

Mot du maire

Chères Brocaines, chers Brocains,

Les nuisances liées aux petites incivilités quotidiennes deviennent à la longue difficiles à supporter. Je parle des bouteilles cassées à côté des containers, les papiers au sol, des déjections canines etc...

Depuis le début du mois de novembre, des dégradations volontaires se produisent dans notre village.

Vitres d'un bâtiment public cassées, tuiles de toiture (que nous venions de faire réparer) déposées et cassées plus loin au jardin des légendes, la lunette arrière d'une voiture particulière a été brisée à l'aide d'une grosse pierre.

Les fourches pour lever les palettes ont été volées aux ateliers municipaux.

Chaque délit a fait l'objet d'un dépôt de plainte à la gendarmerie.

Nous souhaitons que ces évènements ne soient que passagers et que notre commune retrouve le calme qui la caractérise habituellement.

Amicalement,

Le Maire,
Olivier TEZENAS

Sommaire

-  **Mot du Maire**
-  **Invitation vœux**
-  **Actualités**
-  **Travaux**
-  **Histoire et patrimoine**
-  **Incivilités STOP !**
-  **Nouveauté**
Z.A. du sifflet
-  **Recette**
-  **Rappel CHERPA**
-  **Mémo**



LE BROC
Petites Cités de Caractère

INVITATION

*La municipalité vous souhaite
une bonne et heureuse année*

2025

ET VOUS CONVIE À LA CÉRÉMONIE DES VŒUX
DU MAIRE SUIVIE DE LA TRADITIONNELLE
DÉGUSTATION DE LA GALETTE DES ROIS

SAMEDI **11** JANVIER

16H00
À LA SALLE PANORAMIQUE

Actualités

Commémoration armistice du 11 novembre

« C'était il y a 106 ans, en 1918. À la 11^{ème} heure du 11^{ème} jour du 11^{ème} mois, de la boue des Flandres à la frontière suisse, les clairons égrènent les notes du « cessez-le-feu ». Aux fiertés de la victoire se mêle le cortège d'ombres des « pèris en terre », accompagné de ceux qui les pleurent... » Ce sont ces sacrifices que nous commémorons aujourd'hui.

Comme tous les villages de France, Le Broc rend hommage aux villageois disparus et soldats décédés en présence des habitants venus assister à la cérémonie au monument aux morts, avant de partager le verre de l'amitié en mairie. Cette année, Karine DONATE, résidente du Broc, a aussi déposé une gerbe au nom de la France mutualiste.



14 18

Goûter de l'A.P.E.

Le vendredi 18 octobre à 16h30, l'Association des Parents d'Elèves du RPI Le Broc / Bergonne a convié tous les parents et enfants à un goûter avant que chacun profite des vacances de la Toussaint.

Un moment convivial par un temps ensoleillé! Afin que tous puissent en profiter, la garderie a été déplacée sur la place de la mairie, interdite à la circulation et sécurisée pour l'occasion.

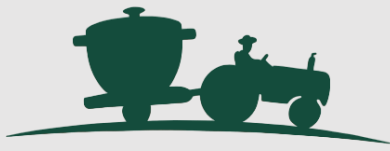


Repas du CCAS

Le traditionnel repas de fin d'année a eu lieu vendredi 15 novembre. Le CCAS est heureux d'accueillir les aînés du village pour ce moment d'amitié, de retrouvailles, qui est aussi une fête. Ils étaient plus de 100 à y participer dans la salle panoramique.



Chaque Brocain a pu repartir avec sa photo souvenir du repas de l'an dernier



Bon repas aux saveurs agréables, petit verre de vin... Au menu, préparé par le traiteur Christian BOS, cocktail coucher du soleil avec toasts apéritifs et soupe de poisson, aspic d'asperge et saumon, croustade de ris de veau, estouffade de bœuf aux cèpes, salade, fromage et nougat glacé, ponctué d'un café.

Nos aînés ont apprécié cette journée conviviale et festive accompagnée en musique et chansons par le groupe Dopam'in. Pour certains, quelques pas de danse aux rythmes des musiciens, pour d'autres le simple plaisir de discuter et d'échanger, tous ont terminé l'après-midi dans la bonne humeur car « Quand on sort d'un bon repas, que tout est bien ici-bas ! »

👁 Travaux à Civerac

En novembre 2024, les travaux de réfection de la voirie et de la place de Civerac débutaient.



Les travaux sont désormais terminés.



