale à l'échelon local, particulièrement pour la gestion des ressources humaines et la nomination des personnels dans les trois départements du Limousin.

Cela représente pas loin de 12 000 personnes, pour 100 000 élèves et 700 établissements.

Made in Limoges

À Limoges, certaines innovations pédagogiques ont fait parler d'elles.

« Il s'agit par exemple des cafés parents qui sont reconduits chaque année ou de la plateforme d'accompagnement en mathématiques, conçue par des enseignants avec l'entreprise locale Grain's up », insiste Sophie Desmoulin, directrice de la communication du Rectorat de l'Académie de Limoges.

Examens et concours

22 000 candidats

Dans ce domaine, les chiffres parlent d'eux-mêmes. 30 agents travaillent au sein de la division des examens et concours du rectorat. « L'année dernière, pas moins de **22 000 candidats se sont présentés aux examens et plus 2 500 candidats aux concours**, précisent Marylène Valageas et Yann Fournier-Paltineau, tous deux en charge de la division examens et concours.

Ils étaient âgés de 11 à 76 ans.

La division a géré l'organisation de 24 examens et plusieurs centaines de spécialités (brevet des collèges, baccalauréat général, technologique et professionnel, CAP, ..., jusqu'aux diplômes de niveau bac +5).

Chaque année dans l'Académie, ce sont plus de 200 concours de recrutement d'enseignants, de CPE,

de psychologues, de personnels jeunesse et sports, de personnels d'encadrement administratif, social et de santé qui sont organisés.

2 000 intervenants par an sont également mobilisés : des correcteurs et surveillants par exemple.

Et plus de 40 diplômes ou spécialités peuvent être obtenus dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience ».

Organiser un examen ou une épreuve répond au même processus dès le mois d'octobre.

Tout d'abord, l'inscription des candidats par établissement ou individuellement, l'organisation des épreuves elles-mêmes avec le matériel à prévoir (copie, feuilles de brouillons de couleurs différentes pour éviter la tricherie, ...), les salles à réserver, les sujets à livrer, la mobilisation des enseignants qui corrigeront les copies et feront passer les oraux, ...

Pour les bacs professionnels, trouver des professionnels en poste est aussi nécessaires afin de constituer les jurys, particulièrement dans le secteur de la restauration où les besoins sont importants.

Ci-dessous, les équipes préparent les copies et feuilles de brouillon en vue d'un examen

Ci-contre, formation dispensée aux enseignants sur le thème de la laïcité.





Aperçu des travaux du parvis du Rectorat depuis le toit du bâtiment. Remplacement des menuiseries, renforcement de la structure, couverture du parvis, pose de panneaux photovoltaïques, création d'un hall d'accueil végétalisé, réfection de tous les bureaux, des luminaires aux faux plafonds sont en cours. Fin des travaux prévu en mai 2026.

Inspecteur pédagogique, une expertise bienveillante

Valérie Lebraud et David Roou sont inspecteurs pédagogiques et même si le versant le plus connu de leur travail est la visite des classes durant les cours avec l'éternelle caricature de celui qui se met au fond de la salle et pioche au hasard le cahier d'un élève pour apprécier le travail en classe, ils sont aussi chargés de former les professionnels et de différentes missions bien précises.

Comme ils le précisent, « nous accompagnons la mise en place de nouveaux programmes et apportons notre regard sur l'enseignement des disciplines dont nous sommes responsables. Nous pouvons aussi proposer des interventions thématiques en lien avec le programme scolaire ».

Ils portent aussi ponctuellement des actions transversales pour enrichir le programme pédagogique sur des thèmes comme l'éducation à la défense, le développement durable, la santé, la vie affective, l'égalité filles / garçons, les relations sexuelles, ... et plus largement tout ce qui a trait

au comportement des élèves : la mixité par exemple, le harcèlement ou les principes et valeurs de la République.

La préparation et le suivi des examens font aussi partie de leurs missions.

Ce sont eux qui préparent les sujets pour les épreuves nationales en lien avec le Ministère, et livrent leurs directives pour garantir l'impartialité des corrections.

Ils se prononcent enfin sur le recrutement des futurs enseignants et les accompagnent dans leur démarche pédagogique, y compris pour la filière professionnelle.

www.ac-limoges.fr

En juillet, le maire s'est rendu dans les locaux provisoires situés à Beaublanc et a pu échanger avec Valérie Baglin-Le Goff, rectrice de l'Académie de Limoges, et les agents des différents services du Rectorat qui y sont installés le temps des travaux du site Chénieux.



Une nouvelle valise diplomatique pour Ichéon

Ce matin-là, les journalistes de la chaîne de télévision municipale sont partis pour une mission pas comme les autres. Direction l'école élémentaire Gérard-Philippe à Beaubreuil pour tourner un documentaire sur l'école avec les élèves d'une classe de CM1 / CM2.

Ce projet, qui s'inscrit dans le cadre du jumelage de Limoges avec la ville d'Ichéon en Corée du sud, permet aux enfants d'échanger au-delà des frontières sur leur cadre de vie et leurs habitudes.

Durant les cours, différents ateliers leur ont permis de préparer le contenu d'une valise diplomatique à destination de leurs homologues en Corée du sud. L'autre objectif du projet était aussi d'apporter aux enfants des expériences originales à restituer, car comme l'explique Laure Fabry, référente du projet pour la Ville :

« Ces échanges sont aussi là pour montrer ce que les autres ne connaissent pas de notre école et ce qui est différent selon les pays » !

Made in Limoges

Pour présenter les spécificités de Limoges et de la région, les élèves sont donc allés fabriquer du papier au Moulin-du-Got, ont participé à un jeu de piste aux halles et à des dégustations. Ils sont aussi allés découvrir des manufactures de porcelaine, la mairie et la salle du Conseil municipal.

Et parce qu'une Culture se transmet aussi par la cuisine, ils ont même été jusqu'à réaliser une flognarde dont la recette a trouvé sa place dans la valise, aux côtés de toutes les autres surprises qu'ils ont concoctées.

Cinquième séance : les enfants s'expriment devant la caméra pour raconter leur école. Tous étaient contents de partager cette expérience même si certains ont quand même avoué être un peu stressés de parler à la télé. Chaque enfant a travaillé sur une phrase à enregistrer pour présenter son école. Moteur, ça tourne : « Bienvenue dans notre école » !



Les regards par ici !
ça tourne...

Comme l'a expliqué Stéphane Roux, leur professeur, « ces projets sont complémentaires et permettent d'apprendre autrement.

Lorsque les élèves révisent les phrases qu'ils devront dire devant la caméra, c'est une autre façon de travailler la lecture. C'est un très bon complément aux enseignements en classe qui sont plus structurés, mais les deux sont indispensables », insiste-t-il.

La remise officielle de la valise diplomatique est prévue lors de la venue d'une délégation coréenne à Limoges en septembre.

Reportages à voir sur 7Alimoges.tv en flashant ce code



La Ville et l'Université, main dans la main

Début juillet, la Ville de Limoges et l'Université ont signé une convention de coopération pour sceller un partenariat qui donne un nouveau souffle à leur longue histoire commune. Objectif : mettre la jeunesse au cœur de l'action et faire rayonner le territoire.

La convention ouvre grand le champ des possibles : culture accessible à tous les étudiants, actions de santé et de prévention, soutien aux projets et à la recherche, formation professionnelle, promotion internationale et même exploration de l'intelligence artificielle au service des politiques publiques.

Ensemble, Ville et Université s'engagent à créer un environnement stimulant où savoirs, initiatives et innovations se rencontrent... pour que Limoges confirme son statut de ville universitaire dynamique et attractive.

> Du 8 septembre au 2 octobre, la faculté de Droit et de Sciences économiques expose « POV : c'est ma santé », en partenariat avec la Fondation APRIL. Cette exposition s'adresse à tous, majoritairement les étudiants.

Nettoyage des bords de Vienne

Un dimanche par mois, à l'initiative des conseillers de quartier, une séance de nettoyage des bords de Vienne est organisée. Tous les habitants sont invités à y participer et de plus en plus se mobilisent pour faire de Limoges une ville propre. Le matériel de collecte est fourni par la municipalité. Les participants, eux, donnent un peu de leur temps.

La prochaine session est prévue dimanche 14 septembre.



Les prochaines assemblées générales des Conseils de quartier :

- > Le quartier Limoges sud-Romanet, lundi 22 septembre, à 18 h 30, à l'espace Robert-Hébras,
- > Le quartier Les Ponts-Le Sablard, lundi 29 septembre, à 18 h 30, à l'espace Robert-Hébras,
- > Le quartier de Beaune-les-Mines, lundi 6 octobre, à 18 h 30, à la salle des fêtes,
- > Le quartier Limoges-est Le Vignal-La Bastide, lundi 13 octobre, à la salle des fêtes du Vignal.

Ces réunions sont ouvertes à tous et permettent aux habitants d'être informés sur ce qui se passe dans leur quartier et de poser leurs questions.

Forum des associations, un concentré d'idées, de passions et de rencontres !

Envie de vous (re)mettre au sport, de découvrir une nouvelle activité artistique ou de vous engager dans une cause solidaire ? Ne cherchez plus : le Forum des associations de Limoges est l'événement qu'il vous faut pour faire le plein d'inspiration à la rentrée !

Organisé par la Ville, ce grand rendez-vous de la vie associative se tiendra les samedi 6 et dimanche 7 septembre, de 10 h à 18 h, au Parc des expositions. Il rassemblera plusieurs centaines d'associations, prêtes à vous accueillir, vous renseigner... et peut-être vous embarquer dans de belles aventures humaines. Sport, culture, loisirs, environnement, entraide, jeunesse, santé, citoyenneté... Tous les domaines seront représentés, avec des stands, des démonstrations, et souvent même des animations participatives pour petits et grands. C'est l'occasion idéale de découvrir toute la richesse du tissu associatif limougeaud, de poser vos questions en direct, et de trouver l'activité qui vous correspond pour l'année à venir.

Que vous soyez curieux, indécis, passionné ou simplement en balade, ce forum est ouvert à tous, dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Un vrai temps fort de la rentrée à ne pas manquer !

Rendez-vous les 6 et 7 septembre, de 10 h à 18 h, au Parc des expositions.