Blaise Fournier, un Brocain dans les traces de Bonaparte

Cet article n'aurait jamais pu voir le jour sans l'amitié entre Joëlle Verge et Monsieur François Fournier qui nous a offert sur un plateau, la vie de son ancêtre. Et quelle vie ! On le remercie.

Tout commence au XVII^{ème} siècle avec Jean Fournier, l'arrière grand-père, habitant du Broc. Son fils Laurent, né en 1700, laboureur au village, aura un fils, Pierre, qui se marie avec Jaquette Robert, du Broc également et ils ont un fils, Blaise, né en 1770. Sa vie est picaresque.

On trouve une première trace de lui dans l'armée en 1793 où il participe aux sièges de Toulon et Lyon. En 1794, il est nommé sous-lieutenant et il rejoint les campagnes d'Italie de Bonaparte dans la 4^{ème} brigade qui s'illustre aux batailles de Lodi, Castiglione, Arcole (1797) et Rivoli. Napoléon donnera le nom de brave à cette brigade.

Il devient lieutenant et part débloquer Gêne avec le 11^{ème} bataillon. Il est fait prisonnier durant 5 mois et il passe en Suisse.

De 1803 à 1805, il est envoyé en Hollande et se trouve en réserve de la bataille d'Austerlitz (1805). En 1809, il traverse la Croatie et se trouve en réserve de la bataille de Wagram. Il combat à la bataille de Zemen (République Tchèque aujourd'hui) dans la guerre qui oppose Napoléon aux Autrichiens.

De retour à Grenoble, il est fait Chevalier de la Légion d'honneur le 11 septembre 1809.

La suite s'accélère puisqu'il est blessé au genou lors de la guerre d'Espagne et il est nommé Major à la disposition du ministère et rejoint Paris. Il séjourne à Turin, Milan, Venise puis au Tyrol et reçoit la croix d'officier de la Légion d'honneur en 1813.

À nouveau blessé, il rentre en France et rejoint Gap. Durant les 100 jours (période de retour au pouvoir de Napoléon en 1815), il n'est pas convaincu du come-back de l'Empereur et donne l'ordre à son régiment de ne pas se rendre à Grenoble rejoindre les troupes napoléoniennes. Malgré son envie, la troupe obéira aux ordres.

En 1816, il est autorisé à rentrer dans ses foyers après 23 ans de campagne, reçoit ses lettres de Chevalier de l'ordre de Saint Louis (1820) et la médaille de St Hélène instaurée par Napoléon III.

Il finira ses jours à Orcet en 1859.





INCIVILITÉS **STOP**

Depuis plusieurs semaines, la commune du Broc est le théâtre d'actes de vandalisme et d'incivilités qui suscitent l'incompréhension au sein de la municipalité. Ces incidents mettent à mal la tranquillité de la commune, et touchent aussi bien les espaces publics que les infrastructures municipales et des biens privés. Le centre-bourg est plus particulièrement concerné.

Ces dégradations ont un coût qui devra être supporté par la commune ou les assurances des administrés.

La mairie a déposé une plainte auprès de la gendarmerie qui a été informée de tous les faits d'incivilités récents sur la commune.

Les fourches du tracteur de la mairie entreposées dans la cour fermée des locaux techniques ont été volées.



Les vitres de la salle du jardin des légendes et de la maison de Louise, rue des forges, ont été cassées.



Les toits du jardin des légendes ont subi des dégâts du fait des déplacements de quelques personnes irrespectueuses. Au-delà des tuiles cassées, ces agissements peuvent être dangereux.

Un véhicule stationné dans son garage a été vandalisé.



Nouveauté : Lotissement à vocation économique « Le sifflet »

En 2020, la commercialisation de terrains dans la zone d'activités du sifflet a débuté. A ce jour, tous les lots ont trouvé un acquéreur. L'accès créé pour desservir ces terrains a été nommé, par délibération du conseil municipal du 24 août 2020, rue Denise TROUILLARD. Elle est accessible directement depuis la sortie 14 de la A75.

Des entreprises sont déjà installées. D'autres sont encore à l'étape de la promesse d'achat.

Les premiers permis de construire ont été déposés en 2020. Six bâtiments ont déjà été érigés. Ils accueillent à la fois locaux artisanaux et industriels avec leurs bureaux et espaces de stockage.



Recette

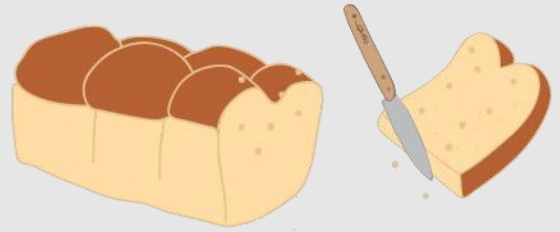
Brioche perdue à la confiture de tomate Recommandée par Adrien DESCOULS pour le déjeuner du 1^{er} de l'an en dessert



Etape 1 : Préparation Brioche

Ingrédients (6 personnes)

- 245 g de farine
- 7 g de levure fraîche (chez le boulanger)
- 85 g de beurre
- 30 g de sucre semoule
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 10 cl de lait
- 5 g de sel



Fouetter la levure fraîche dans le lait jusqu'à ce qu'elle soit entièrement dissoute.

Mélanger dans un bol la farine, le sucre et le sel. Ajouter 1 œuf puis, petit à petit, le lait, en continuant à tourner jusqu'à ce que la pâte se décolle légèrement du bol. Malaxer le beurre à la main puis l'incorporer à la préparation.

Poser la pâte sur la table et continuer de la pétrir avec les mains. Une fois qu'elle se décolle de la table, la mettre sur une plaque, la filmer puis la placer au réfrigérateur 2 heures.

Détailler 3 boules de 100 g et les rouler dans ses mains pour les façonner.

Les placer dans un même moule à cake préalablement beurré. Laisser la brioche pousser près d'un radiateur ou dans un four entrouvert chauffé à 30°C. Au bout de 1H30 environ, la brioche doit avoir triplé de volume.

Préchauffer le four à 200°C. Mélanger avec un fouet ou une fourchette un œuf et un jaune. Avec un pinceau, étaler cette dorure sur la brioche. Enfournier 20 minutes à 175°C.

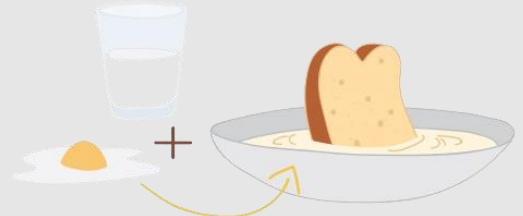
Etape 2 : Préparation de la compotée de tomates

Ingrédients (4 personnes)

- 600 g de tomates jaunes type ananas
- Fleur d'oranger
- 100 g de sucre cassonade

Dans une casserole, porter de l'eau à ébullition. Laver les tomates, ôter leurs pédoncules et les monder. Après quelques secondes, les plonger dans un saladier rempli d'eau froide pour arrêter la cuisson. Peler et couper les tomates en 4. Ôter le cœur et déposer les pétales de tomate sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Parsemer de sucre et laisser cuire tout doucement jusqu'à obtenir une compote de tomates.

Pour réaliser le caramel, ajouter la concassé de tomates et laisser cuire quelques instants pour faire fondre le sucre. En fin de cuisson ajouter la fleur d'oranger et verser l'appareil dans un pot puis laisser reposer au frais.



Étape 3 : Cuisson de la brioche perdue

- 1 gâche pur beurre
- 20 cl de lait
- 20 cl de crème
- 3 œufs entiers
- 150 g de sucre brun ou sirop d'érable
- une noisette de beurre pour la cuisson

Rassembler tous les ingrédients nécessaires à la préparation du pain perdu. Préchauffer le four à 140°C (thermostat 4).

Préparer le pain perdu et mélanger tous les ingrédients ensemble.

Bien imbiber les tranches de gâche.

Faire chauffer une noisette de beurre dans une poêle et cuire les tranches de pain des 2 côtés. Servir le pain perdu avec la concassée de tomate.



Rappel CHERPA



2 Cherpa Urbain

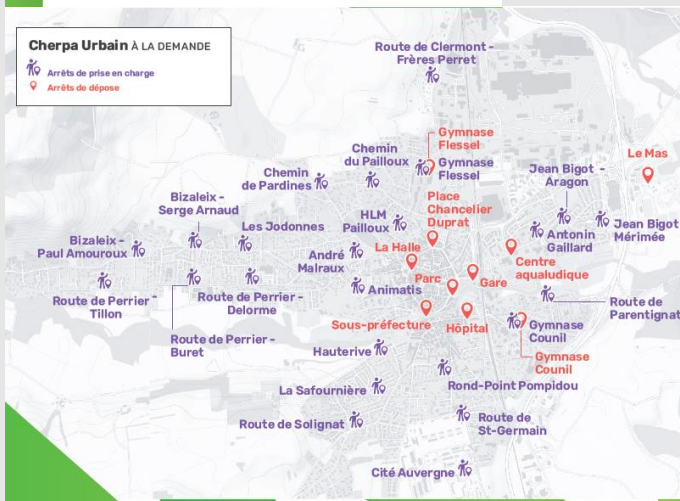
À LA DEMANDE

Prise en charge et dépôt aux arrêts identifiés du réseau, des **quartiers périphériques** jusqu'au **centre-ville** et les **équipements sportifs**.
Sur les jours et plages horaires suivants* :