Le sport et les athlètes à l'honneur

La Ville de Limoges est labellisée Ville active et sportive, mais aussi Ville européenne du sport. Pour mettre à l'honneur les clubs et sportifs qui ont brillé cette année, la 5^e édition du Sport à l'honneur est organisée durant le forum, le samedi à 11 h.

Telle une vitrine, cette édition sera à l'image de ce que représente Limoges dans l'univers sportif local, national et international, preuve du dynamisme des clubs et associations qui s'impliquent pour viser la performance.



Altaforma la première entreprise à s'installer dans un nouveau quartier à Ester

C'est dans un nouveau quartier qui se crée, rue Marie-Bracquemond à quelques centaines de mètres d'Ester technopole, que Régis Tranchant a souhaité installer son entreprise de formation.

Avec 15 années d'expérience à son actif, il façonne avec son équipe des parcours pédagogiques sur mesure selon les demandes de ses clients. Comme il l'explique, « avec en moyenne 150 formateurs actifs chaque année sur 250 référencés sur le territoire national, les formations que nous proposons s'adressent aux établissements publics et privés, particulièrement dans les champs sanitaires et médico-social.

« Finalement, dès lors qu'un formateur fait partie du réseau, nous pouvons construire une formation dans son domaine de compétence : santé donc, mais aussi management RH, qualité de vie au travail, informatique, prévention des risques, ... Nous sommes en mesure d'étudier la plupart des demandes et de nous adapter », poursuit-il.

Sur mesure à tout point de vue

Voir plus haut pourrait bien être la devise de Régis Tranchant car depuis qu'il a commencé à travailler dans ce domaine, la passion ne l'a pas quitté.

Au fil des rencontres sur son parcours, son entreprise s'est développée et a gagné en notoriété si bien que la nécessité d'avoir enfin des locaux à lui était nécessaire.

Devenu propriétaire d'un terrain acheté à la Société d'équipement du Limousin en 2022, il a obtenu le permis de construire en 2023 et engagé les travaux pour déménager en fin d'année dernière.

« L'aménagement des locaux est aujourd'hui conforme aux attentes et missions d'Altaforma, qui emploie 6 professionnels, ajoute-t-il. Nous pouvons maintenant accueillir des formations sur place, proposer des ateliers mais aussi ouvrir nos espaces pour des réunions selon les besoins de nos clients ».

Rester dans l'ère du temps

Pour tous les métiers, les compétences doivent sans cesse être affinées, tant vis-à-vis de la réglementation qui évolue que des nouvelles technologies et des nouveaux outils qu'il faut maîtriser.

Si l'on considère également que l'approche du travail elle-même a évolué, que les métiers sont en perpétuelle évolution, c'est par la transmission des connaissances et les valeurs humaines qui se partagent que les salariés pourront s'épanouir et rester performants. La formation fait ainsi partie des axes qu'il convient de développer et d'encourager.

Limoges-Bellegarde, paré au décollage !

Au départ de Limoges-Bellegarde, en lien avec Fitour Voyages, de nouveaux séjours sont proposés en 2026*.

Les voyageurs auront ainsi accès à des vols directs au départ de l'aéroport ; mais aussi à des circuits, des séjours, des road-trips pour découvrir des destinations riches de culture, de paysages et de saveurs : de belles découvertes à vivre à partir du printemps prochain !

Choisir Limoges

Choisir l'aéroport de Limoges, c'est opter pour un départ tranquille, un voyage sans stress et en toute décontraction : pas de longs trajets, des formalités simplifiées, un accueil à taille humaine et des horaires optimisés. Les séjours prévus l'année prochaine sont :

- > Du 26 mars au 2 avril : l'Andalousie, au sud de l'Espagne
- > Du 5 au 12 avril : l'île de Chypre
- > Du 13 au 20 et du 20 au 27 mai : la Grèce
- > Du 20 au 27 mai : l'archipel de Madère
- > Du 21 au 28 mai : l'Algarve, région au sud du Portugal
- > Du 8 au 15 juin : la Slovénie
- > Du 11 au 18 septembre : l'Albanie
- > Du 12 au 19 septembre : la Croatie ou encore le Monténégro
- > Du 24 septembre au 1^{er} octobre : l'île de Malte

Toutes les infos sont sur le site :

www.aeroportlimoges.com
et sur www.fitour-voyages.com

*Séjours annoncés en date de bouclage du magazine



Régis Tranchant, au centre, et son équipe devant leurs nouveaux locaux dans une nouvelle rue à côté d'Ester.

© Philippe Pécher





Perturbateurs endocriniens Une assiette, une table ronde et une aventure inspirante

Mardi 23 septembre à 18 h 30 à l'auditorium de la Bfm centre-ville, une table-ronde sur l'assiette en porcelaine sans perturbateur endocrinien qui a été élaborée pour les crèches municipales est proposée à l'occasion de la France Design Week qui s'intéressera cette année au design utile.

Événement proposé gratuitement sur inscriptions selon les places disponibles en flashant ce code ou sur sortir.limoges.fr

Il est des expériences et collaborations qui se veulent inspirantes. C'est le cas à Limoges de l'assiette en porcelaine qui a été conçue en 2018 pour limiter l'impact des perturbateurs endocriniens sur les jeunes enfants.

Théa Dessagnes, alors étudiante en design du lycée Raymond-Loewy de La Souterraine, a créé le plan 3D du plateau qui avait vocation à remplacer les assiettes des crèches municipales. D'après son modèle, les élèves du lycée du Mas-Jambost ont ensuite élaboré les moules.

Durant un an, des ajustements se sont opérés pour obtenir un produit final irréprochable : allègement du plateau, travail de son ergonomie, modification des dessins creux pour les mettre en relief afin de faciliter le nettoyage, ...

La société Cerinnov, spécialiste local en porcelaine, a conçu la matrice finale pour procéder à la fabrication en série du plateau. Et c'est enfin avec la pâte à porcelaine fournie par l'entreprise Imerys Ceramics, que la manufacture Porcelaines La Fabrique a pu enfin procéder à l'usinage des premiers plateaux : 500 d'abord pour tester et, au fil des ans, de plus en plus pour répondre au besoin de tous les établissements qui accueillent des jeunes enfants.

Limoges, le feu créatif, une nouvelle identité pour rayonner

Jeudi 9 juillet, la Ville de Limoges, avec Limoges métropole, a dévoilé sa nouvelle marque de territoire : **Limoges, le feu créatif**. Cette signature ambitieuse vise à mieux faire connaître la ville à un niveau national, renforcer son attractivité et fédérer habitants, acteurs économiques, culturels et touristiques autour d'une image forte et inspirante.

Ce nouveau positionnement puise dans l'ADN de la cité porcelainière : une ville de savoir-faire, d'innovation et de passion. Le mot feu évoque à la fois la flamme créative des artistes et artisans, la chaleur humaine, mais aussi l'énergie qui anime les projets et les talents du territoire.

Portée par une identité visuelle moderne, « la marque se veut un outil au service du développement et de la fierté locale. Elle sera progressivement déclinée sur différents supports et événements », indique Céline Aupetit, directrice de l'attractivité à Limoges métropole.

D'ailleurs, les lettres géantes ont été déplacées, depuis quelques mois, place de la République.

Une place centrale de choix !

Reportage de 7ALimoges en scannant le QR code



Rendez-vous sur le site internet limogeslefeucréatif.fr

Comment engager et financer la transition hydrique, un colloque pour en parler

Destiné aux professionnels des collectivités, ce colloque organisé par la société Aquassay* et la Banque des territoires s'intéressera aux solutions qui existent pour amorcer le changement.

Le pitch est clair : « L'eau devient un enjeu stratégique pour les collectivités. Entre raréfaction et dégradation de la ressource, impact sur les activités économiques (industrie, agriculture, tourisme, ...), tensions d'usages, investissements nécessaires dans les installations et les réseaux, adaptation au changement climatique, ... la transition hydrique

n'est plus une option, mais une nécessité.

Oui, mais comment l'engager et la financer ? Ce colloque vous apporte des réponses concrètes, des solutions diversifiées et des retours d'expérience inspirants ».

Toutes les infos en flashant ce code et sur aquagir.fr

* Spécialisée dans les usages de l'eau, Aquassay est une entreprise de référence dans son domaine.



Travaux horizon 2032

Comment se rendre au CHU durant les travaux ?

Durant les prochaines années, différents chantiers se profilent sur le campus Marcland, que ce soit pour la réhabilitation de l'hôpital Dupuytren 1, ou du côté de la fac à côté de Dupuytren 2. Pour le CHU qui vient de souffler ses 50 bougies, la modernisation engagée est indispensable au maintien de la qualité des soins, même si en ce moment, se rendre sur les différents sites nécessite de changer ses habitudes.



Les travaux du Centre hospitalier universitaire présentés en flashant ce code :



Anticiper est actuellement le maître mot de tous ceux qui souhaitent se rendre au CHU. Qu'il s'agisse du personnel pour lequel des dispositions ont été prises, notamment au moment de la rotation des équipes, des professionnels qui fréquentent le site (ambulanciers, VSL, taxis, ...), des patients qui viennent en consultation ou des visiteurs, la question se pose : **Si je viens en voiture, où vais-je pouvoir me garer ?**

Durant les travaux, les voies d'accès, de circulation et les modalités de stationnement évoluent sans cesse. Pour préparer sa visite, toutes les solutions et informations nécessaires sont en ligne sur le site Internet du CHU, depuis la page d'accueil.

> Pour ceux qui viennent en voiture, les accès aux différents sites et hôpitaux du CHU y sont précisés.

Les autres solutions

> Les ajustements des lignes de bus (10 ; 21 ; D10 ; 12 ; 14 ; 27) sont aussi détaillés. Devant Dupuytren 1, la desserte n'est prévue que dans un seul sens de circulation.

> Covoiturage et voies de dépose minute* sont aussi des solutions qui sont encouragées, surtout à l'heure où la réflexion sur les mobilités bat son plein. Sur covoitmodalis.fr, des offres et recherches de covoiturage peuvent être réalisées en la matière.

Pour préparer
votre venue,
flashez



* devant chaque hôpital

Depuis le mois de septembre, le **Centre de biologie et de recherche en santé (CBRS) OMEGAHEALTH** s'agrandit pour regrouper les 9 unités de recherche aujourd'hui réparties entre les Facultés de sciences et techniques, de Médecine ou à l'IUT du Limousin.

Tous ces chantiers parallèles ont aussi des conséquences sur le stationnement et la circulation des étudiants.

Pascale Mocaër,
Directrice générale du CHU



Après l'extension du garage du Service médical d'urgences et de réanimation (SMUR), les travaux de construction d'un nouveau bâtiment pour les soins critiques vient de débuter (21 mois). En parallèle, et en amont des travaux de l'hôpital Dupuytren 1, le dévoiement et la modernisation des réseaux sont en cours (18,5 mois).

Nous entrons dans la phase la plus dense du chantier qui peut débuter aujourd'hui grâce aux opérations préalables qui ont été réalisées, comme la construction de Dupuytren 2.

Le temps des travaux, nous aurons besoin de délocaliser les services les uns après les autres. Si bien qu'en plus de l'impact du chantier lui-même sur les modalités d'accès, toutes ces opérations tiroirs nécessitent de s'adapter au fur et à mesure de l'évolution des travaux. Et même si des places de stationnements ont été créées pour garder la capacité actuelle, même si l'équipe sûreté / sécurité est présente auprès des usagers, changer ses habitudes s'avère nécessaire.

Naissance, parentalité, enfance, Un forum pour en savoir un peu plus

Dimanche 5 octobre, au tiers-lieu Bâtiment 25 à Marceau, le Collectif Naître et grandir propose une journée dédiée à la Naissance, la Parentalité et l'Enfance.

Pour cette deuxième édition, les visiteurs et familles pourront par exemple rencontrer une éducatrice de jeunes enfants et sophrologue, une réflexologue, une naturopathe spécialisée femmes enceintes et enfants, une psychopraticienne en thérapie brève, différentes praticiennes en kinésiologie ou en haptonomie périnatale.

Seront aussi présentes, une massothérapeute, une psychopédagogue et graphothérapeute, une enseignante en activité physique adaptée, une psychomotricienne, professeure de yoga, une auxiliaire de puériculture, une réflexologue, aromathérapeute et une hypnothérapeute, sophrologue.

Les associations Prévention du Psychotrauma chez l'Enfant en Limousin (APPEL), Maman Blues, Mes Mains en Or et Supers Mamans seront aussi de la partie.

Deux représentations théâtrales sont prévues et les librairies Rêven Pages et Anecdotes seront là aussi.

Des ateliers seront accessibles aux familles qui souhaitent découvrir plus particulièrement certaines pratiques comme le yoga en famille, la réflexologie plantaire avec son bébé, les réflexes archaïques, les hydrolats, ...



Même le moment des devoirs, l'acquisition de l'autonomie des enfants et le harcèlement scolaire seront abordés.

Pensée comme une journée de ressources pour les parents, enfants et familles au sens large, cette journée s'annonce riche de rencontres, d'échanges et de surprises en tout genre



© Ligue contre le cancer 87

Sensibilisation aux écrans, un défi artistique pour les élèves

Pendant l'année 2024 / 2025, la Ligue contre le cancer a lancé un défi artistique sur le thème Les écrans pour sensibiliser la jeunesse à une utilisation raisonnée des outils numériques. En Haute-Vienne, plus de 1500 élèves, de la maternelle au CM2, ont participé à ce projet ludique et éducatif, en réalisant affiches, livres ou jeux. Le jury, composé de membres de la Ville de Limoges, de l'ARS, de la MSA, d'Addiction France et de la Ligue contre le cancer 87, a désigné les lauréats parmi les 42 classes engagées.

Dans la cité porcelainière, la classe de CE1 / CE2 de l'école Édouard-Herriot a remporté le premier prix du 2^e groupe grâce à la réalisation d'une chanson sur les écrans.

Prenez date !

Cette année, à l'occasion de la manifestation nationale Octobre rose en faveur du dépistage du cancer du sein, deux actions sont déjà organisées à Limoges.

> Samedi 4 octobre de 11 h à 16 h rue Jean-Jaurès : un stand de sensibilisation au dépistage du cancer du sein sera installé.

> Samedi 4 octobre de 20 h à 23 h à la mairie en salle Louis-Longueveuve et au salon Bleu : un défilé de mode au profit de la ligue contre le cancer est organisé par le club Inner Wheel Limoges Kaolin.



François Alabrune,

le parcours d'un citoyen d'honneur de Limoges candidat à la Cour internationale de justice

François Alabrune a grandi à Limoges et y a fait toute sa scolarité, de l'école primaire du Présidial jusqu'à la fac de Droit. Actuellement ambassadeur de France aux Pays-Bas, il brigue un poste de juge à la Cour internationale de Justice. Il a été sélectionné par le Groupe national français de la Cour permanente d'arbitrage pour être le candidat de la France pour le mandat 2027-2036. L'élection se tiendra en novembre 2026.

Pour le soutenir et rendre hommage à son parcours, les élus du Conseil municipal l'ont élevé au rang de citoyen d'honneur de Limoges.

Arrivé en Limousin à l'âge de 4 ans, François Alabrune est resté à Limoges jusqu'à l'obtention d'une licence en Droit avant de s'envoler vers la capitale pour entrer à Sciences Po et l'ENA. Après avoir débuté sa carrière en 1988 au ministère des Affaires étrangères, il rejoint la Représentation française auprès de l'Union européenne à Bruxelles en 1992, puis celle auprès des Nations Unies à New-York en 1996.

Après un poste de directeur adjoint des affaires juridiques à l'Administration centrale, il est nommé consul général à Québec jusqu'en 2009 avant de devenir ambassadeur, représentant permanent de la France auprès de l'Organisation pour la sécurité et la coopération en Europe à Vienne.

En 2014, il est nommé directeur des affaires juridiques, juriconsulte du ministère des Affaires étrangères et devient en 2022, ambassadeur auprès du Royaume des Pays-Bas et représentant permanent auprès de l'Organisation pour l'interdiction des armes chimiques (OIAC).



Le maire de Limoges a remis à François Alabrune la médaille de la Ville en tant que citoyen d'honneur. - Reportage à voir sur 7alimoges.tv



En route vers la Cour internationale de justice

Pour rendre hommage à son parcours et renforcer le lien avec Limoges, les élus du Conseil municipal ont voté pour qu'il devienne citoyen d'honneur de la ville. Car comme il le précise lui-même, il « aime revenir à Limoges et en Limousin car il fait bon y vivre ».

Mais au-delà de ce sentiment, c'est aussi le patrimoine de la ville et son histoire, notamment autour des arts du feu, qui lui font chaud au cœur. D'ailleurs, lorsqu'on lui demande si la porcelaine de Limoges est dressée sur sa table aux Pays-Bas, il répond sans équivoque par l'affirmative !

Mais pour en revenir à sa carrière, c'est la pratique du Droit international qui l'a toujours passionné et qui lui a permis de rencontrer ses mentors : Gilbert Guillaume ou Ronny Abraham* notamment !

Un engagement au service du droit

Au fil de toutes ses expériences professionnelles, il a contribué à la négociation de traités, de résolutions et de déclarations et œuvré auprès de différentes juridictions internationales comme la Cour européenne des droits de l'Homme, la Cour de justice de l'Union européenne, et la Cour internationale de Justice aussi, où 5 postes de juges sont justement à pourvoir.

François Alabrune le sait, la charge de travail pour faire campagne sera lourde. En plus de ses missions d'ambassadeurs, il devra relever un défi. « C'est un honneur et une responsabilité, précise-t-il : celle de porter

les couleurs de la France et de la francophonie pour une fonction des plus prestigieuses, qui est destinée à rendre des avis sur des questions de Droit international ».

* Gilbert Guillaume, né le 4 décembre 1930 à Bois-Colombes, est un juriste français, président de la Cour internationale de justice de 2000 à 2003. **Plus d'infos en flashant ce code :**



Ronny Abraham, né le 5 septembre 1951 à Alexandrie, est un juriste français, président de la Cour internationale de justice de 2015 à 2018. **Plus d'infos en flashant ce code :**





Les Mercredis Sportifs

bouger, s'amuser et découvrir un sport !

À Limoges, les enfants de 5 à 11 ans sont invités à découvrir gratuitement une activité sportive lors de deux journées portes ouvertes, les 10 et 17 septembre.

L'initiation à la pratique sportive est un pilier fort de la politique municipale de la Ville.

Dans cet esprit, le dispositif Les Mercredis Sportifs propose un programme pensé pour initier les plus jeunes à la pratique d'un sport, tout au long de l'année scolaire.

Loin de toute logique de performance, ces séances ont pour vocation de donner aux enfants l'envie de bouger et, pourquoi pas, de poursuivre leur parcours sportif au sein d'une association ou d'un club local ensuite.

Deux journées pour tester
Les 10 et 17 septembre, deux journées portes ouvertes, sans inscription, permettront aux enfants de tester gratuitement différentes activités proposées, de rencontrer les animateurs et de visiter les équipements sportifs. Il suffit de venir avec l'envie de bouger et de s'amuser !

Cette année encore, avec une vingtaine de clubs partenaires, l'éventail des disciplines proposées est large : éveil sportif, multisports collectifs, activités nautiques, football, basket-ball, grimpe, tennis, roller, expression corporelle... il y en a pour tous les goûts !

Après les journées de découverte, il sera temps de choisir son activité. **Les inscriptions se feront à partir du jeudi 18 septembre dès 8 h 30, dans la limite des places disponibles. Les séances auront lieu tous les mercredis, du 24 septembre au 27 mai, soit 28 séances pour la plupart des disciplines.** Seul l'apprentissage de la natation est proposé sous forme de deux périodes au choix.

Les tarifs sont adaptés au quotient familial pour favoriser l'accès à tous, avec une légère majoration pour les familles résidant hors Limoges.

Infos pratiques, inscriptions et paiement en ligne sur limoges.fr (via le portail citoyen), par téléphone au 05 55 45 65 50, ou sur la page Facebook @Limoges, ville sportive.

Place aux sports avec le Chapeau magique

> **Samedi 13 septembre** de 14 h à 18 h, le centre social Chapeau magique organise un forum des clubs de sports du Val de l'Aurence esplanade du Mas-Jambot et salle Lucien-Neuwirth.