Du lundi au samedi
8h30 - 12h30

Mercredi
13h30 - 17h00

* Hors jours fériés

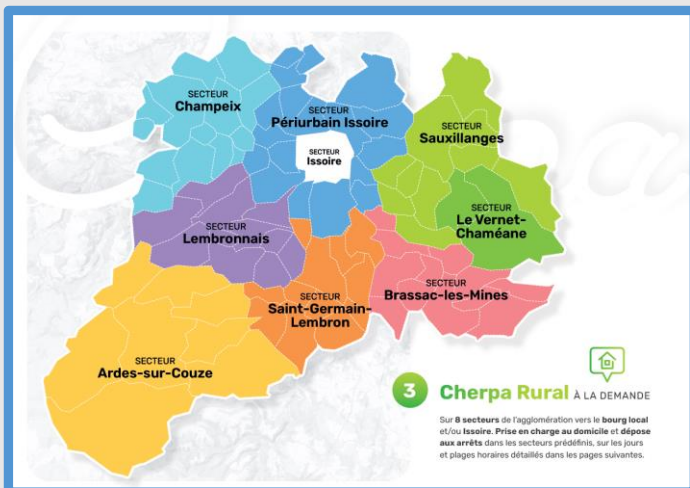


Depuis l'été 2023, l'A.P.I. met à disposition des Brocains un réseau de transport au tarif de **12€ par an**.

Le pass CHERPA vous permet de voyager sur tout le réseau **navette urbaine sans réservation**, CHERPA urbain à la demande et CHERPA rural à la demande.

Il vous permet de vous rendre le mercredi après-midi et le samedi matin (jour de marché) au centre-ville et équipements sportifs d'Issoire.

Inscription en ligne sur capissoire.fr.



3 Cherpa Rural

À LA DEMANDE
Sur 8 secteurs de l'agglomération vers le bourg local et/ou Issoire. Prise en charge au domicile et dépôt aux arrêts dans les secteurs prioritaires, sur les jours et plages horaires détaillés dans les pages suivantes.

SECTEUR PÉRIURBAIN ISSOIRE

DEPUIS :

Aulhat-Flat • Bergonne • Brenat • Le Broc • Chadeleuf • Coudes • Meilhaud • Montpeyroux • Orbeil • Pardines • Parent • Parentignat • Perrier • Les Pradeaux • Saint-Babel • Saint-Yvoine • Sauvagnat-Sainte-Marthe • Solignat

VERS ISSOIRE

Centre-ville et équipements sportifs

Mercredi après-midi
entre 13h30 et 17h30

Samedi matin
entre 7h30 et 13h

Contact

Service mobilité
Agglo pays d'Issoire
04.15.62 20 03
mobilite@capissoire.fr

<https://www.capissoire.fr/vivre-et-habiter/mobilite/reseau-de-transport-collectif-cherpa/>

Mémo

Infirmière : Marie-Clotilde Ruyters
06 20 25 39 87 ruyters.idel@hotmail.fr

Restaurants

Le Bistro Gourmand : 06 99 63 88 85
Origines : 04 73 71 71 71
Boulangerie : 06 58 31 61 40

Poste informatique :

Un ordinateur est à la disposition des habitants en mairie aux heures d'ouverture

Retrouvez les jours de collecte sur
https://www.sictom-issoire-brioude.com/22_99/le-broc/

Mairie

Téléphone : 0473 89 11 22
Mail : mairie@lebroc63.fr
Lundi, Mardi, Jeudi : 8h30 - 12h / 13h30 - 17h30
Vendredi : 8h30 - 12h / 13h30 - 16h30
Monsieur le Maire reçoit **avec ou sans rendez-vous**



www.lebroc-63.fr

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



Journal local

Rédaction : Mairie du Broc
Images : Mairie du Broc
Tirage : 400 exemplaires