Un nouveau terrain synthétique au stade Beaubreuil-Montarauds

Le stade des Montarauds est doté d'un terrain ancien difficile à entretenir. Ses installations sont éclairées par des lampes à iode consommatrices d'énergie et ses locaux sont vétustes et ne permettent plus d'assurer au club de l'Étoile Sportive de Beaubreuil (ESB) les conditions de pratique adaptées à son développement. La restructuration de ce stade emblématique du quartier est donc primordiale.

Cela sera fait avec la transformation du terrain stabilisé en synthétique ; une occasion de le redimensionner conformément au règlement de la Fédération française de Foot.

Le gazon choisi est constitué de fibres synthétiques avec un remplissage en liège, un matériau naturel qui apporte un équilibre entre la performance sportive, le coût, la durabilité et le confort de pratique.

L'éclairage du stade sera remplacé par des technologies Led afin de réduire la consommation d'énergie de 60 % et pour obtenir une qualité d'éclairage supérieure aux anciennes lampes. Le stade pourra ainsi accueillir des compétitions nocturnes.

Un bâtiment de 400 m² sera aussi construit pour remplacer les anciens locaux. Il comprendra 4 vestiaires de 25 m², 2 vestiaires de 20 m², un foyer de 37 m² et une buvette de 10 m².

Le coût des travaux s'élève à :

- > 1 103 851,50 € HT pour les terrassements, le revêtement synthétique, les équipements sportifs et la clôture,
- > 126 075 € HT pour l'éclairage,
- > 1 250 000 € HT pour la création des locaux, des vestiaires et du foyer.



BMX

La 3^e manche de la Limouzi cup se dispute à Limoges

> **Samedi 20 septembre** sur la piste de BMX Racing Anne-Caroline-Chausson qui se situe sur le site de la Basse, rue Bill-Coleman, la manche 3 du la BMX Limouzi Cup est organisée par le BMX Club de Limoges.



Les associations sportives font leur rentrée

> Pour garder la forme tout au long de l'année, l'association GYM propose depuis de nombreuses années des séances de gymnastique et de pilates destinées à un large public adulte, au centre culturel Jean-Gagnant.

Les activités, accessibles à tous, sont adaptées aux envies et aux capacités de chacun : gym douce, pilates ou encore gym forme.

Tous les cours sont assurés par des éducateurs sportifs diplômés, dans une ambiance conviviale. Les séances ont lieu en journée comme en soirée, afin de s'adapter aux disponibilités de chacun, retraités ou actifs.

Une journée d'information et d'inscription est organisée mardi 10 septembre, de 10 h à 18 h 30, au centre culturel Jean-Gagnant. Ce moment sera l'occasion de découvrir les activités proposées et de rencontrer des membres de l'association.

La reprise des cours est prévue à partir du 15 septembre, avec la possibilité pour les nouveaux adhérents de bénéficier de deux séances d'essai gratuitement. L'an dernier, l'association a comptabilisé plus de 100 adhérents, un chiffre en constante augmentation, grâce à une offre de qualité et des tarifs particulièrement attractifs.

Pour tout renseignement, contacter Mme Madoumier au 06 51 62 53 20 (de préférence par SMS) ou par mail gymgagnant015@gmail.com.

> **Le club de gym de Beaune-les-Mines reprendra ses activités à partir du mardi 23 septembre.**

Fidèle à ses engagements en faveur de la santé et du bien-être, le club propose trois rendez-vous hebdomadaires ouverts à tous : la gymnastique douce le mardi de 16 h 30 à 17 h 30 et l'atelier mémoire le jeudi de 16 h 30 à 17 h 30, tous deux au gymnase de Beaune-les-Mines. En complément des balades pédestres sont proposées le mercredi à 14 h 30, avec un départ depuis le parking de la mairie.

Pour tout renseignement, contacter Mme Baury : arlette.baury@gmail.com

Célébrer le sport 1 an après les JO

Dimanche 14 septembre, partout en France, c'est la fête du sport, qui s'inscrit dans l'héritage des Jeux et dans la continuité de la Grande Cause Nationale 2024.

À Limoges, une journée sportive, festive et ouverte à tous gratuitement se prépare.

Elle se tiendra **dimanche 14 septembre de 10 h à 18 heures, au parc des sports de Beaublanc.**

Le programme, toujours en cours d'élaboration en date d'impression du magazine, est déjà particulièrement attractif avec :

- > Des baptêmes de plongée dans la piscine de Beaublanc le matin.
- > Un accès gratuit à la piscine l'après-midi.
- > Des ateliers de grimpe d'arbre dans le parc.
- > Des initiations à différentes pratiques sportives*.
- > Un tournoi de basket 3X3 - inscriptions sur place dès 10 heures.
- > Des démonstrations de basket fauteuil.

En complément des activités sportives, un village sport-santé sera ouvert et des foodtruck seront présents pour que les visiteurs puissent profiter du site le plus longtemps possible. Différents représentants des associations et clubs sportifs seront aussi présents.

* le détail des initiations proposées et toute la programmation sont à retrouver sur limoges.fr

Palais des sports, Après les fondations, la construction

C'est l'effervescence à Beaublanc, le chantier des salles annexes du Palais des sports (une halle multisports de 3 500 places et une salle de basket double-plateau de 310 places se poursuit.

Au cours de l'été, une fois le terrassement terminé, les fondations ont été coulées. Les bâtiments vont donc maintenant pouvoir prendre de la hauteur.



Article à lire sur limoges.fr en flashant ce code





Retrouvez la traduction de ce texte sur limoges.fr, rubrique À lire

Porcelana e occitan : dos patrimònis vius a Limòtges

N'um coneis Limòtges dins lo monde entier per sos arts dau fuòc : esmout, vitrau, porcelana... Mas darrier 'quelas tecnicas secularas, i a tanben una linga, nòstre occitan lemosin, que fai partida dau patrimòni limotjau. Per reviscolar lo fuòc de la linga, fau mas bufar un pauc sus las brasas.



Justament, qu'es la bienala "Tòcas e Porcelana", 'na granda festa de la creacion culinària e porcelaniera, qu'aculís, 'queu mes, daus visitadors e mestres artisans venguts de tota la França.

Dins 'quilhs temps de rentrada, qu'es lo moment de firgonar totas las pitas marcas d'occitan dins la vila per far tornar prener lo fuòc de nòstra cultura. Justament, qu'es la bienala "Tòcas e Porcelana", 'na granda festa de la creacion culinària e porcelaniera, qu'aculís, 'queu mes, daus visitadors e mestres artisans venguts de tota la França. Pendent tres jorns : degustacions e demonstracions, merchat de bona besunha, 'taliers de cosina, animacions musicalas. Entau, l'artisanat locau es metut en valor... mas la lenga dau país maitot pòt li trobar sa plaça.

Una lenga per parlar d'un mestier

Sabètz çò qu'es un forn ? Un esmout ? Un vitrau ? Los mots occitans poden descriure tot un monde de tecnicas. L'occitan lemosin es la linga istorica de 'quilhs mestiers, 'la se parlet dins los 'taliers pendent daus segles. Esmalhaires, vitralhaires, porcelaniers podrian, se zo volian, far viure 'quela linga dins lors demonstracions : a Limòtges, n'i a que comencen de plaçar quauques mots dins las visitas comentadas de lors 'taliers.

Lo pair Liunard perpausa aus participants de la llesma edicion de la bienala "Tòcas e Porcelana" de far

valer la linga sus lurs bancs. La valorizacion dau trabalh a la man pòt ben far un pauc de plaça a nòstra lenga regionala. Anem, quauques idéias : far de las etiquetas bilingüas, far de las animacions en boirar daus mots en occitan au francés, e perqué pas, un 'talier de cosina en occitan : minjar un plat lemosin, dins de la porcelana de Limòtges, e comentat en occitan... ieu, 'quò me dreib l'apetis, pas vautres ?

Lenga e porcelana juguen dins la mesma esquipa

Se mobilizar per pas laisser perdre 'queu saber-far unic, qu'es defendre nòstra identitat, coma nòstra lenga. Mantener viu un artisanat d'art per lo poder transmetre : quò es lo mesme enjuec per la lenga. La fau parlar per li permetre de contunhar de passar

de generacion en generacion, una transmission començada avant los quites trobadors, qu'es dire sieis o set segles avant de començar de far de la porcelana... Far valer un patrimòni, materiau o immateriau, qu'es tanben far descriubir aus visitadors tota la richéssa de nòstre país : los dos patrimònis pòden avançar ensemble sus lo chamin de la transmission.

Limòtges deu èsser fiera d'èsser una vila creativa... e occitana. Creativa dins sas vitrinas, coma la bienala "Tòcas e Porcelana" e los arts dau fuec, mas los Limotjau deven tanben èsser fiers de parlar occitan, quo es tanben una partida dau paisatge. Per 'queu mes de setembre, me ven un dire : "Que brusle lo fuec de la porcelana... e que ressonne la lenga lemosina !"

Crin-Crau quò contunha !

En 'queu mes de setembre, qu'es la sieisesma sason de 'quela emission mesclada tota en occitan que vos es perpausada sus la chadena "7 a Limòtges". Un programa cort, de sieis minutas, farjat per l'IEO Lemosin. Per la rentrada, lo presentator Jan-Francés Vinhau nos parla de rugbi, en companhiá dau president dau club dau Buga en Dordonha. Au programa : filosofía dau rugbi e son importància dins lo grand Sud-Oest que ne'n fasem partida.



La rentrée se prépare dans les Centres culturels municipaux

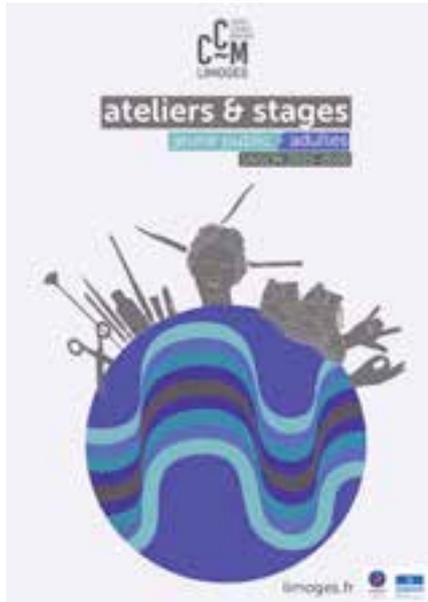
Pour cette nouvelle saison 2025 - 2026, les ateliers débutent lundi 29 septembre pour les adultes et le jeune public dans tous les CCM. **La plaquette des ateliers et stages de cette nouvelle saison est en ligne sur centresculturels.limoges.fr ou en scannant le QR code.**

Pour les stages des vacances de Toussaint, de Noël, de février et de Pâques, les inscriptions se font à partir de mercredi 10 septembre. Que ce soit dessin, danse, calligraphie, théâtre, chant ... il y a forcément une activité pour chaque membre d'une même famille.

Nouveauté pour les adultes, en collaboration avec Ville d'art et d'histoire, dessinez et découvrez le patrimoine de la cité porcelainière.

- > Lundi 22 septembre : Limoges antique - déambulation dans le quartier de la mairie et accès à la mosaïque gallo-romaine.
- > Mardi 23 septembre : habiter Limoges au Moyen-Âge - découverte du quartier de la Boucherie et accès à la maison de la Boucherie.
- > Mercredi 24 septembre : Limoges à l'époque moderne - déambulation dans la rue du Consulat et la cour du Temple.
- > Jeudi 25 septembre : les arts décoratifs - découverte du Pavillon du Verdurier et du quartier Jean-Jaurès.
- > Vendredi 26 septembre : Limoges à l'heure industrielle - balade en bords de Vienne, du pont Saint-Martial au pont Saint-Étienne.

Renseignements et inscriptions par téléphone au 05 55 45 94 94.



L'Opéra n'est pas en reste

La structure culturelle, Théâtre lyrique d'intérêt national, fait également sa rentrée avec une saison 2025 / 2026 qui s'annonce des plus historiennes. Deux thématiques seront majeures : les hommes et ses figures mythiques, et les accents baroques qui visitent le passé pour mieux comprendre le présent. À travers la musique, la danse, les récitals et les concerts lyriques, passionnés d'Opéra et curieux en quête d'éblouissement voyageront entre les mondes.

« L'Opéra est bien ce centaure artistique à tête de chanteur, à bras de musicien et corps de danseur qui respire d'un seul souffle mêlé, souligne Alain Mercier, directeur de l'établissement culturel. Aujourd'hui, même si les Opéras sont plus ouverts qu'avant, ils restent souvent enfermés dans leurs habitudes. Il est temps de les imaginer autrement : comme des lieux de vie, ouverts toute la journée, proposant des services variés qui n'ont pas forcément de lien direct avec le spectacle. L'objectif ? Que tout le monde pousse la porte d'un Opéra, y trouver un intérêt, et petit à petit, découvrir l'art qui s'y crée. Cela renforcerait le lien entre l'Opéra et la société, et d'en faire un vrai acteur du bien commun ».

Retrouvez la programmation de l'Opéra dans l'agenda culturel 2 mois à Limoges ou sur opera.limoges.fr

Un été historique pour le musée des Beaux-Arts

L'établissement culturel a battu des records de fréquentation cet été, confirmant une tendance à la hausse déjà amorcée ces derniers mois. Après un mois de juillet exceptionnel, le mois d'août a été tout aussi prometteur, voire historique.

Avec 6 399 visiteurs en juillet, le musée a enregistré une hausse spectaculaire de + 220 % par rapport à juillet 2024.

« C'est notre meilleur mois de juillet depuis 2011. On ressent un véritable regain d'intérêt, c'est extrêmement encourageant », se réjouit François Lafabrié, directeur du musée. Et la dynamique s'est poursuivie le mois suivant : au 10 août, 3 313 visiteurs avaient déjà été comptabilisés*, soit 21 % de plus que sur l'ensemble du mois d'août 2024 (2 700 visiteurs).

Un été déjà doublement gagnant

« L'été est d'ores et déjà record, souligne François Lafabrié. L'année dernière, nous avons accueilli 4 700 visiteurs en juillet / août. En 2025, nous approchons déjà les 10 000, et nous ne sommes qu'à mi-août ! »

Le premier dimanche du mois a également connu une affluence inédite : 1 096 visiteurs le 3 août, soit le meilleur score jamais enregistré pour un premier dimanche gratuit, battant le précédent record de mars 2023 (844 visiteurs lors du final de l'exposition Chigot en 2022).

Vers une quatrième année consécutive de hausse

Depuis le 1^{er} janvier, le musée totalise 26 667 visiteurs au 10 août, soit une hausse de 5,5 % par rapport à 2024. Et l'année est loin d'être terminée.

« Entre la poursuite de Terra Aventura, l'arrivée de l'exposition Valadon et l'exposition 1925 très attendue à l'automne, nous avons toutes les raisons de croire que 2025 sera une année de tous les records », conclut François Lafabrié, confiant.

* À la date du bouclage.



> **Mardi 9 septembre, 20 h**, au CCM Jean-Gagnant : il était une figure de la scène jazz de Limoges. Le pianiste et compositeur Patrick - dit Pat - Giraud sera à l'honneur lors d'une soirée hommage, composée de 15 musiciens. Ce musicien limougeaud était très apprécié de son public. Sa disparition en 2021 a laissé un grand vide dans le monde musical. Ce concert sera au profit de la recherche contre le cancer.

La réservation se fait au 06 77 78 48 06 / 06 86 26 72 70.

Tarifs : 20 € / 12 € pour les - de 15 ans.

> **Vendredi 12 septembre, 18 h**, 3 rue des Allois : Gilles Méraud, passionné d'art, de design et d'architecture, organise une grande exposition d'objets en porcelaine et de photographies. Le temps d'une soirée, entrez dans son univers et laissez vous porter par ses créations.

Entrée libre.

> **Samedi 20 et dimanche 21 septembre** : initiées en 1984, les Journées européennes du Patrimoine permettent de découvrir ou redécouvrir une nouvelle facette de ce qui nous entoure. Le thème de cette année est le patrimoine architectural.

Retrouvez la programmation complète dans l'agenda culturel 2 mois à Limoges.

Vous reprendrez bien une tranche d'histoire ?



Envie de percer les secrets bien gardés de Limoges ? Le nouveau parcours *Limoges Secrète*, lancé le 27 juin dernier, embarque le public pour une balade pas comme les autres !

Grâce à l'application Archistoire, il est désormais possible d'explorer la ville autrement : 6 km, 20 arrêts et une immersion totale dans l'histoire et le patrimoine local.

C'est dans le cadre de la mise en tourisme du territoire, en collaboration avec ses partenaires dont la Ville de Limoges, que Limoges métropole a engagé dès 2024 une démarche conjointe pour révéler les atouts de la cité porcelainière et les rendre visibles dans l'espace public.

Entre reconstitutions virtuelles, vues à 360° et contenus audio-vidéo, la réalité hybride devient la meilleure alliée du limougeaud ou du touriste curieux. Archistoire, conçue par les CAUE, transforme chaque smartphone en véritable machine à voyager dans le temps.

Pour Ville d'art et d'histoire (VAH), cette application est « *un outil, un complément aux visites orchestrées par les guides-conférenciers de VAH. Ça permet de voir des lieux inédits, habituellement fermés, interdits au public et de présenter des angles nouveaux grâce aux images filmées avec des drones* », précise Élodie Breton-Legros.

Une ruelle oubliée, une façade pleine de mystères, une cour invisible depuis la rue... Ce parcours invite à lever les yeux, tendre l'oreille et à se laisser surprendre. Limoges n'a pas fini de nous étonner !

Application disponible gratuitement sur le play store et l'app store.



© Christophe Raynaud de Lage

Sur une scène transformée en pont de bateau, 15 artistes venus d'Europe, d'Algérie et de Nouvelle-Calédonie. Des comédiens-chanteurs, des musiciens et un danseur-slameur joignent leur souffle et leur énergie dans le sillage fougueux d'Abdelwaheb Sefsaf. Récit épique, intime et politique relaté en trois langues, *Kaldûn* nous transporte à la fin du XIX^e siècle à un moment de convergence.

Les Zébrures d'automne, la création francophone en scène

À Limoges, l'automne a ses couleurs, mais aussi ses Zébrures. Du 24 septembre au 4 octobre, la Maison des francophonies, des écritures à la scène, ouvre les portes de la 42^e édition de ce rendez-vous incontournable, qui rayonne bien au-delà des frontières. Ici, les artistes de la langue française se rencontrent, échangent et créent, dans un même élan, par-delà les continents et depuis quatre décennies déjà.

Si les Zébrures de printemps offrent la saveur brute des textes, lus par leurs auteurs, la saison automnale est celle où les mots se dressent sur scène, habillés par la mise en scène et l'incarnation des comédiens. Ce basculement marque un moment unique : l'écriture devient geste, le récit prend corps, et le public découvre des univers portés par la lumière, les costumes, le mouvement et l'émotion partagée.

Les Zébrures, qu'elles soient de printemps ou d'automne, ne sont pas qu'un festival : elles sont un carrefour. On y croise des artistes du Canada, des comédiens d'Afrique, des auteurs venus d'Europe ou des îles, tous réunis par un même désir de faire vivre la francophonie sur scène.

« Pour cette édition, nous faisons un focus sur le sud de la méditerranée avec un pied de chaque côté de la mer, et surtout le Maghreb et le Moyen-Orient qui sont très à l'honneur, précise Quentin Carrissimo-

Bertola, secrétaire général de la Maison des francophonies. Nous ouvrons ce festival avec un spectacle emblématique de cette édition puisqu'il fait le lien entre les grandes îles dans les grands océans avec la Nouvelle-Calédonie, et l'espace méditerranéen car c'est un spectacle qui parle beaucoup de l'Algérie. *Kaldûn* est une pièce de théâtre écrite et mise en scène par Abdelwaheb Sefsaf, et c'est à voir absolument ! »

Une programmation complète et diversifiée

Les sujets de cette édition sont durs et sombres mais terriblement actuels, reflet de ce que veulent raconter les artistes d'aujourd'hui. Des thèmes qui amènent à la réflexion, au vivre ensemble et à la tolérance.

« Chaque spectacle est un bijou à découvrir, que ce soit *Matrices* ou *Dressing room* qui sont des spec-

tacles résolument féministes et bouleversants qui interrogent sur le corps des femmes », souligne Quentin Carrissimo-Bertola.

Parmi la programmation, danse, musique, contes, projections, exposition, concert dessiné pour les enfants, rencontres et débats rythmeront ces Zébrures d'automne.

Cette 42^e édition promet encore de belles découvertes, des créations inédites et cette atmosphère singulière où le spectateur n'est pas seulement témoin, mais partie prenante d'un moment de partage.

Un rendez-vous où la scène se zèbre de toutes les nuances de la francophonie contemporaine.

Retrouvez la programmation complète dans l'agenda culturel 2 mois à Limoges ou en scannant le QR code



De Limoges à Tokyo, le voyage des émaux

Dans son petit atelier à Limoges, qui pourrait se douter que Christine Chéron-Tessier travaille depuis des années avec Mitsuo Kaji, chanteur japonais et concepteur de bijoux internationalement reconnu ? C'est d'ailleurs une histoire de hasard et de rencontre qui fait de leur collaboration une anecdote unique à raconter aujourd'hui.

Tout commence dans les années 1980, à Paris, où l'artiste japonais découvre une petite boîte chez un antiquaire, aux puces de Saint-Ouen. Cela aurait pu être un objet comme un autre, mais c'est la révélation pour lui et il tombe littéralement en admiration pour cette boîte en bronze avec un portrait en émail sur le dessus. Ayant repris l'affaire familiale d'orfèvrerie en 1971, mettant un terme à sa carrière de chanteur amorcée en 1964, il veut créer des bijoux uniques, que l'on ne trouve ni au Japon, ni ailleurs. Et ce portrait peint sur émail l'obsède. Il veut en savoir plus, rencontrer des artisans. Alors, Mitsuo Kaji se renseigne et le nom de Limoges lui est suggéré. Ni une, ni deux, il prend un avion et arrive dans la cité porcelainière. Mais dans les boutiques des années 80, il trouve de la porcelaine, des services de table, mais pas ces petits camés en émail. Puis, il est guidé jusqu'à la rue de la Boucherie où les parents de Christine possèdent une



Christine Chéron-Tessier porte une des créations du bijoutier japonais avec en son centre un des émaux qu'elle a peints.

boutique avec ce qu'il était venu chercher à Limoges. C'est alors que l'artiste japonais fait à la famille limougeaude une demande inattendue : une collaboration au-delà des frontières. Il propose à la mère de Christine de peindre ces petits portraits sur émail pour que lui puisse en faire des bijoux au Japon. Étant à quelques années de la retraite, elle accepte puisque sa fille reprendra l'affaire après elle.

« Puis après une dizaine d'années de collaboration, il m'a demandé de travailler exclusivement pour lui. C'était une véritable aventure à l'aveuglette. Il m'a commandé tout ce que je pouvais fournir en émaux car sa collection fonctionnait vraiment bien. Il faut savoir qu'au Japon, quand une idée est novatrice et sort du lot, tout le monde se jette dessus et veut faire pareil. On a donc consolidé notre collaboration et notre lien ainsi », raconte Christine. Une histoire qui dure depuis 45 ans déjà et qui continue avec sa fille, Cécile, et avec le fils de Mitsuo Kaji, Takeshi. La nouvelle génération prend le relais.

Des émaux de Limoges exposés à Tokyo

Mais l'artiste japonais n'est pas seulement un chanteur ou un créateur de haute joaillerie. C'est également un grand collectionneur et il organise de nombreuses expositions au fil des ans. Ainsi, en 1993, il commémore le 10^e anniversaire de ses activités créatives à travers Antiquités et Modernes où les émaux de Christine sont mis en valeur.

Il reçoit également la médaille de la Ville de Limoges par le maire Émile Roger Lombertie.

Début 2025, Mitsuo Kaji a fait don d'une partie de sa collection au musée national des arts occidentaux de Tokyo, dont plusieurs émaux ont



Un des émaux peints par Christine, serti par Mitsuo Kaji et exposé au musée des arts occidentaux de Tokyo.

été réalisés par Christine dans son atelier, à Limoges.

« C'est une grande fierté de savoir que quelques-unes de mes créations font désormais partie de la collection permanente du musée. C'est une reconnaissance de cet art ancestral qu'est l'émail. D'ailleurs, le conservateur du musée de Tokyo est venu à Limoges, pendant trois jours, en octobre 2024 pour en apprendre plus sur les émaux en visitant le musée des Beaux-Arts », précise l'artiste.

Une opportunité unique pour l'art limougeaud de briller désormais au Japon et une façon inattendue de connecter notre ville à l'autre bout de la planète.

Mitsuo Kaji est né en 1944. C'est 20 ans plus tard qu'il fait ses débuts en tant que chanteur pop. Il rencontre un vif succès et fait de nombreuses apparitions à la télévision et dans les films.

En 1971, il se retire de la scène comme promis à son père pour reprendre l'affaire familiale. L'année suivante, il étudie la gemmologie. C'est en 1983 qu'il sort la collection Émaux sous le thème « Classique et Moderne », marquant le début de sa carrière de créateur de bijoux.



Portes ouvertes à l'école des chiens guides

Dimanche 28 septembre, l'école des chiens guides d'aveugles du Centre ouest organise une après-midi portes ouvertes sur son site situé 105 rue du Cavou à Landouge.

À partir de 14 heures, les visiteurs pourront découvrir l'association et ses missions.

Les chiens guides d'aveugles sont remis gratuitement aux personnes déficientes visuelles qui en font la demande auprès de l'association. Mais avant d'en arriver là, le chiot doit être formé, tout comme son futur maître.

Comme l'explique Luc Bénard, éducateur formateur de l'école, « le chien et son maître sont un duo et les deux doivent être formés.

La formation des chiots dure en moyenne 2 ans, la troisième est destinée à préparer la relation entre le chien guide et son futur maître.

Nous devons aussi accompagner les familles qui accueillent

les chiots et nous gardons des liens avec tous les maîtres, jusqu'à la retraite du chien ».

Un apprentissage évolutif

Au quotidien, les éducateurs de l'association s'occupent de plusieurs chiens qui, selon leur âge, suivent un apprentissage évolutif qui est primordial pour que le chien et son maître se comprennent. Un chien formé connaît pas moins d'une cinquantaine de consignes.

Les chiots, venus de quelques élevages spécifiques en France, sont repérés et confiés à l'association dès leurs deux mois. Jusqu'à ses 5 mois, le

chiot reste en famille d'accueil et vient ponctuellement à l'école pour prendre ses marques. Dès ses 1 an, le chien guide commence vraiment son éducation pour décrocher son certificat d'aptitude.

L'école de Limoges fait partie des meilleures de France car, comme en témoignent les chiffres, seulement 15 % des chiens accueillis sont réformés.



Luc Bénard, éducateur formateur, apprend différentes consignes à Verdi, âgé d'un an et demi.



Liliane et Bernard accueillent leur 4^e chiot depuis cet été. Comme ils l'expliquent, « le chiot est à temps plein à la maison jusqu'à ses 5 mois et commence à aller à l'école régulièrement dès ses 3 mois.

Lorsqu'il fête ses 1 an, il ne rentre dans sa famille d'accueil que le week-end. Avant l'arrivée du chiot, nous avons une réunion d'informations et ensuite des contacts réguliers avec l'éducateur de l'école, poursuivent-ils. Notre rôle est de lui apprendre la propreté, des jeux et quelques ordres ».

Mais Azur, en photo, serait-il un peu plus têtue que les autres chiens que la famille a accueilli avant ?

Association caritative, c'est grâce aux dons, legs, donations, assurances-vie, ... et à l'action des bénévoles, qu'elle parvient à accomplir ses missions. Lors de la remise du chien guide, l'intégralité des frais de la personne déficiente visuelle sont pris en charge par l'association (hébergement, repas). Il en est de même pour tous les frais liés à l'éducation des chiens en famille d'accueil (frais vétérinaires, fournitures, croquettes...) qui sont pris en charge à 100% par l'association.

Plus d'infos sur chiensguides-limoges.fr

Sylvie Morliéras, maître chien guide de Paillette depuis 3 ans et présidente de l'association depuis 6 ans, est kinésithérapeute au CHU. Elle explique avoir connu l'école des chiens guides en 2005 grâce à l'un de ses amis qui lui en a parlé. « Le chien est capable d'anticiper tous les obstacles qui se présentent sur mon chemin. Paillette m'accompagne dans tous mes déplacements. Elle est mon partenaire de vie au quotidien. Devant un escalator par exemple, Paillette est capable de m'indiquer où se trouve la rampe pour que nous montions ensemble dès que je lui en aurais donné l'ordre.

Auparavant, je me déplaçais avec une canne et buttais sur les obstacles à éviter. Avec Paillette, tout est anticipé et je n'ai plus peur de sortir de chez moi, même quand il y a des travaux dans la rue. Je ne suis plus fatiguée quand j'arrive sur mon lieu de travail à cause du trajet. Grâce aux équipements gps qui existent aujourd'hui, je peux me déplacer dans des lieux différents, Paillette sait comment réagir dans chaque situation. Nous avons notre langage pour nous comprendre.

Ce que le chien nous donne est inestimable, mais c'est aussi notre rôle de lui offrir du temps, de l'attention et de prendre soin de lui ».

À l'âge de 8 - 10 ans, le chien pourra profiter de sa retraite.



> **7 septembre**, de 7 h à 18 h Square Haviland, et rue C. Duverger : vide grenier Victor-Thuillat
Organisé par l'amicale Victor-Thuillat

> **12 septembre**, nocturne des halles

> **13 septembre**, le village des fiertés ouvrira à 10 heures place de la République : stands d'associations, animations (coiffure, paillettes, ateliers pancartes), séances de dépistage gratuites et à 16 heures spectacle et musique seront de la partie.

> **12 & 13 septembre**, le festival des commerçants animera le centre-ville.



> **Dimanche 14 septembre**, un vide grenier est prévu rue Maryse-Bastie à partir de 8 heures.

> **14 septembre**, un marché de céramique est organisé par l'atelier Chamothé, place des Jacobins.

> **Mercredi 17 septembre**, Info Jeunes Limoges (CRIJ Nouvelle-Aquitaine) organise pour la rentrée 2025 son 2^e Forum *Des idées pour ta rentrée*, de 13 h à 18 h, au Tiers lieu Bâtiment 25, 64 rue Armand-Barbès.
Cet événement a comme objectif d'accompagner les jeunes dans

les savoir-faire céramiques contemporains et les formes culinaires innovantes. L'initiative met à l'honneur la création locale, artisanale et indépendante et favorise les rencontres entre artisans, chefs et le public.

Le vendredi donne le ton avec un dîner de gala à l'Orangerie, uniquement sur réservation. Imaginé par le chef Luc Tignol, il est proposé en collaboration avec des céramistes locaux. Chaque plat sera présenté dans des pièces uniques et créées spécialement pour l'occasion.

Samedi, en centre-ville à Héméra, le public pourra flâner parmi les stands d'un marché de céramique contemporaine réunissant 25 artisans. Un atelier découverte de la céramique sera proposé de 14 h à 16 h, et la soirée se prolongera avec des performances culinaires de 20 h à 22 h, accompagnées de restauration, de boissons artisanales et d'un DJ set jusqu'à minuit. Dimanche 21 septembre, toujours à Héméra, le marché se tiendra de 10 h à 18 h. La journée sera rythmée par un brunch et un DJ set, et sera propice aux échanges entre visiteurs et créateurs.

la recherche d'un job, d'un service civique, d'un logement, d'une mobilité internationale, d'une solution d'orientation, mais aussi de répondre à leurs questions en matière de transports, d'accès à la culture/loisirs, pour prendre soin de soi et de sa santé. Des stands de recruteurs, de services publics et d'associations seront installés sur place.

Quand céramique et gastronomie font la fête

Après une première édition qui avait conquis gourmets et passionnés d'artisanat, l'association Commis et Barbotine revient les **19, 20 et 21 septembre** pour trois jours de rencontres et de plaisirs partagés. Cet événement est destiné à promouvoir

> **Samedi 27 septembre**, la traditionnelle Course des Serveuses et Garçons de Café, rendra une nouvelle fois hommage à la profession au fil d'un parcours de 4 kilomètres. Le village de la course, place de la République, ouvrira dès 14 h pour des animations, stands et inscriptions sur place.

Renseignements en flashant ce code



> **Du 26 au 28 septembre**, au parc des expositions, le salon habitat et bois propose aux visiteurs une immersion dans l'univers de la rénovation et de la construction. Les nouveautés, innovations et tendances de l'habitat seront présentées par plus de 200 exposants, constructeurs, artisans, spécialistes de l'équipement, architectes, aménagement intérieur et extérieur.

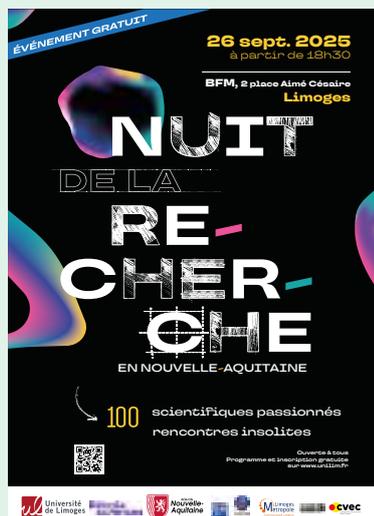
Pour venir y assister, découpez l'invitation ci-dessous





La nuit de la Recherche à la BFM

Vendredi 26 septembre à 18 h 30 à la Bfm centre-ville, la Nuit de la Recherche est un événement grand public au cœur des sciences et de la Recherche.



Cette soirée sera synonyme d'explorations et de découvertes. Des chercheurs passionnés feront explorer de nouveaux horizons de façon ludique, inédite et conviviale à tous les visiteurs. Plus d'une vingtaine d'animations sont au programme: des conférences dans le noir, des jeux « Tournez méninges », « l'imposteur », un speed searching, des expériences interactives et défis ludiques, ... pour mêler découverte de la science et amusement et pour séduire les petits et les plus grands.

Le Scientibus, bus itinérant où des expériences scientifiques sont réalisées, sera également présent. Événement gratuit et ouvert à tout public. **Retrouvez le programme complet et inscrivez-vous avant le 25 septembre sur www.unilim.fr.**

> **Les 27 et 28 septembre**, l'association de la FLUJ propose une nouvelle édition de Limou'jeux, au jardin de l'Évêché ! Jeux de société, jeux de rôle, brocante, jeux géants, jeux de figurines, ... le jeu sous toutes ses formes sera présenté lors de cet événement gratuit.



> **4 octobre**, Artisans du monde organise la fête des possibles de 10 h à 18 h 30 rue Haute-Vienne. Le thème de l'événement est : agir pour un monde plus durable, juste et solidaire.

Prenez date,

La 3^e édition de la Semaine des familles est prévue cette année du **15 au 29 octobre** dans le cadre du Schéma Départemental des Services aux Familles dont la Ville de Limoges est partenaire. Elle vise à mettre en lumière les actions et les acteurs œuvrant dans le domaine du soutien à la parentalité. **Le programme de l'événement sera mis en ligne en amont sur le site de la Caf de la Haute-vienne rubrique actualités ou en flashant ce code**



La contraception, l'affaire de tous

À l'occasion de la conférence organisée **vendredi 26 septembre** à 19 h 30 à l'espace Simone-Veil, le thème de la contraception sera abordé sous un angle encore trop peu exploré : celui du partage des responsabilités entre hommes et femmes.

Animée par Delphine Delarue, rédactrice en chef de Viva Magazine, cette rencontre réunira plusieurs intervenants engagés, dont Gersende Marceau, sage-femme militante au Planning Familial, Émilien Cousin, témoin et le professeur Aurélien Descazeaud, chef du service urologie au CHU de Limoges.

Ce dernier a accepté de répondre à quelques questions pour évoquer les enjeux actuels autour de la contraception masculine.

« La vasectomie est, aujourd'hui, devenu un sujet d'actualité. En effet, les mentalités changent, la contraception n'est plus uniquement une affaire de femmes.

Lors de cette conférence, le public pourra se renseigner sur les conditions de la vasectomie, comment ça se passe, la période post-opératoire. Je serai présent pour répondre aux questions, éclairer les doutes. C'est un véritable sujet de santé publique auquel on ne pense pas forcément mais qui est l'affaire de tous ».

La contraception : une affaire d'hommes et de femmes

Conférence - Entrée libre
26 septembre 2025 à 19h30

Animée par ...

Delphine DELARUE
Rédactrice en chef de Viva Magazine

En présence de ...

Gersende MARCEAU
Sage-femme militante au planning familial

Aurélien DESCAZEAUD
Professeur et Responsable du service urologie au CHU de Limoges

Emilien COUSIN
Témoin

Et moi « Bobika »

Espace Simone Veil à Limoges
2 Rue de la Providence

Mutuelle Entrain, engagée, proche de vous, qui vous ressemble
mutuelle-entrain.fr



Limoges au cœur

LES MAIRES EN TÊTE DU CŒUR POLITIQUE DES FRANÇAIS

Les maires sont les élus les plus dignes de confiance. C'est ce que dévoile l'Association des Maires de France (AMF) dans une étude réalisée par l'IFOP. Dans leur perception, 69% des Français font confiance à leur maire, loin devant les présidents d'intercommunalités (55%), les députés (42%) ou le Président de la République (23%).

Plus proche des habitants que n'importe quelle autre figure politique, ils incarnent à la fois l'autorité locale et le lien humain du quotidien.

Les maires exercent leur mandat avec engagement, c'est le facteur clé de leur popularité. Souvent au prix de sacrifices personnels. Malgré les critiques adressées au personnel politique, ils demeurent les élus les plus respectés et appréciés de nos compatriotes.

L'étude précise que les principales attentes des administrés se concentrent sur la sécurité-tranquillité publique, l'environnement, la réalisation de grands projets et sur la capacité des élus municipaux à tenir leurs engagements.

C'est dans cet état d'esprit que la majorité municipale vient de mettre en place une nouvelle équipe « Tranquillité et Cadre de Vie ». Cette brigade de terrain vient compléter l'action des agents de sur-

veillance de la voie publique. Ce dispositif complet avec la police municipale et ses 80 agents bénéficie du soutien des caméras de surveillance qui seront portées à 350 unités d'ici la fin de l'année. Contrairement à la volonté de l'extrême gauche, il est hors de question à Limoges de supprimer les caméras de surveillance et de désarmer nos policiers municipaux pour leur sécurité et celle des limougeauds. Ces dispositifs ne se négocient pas !

L'environnement, la santé des limougeauds sont au cœur de bon nombre d'actions. Chaque projet, chaque décision prend en compte ces critères incontournables. Programme d'installation de panneaux photovoltaïques sur les bâtiments municipaux, recyclage de l'eau des piscines municipales lors de vidanges, production de légumes pour les écoles et les EHPAD dans le cadre du label « Ville Nourricière »... Mais aussi la rénovation des écoles et de leurs extérieurs (végétalisation et désimperméabilisation des sols), des dizaines de millions d'euros investis pour l'amélioration des conditions d'accueil des enfants et l'amélioration des conditions de travail de leurs enseignants.

Les grands projets qui métamorphosent la ville s'enchaînent :

> La rénovation du centre-ville : réfection des voies piétonnes, réhabilitation et végétalisation des façades. La Place de la République joue son rôle

d'accueil d'animations (nombreux événements d'envie comme Toques & Porcelaine, fêtes de fin d'année, marchés périodiques et animations sportives).

> La transformation de Beaublanc en fait un véritable pôle d'excellence sportive et de détente. Le projet de palais des sports est plébiscité par les clubs locaux. Le complexe poursuit son développement, nous dévoilant peu à peu de belles réalisations comme le futur skate-park.

> L'aménagement des bords de Vienne en une coulée verte reliant les deux rives répond à notre volonté d'assurer un cadre de vie toujours plus qualitatif aux limougeauds.

Le 14 juin dernier, la municipalité, a organisé comme chaque année une réception pour accueillir les nouveaux habitants. Dans leurs différents témoignages, ces nouveaux habitants ont fait part de leur satisfaction à découvrir pour certains et redécouvrir pour d'autres une ville agréable, vivante et tournée vers l'avenir.

Ces témoignages des limougeauds nous honorent et nous obligent.

Les élus de la majorité municipale

Gauche citoyenne, sociale et écologiste

LES ENFANTS DE LIMOGES MÉRITENT MIEUX !

Chaque rentrée scolaire, les petits limougeauds passent les portes de leur école, enthousiastes, sous le regard plein d'espoir de leurs parents. Ils s'approprient à recevoir un enseignement de qualité de la part de leurs maîtresses et maîtres. En cette rentrée, **saluons le travail de celles et ceux qui œuvrent quotidiennement à l'accomplissement de la promesse républicaine** de faire de nos enfants des citoyens éclairés : enseignants, ATSEM, AESH, agents du périscolaire, des cantines ou d'entretien des écoles...

Toutefois, dans ce tableau, le maire et son équipe municipale ne réussissent pas à mener une politique éducative ambitieuse pour nos enfants, et même plus largement, pour la jeunesse de notre ville. **Les budgets de fonctionnement des écoles de notre ville sont très faibles**, à tel point que dans certaines d'entre elles, on demande aux familles de fournir des ramettes de papier A4 pour faire fonctionner le photocopieur pendant l'année!

Les écoles de Limoges devraient bénéficier de moyens identiques à celles des autres communes de l'agglomération pour proposer du matériel pédagogique de qualité. Cela aurait un impact réel

sur la réussite de nos enfants et viendrait alléger les dépenses de rentrée des familles. Or, nos écoles bénéficient de deux fois moins de budget que celles de l'agglomération. Ce sont pour ces raisons que notre groupe demande **un plan de rattrapage** pour sortir nos écoles de la pauvreté de fonctionnement dans laquelle elles sont placées par le maire et son équipe. Il s'agirait de dégager une enveloppe de 200 000€ pour tous les élèves de la ville ce qui correspond au budget que le maire a investi dans **les uniformes** pour 200 enfants... Chacun ses priorités.

Il serait également nécessaire **de structurer les activités périscolaires** en ajoutant aux garderies, des ateliers sportifs ou culturels. Le trop faible lien avec les clubs sportifs et associations de notre ville prive nos enfants d'un accès de qualité à la culture ou au sport quand dans les autres villes de l'agglomération, les enfants ont souvent accès à des ateliers avec les clubs ou les associations de leur ville, les fins d'après-midi. A l'heure où le gouvernement décide de **stopper le Pass'Sport pour les 6-13 ans**, il est plus que jamais nécessaire d'investir dans le monde associatif sportif pour donner le goût de l'ac-

tivité physique aux enfants. C'est le rôle d'une ville « amie des enfants » de veiller au bien-être et à la santé de ses petits citoyens. C'est un enjeu de santé publique que de promouvoir l'éveil sportif et culturel des jeunes. L'absence de politique concertée et efficace dans ce domaine illustre le manque de cap de la politique éducative actuelle. Elle témoigne de l'incapacité du maire à structurer ce type de propositions qui bénéficieraient aussi bien au monde associatif qu'aux petits limougeauds. **Nous proposons donc un service public municipal de l'éducation structuré et ambitieux** pour les enfants de Limoges. De plus, **la canicule** du mois de juin doit nous amener à accélérer la rénovation thermique de toutes nos écoles, proposition que nous portons depuis 2020 et que le maire a peu entreprise lors de ses deux mandats. Se contentant de travaux de maintenance, il n'a pas préparé les bâtiments scolaires aux changements climatiques profonds qui touchent notre ville. Il a fait jusqu'à 36° dans certaines salles de classe ce qui témoigne d'un manque d'anticipation avéré.

En 2026, il sera plus que temps de réparer notre ville.

*Thierry Miguel, Gulsen Yildirim, Gilbert Bernard, Olivier Ducourtieux,
Nabila Anis, Thibault Bergeron, Christelle Merlier / groupe.opposition@limoges.fr - 05 55 45 63 66*



6



Légendes :

1 : comme chaque année, la manifestation Sportez-vous bien a accueilli pendant 8 semaines les jeunes limougeauds, de 6 à 16 ans. Parmi les nombreux stages sportifs proposés, ils ont pu faire du roller, du tennis, du foot, du basket entre autres. Des vacances d'été bien occupées !

2 : mardi 8 juillet, le café Les dégourdis a été inauguré. Situé dans les locaux de la Bfm centre-ville, rue François-Mitterrand, cet espace solidaire et inclusif permet à cinq jeunes professionnels, âgés de 21 à 26 ans et en situation de handicap, d'exercer et de servir des recettes simples mais efficaces. Entre deux lectures, venez combler un petit creux chez eux !

Découvrez leurs joyeux sourires en scannant le QR code



3 : la première édition de la Ceramic week s'est déroulée du 1^{er} au 6 juillet un peu partout dans Limoges. Organisée par le Pôle Européen de la Céramique, cette manifestation a permis d'explorer ce matériau sous toutes ses coutures par le biais d'ateliers, de visites guidées, d'expositions et de table ronde. Qui a dit que la céramique était démodée ?

4 : tout au long de l'été, la Ville a proposé quatre séances de cinéma en plein air, sur les bords de Vienne. Pour chaque séance, le public est venu nombreux pour profiter de la fraîcheur des soirées au fil de l'eau.

5 : dimanche 13 juillet, le traditionnel feu d'artifice de la Fête nationale était accompagné d'une grande projection sur le campanile de la gare des Bénédictins. Un spectacle qui a ravi petits et grands.

6 : tout l'été, l'association En Danse a pris possession de la place de la Motte pour faire bouger les aficionados de salsa et autres mouvements.

7 : dimanche 29 juin, les Olympiades des bords de Vienne ont eu lieu sur trois sites à Limoges : la base nautique, le centre loisirs jeunes des Casseaux et au niveau du bassin d'orage. Lors de cette manifestation, les équipes devaient parvenir à participer à 10 activités différentes parmi un panel diversifié : VTT, aviron, tir à l'arc, escalade, golf... Le choix était divers et varié.

8 : jeudi 3 juillet, convivialité et savoir-faire étaient au rendez-vous pour ce rendez-vous incontournable du début de l'été. *Un soir rue Haute-Vienne*, ce sont des producteurs fermiers et des artisans locaux qui présentent leurs produits.

Retour en image en scannant le QR code



9 : Ville d'art et d'histoire (VAH), ce sont de nombreuses visites et supports pour faire découvrir, apprécier et comprendre les nombreux visages de Limoges, d'hier et d'aujourd'hui. Du souterrain de la Règle, en passant par la crypte Saint-Martial, tout en continuant vers la gare Limoges-Bénédictins, les guides de VAH ont à cœur de vous conter l'histoire et de vous expliquer le patrimoine de la cité porcelanière.

7



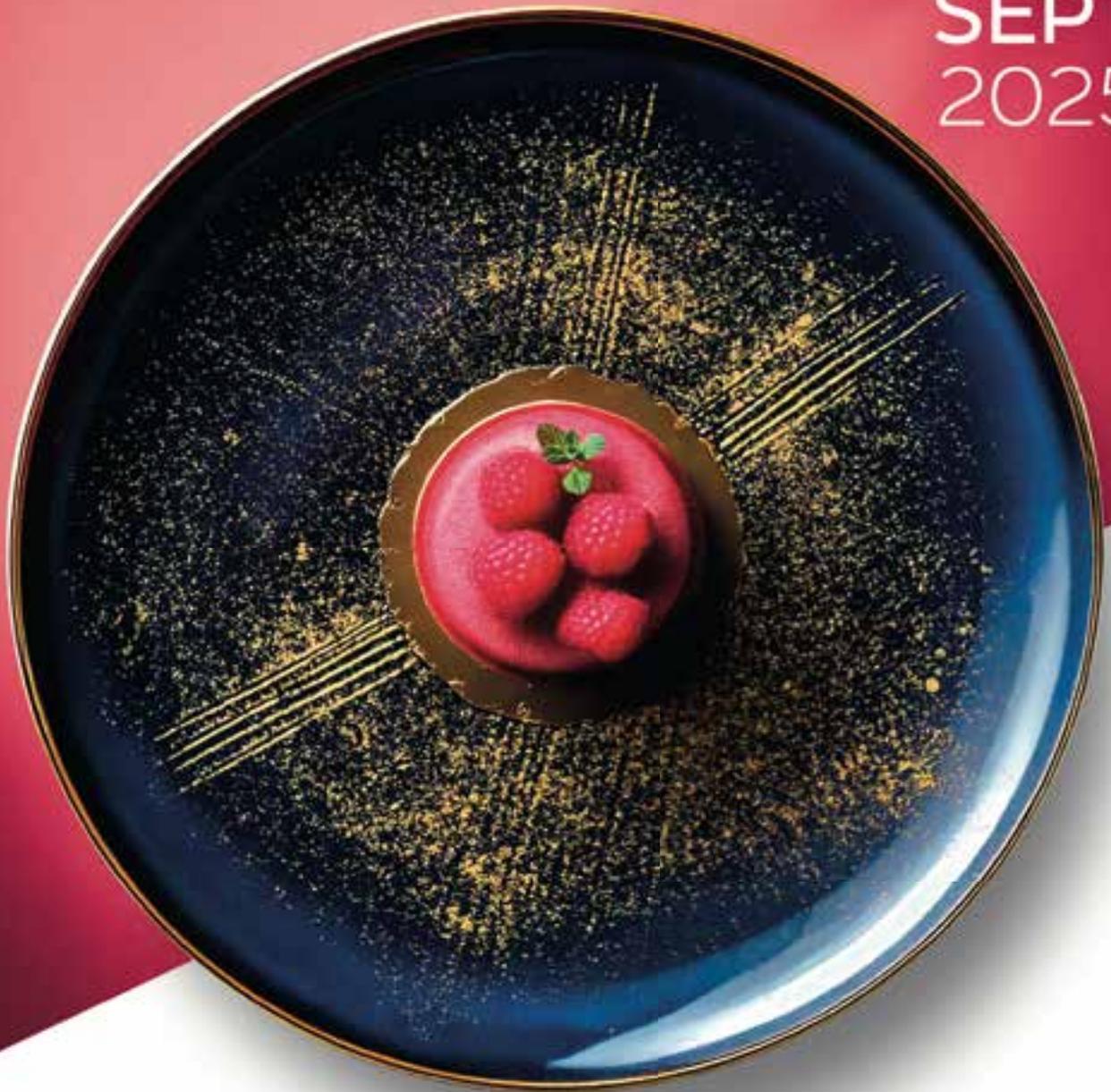
8



9



19 • 20 • 21
SEPT
2025



TOQUES. & porcelaine

toquesetporcelaine.limoges.fr