

L'édito du Maire

Chères Brocaines, chers Brocains,

Les beaux jours sont enfin là ! Après une période pluvieuse particulièrement bienheureuse pour les nappes phréatiques et nos réserves d'eaux (le barrage de Naussac est plein à 99%).

Le soleil est revenu et la période estivale se profile avec son lot d'animations et festivités.

Les travaux de rénovation de la maison «en bas des escaliers» ne sauraient tarder. L'appel d'offres aux entreprises a été lancé.

Le permis d'aménager pour le parking de la route de Bergonne est accordé, les subventions demandées et les travaux devraient commencer l'année prochaine.

Aimer le Broc et agir pour tous est notre devise quotidienne. Malgré les difficultés, et sachez qu'elles sont multiples, nous sommes à votre service, le plus proche de vous et toujours conscients des enjeux d'un XXIème siècle trop souvent perturbé.

A bientôt, cordialement,

Le Maire,

Olivier Tézenas

Sommaire

- Édito
- **Rendez-vous estivaux**
- **Actualités**
- **Ecole**
- **Broc'n jeune**
- **Histoire et patrimoine**
- **Recette**
- **Cervolix**
- **Nouveau au Broc**
- **Mémo**

3ème enfant transporté

Le dossier du département de demande d'aide au transport scolaire pour les familles ayant au moins 3 enfants transportés peut être retiré en mairie ou téléchargé sur notre site Internet.

Un nouvel espace public dans le bourg

Les travaux de démolitions ayant commencé en novembre 2023, les bâtis délabrés situés rue du pressoir et ruelle de la fontaine ont fait l'objet d'un aménagement laissant place à un parking et des espaces publics avec une voirie neuve. Le patrimoine, les éléments et ornements d'intérêt architectural du site ont été conservés. La fontaine a fait peau neuve, restaurée par les agents communaux.



Inscriptions école et services périscolaires

Notre RPI s'est trouvé sous la menace d'une fermeture de classe l'an dernier. Notre petite école est une chance pour les élèves et un lieu privilégié avec des classes en petits effectifs. Cela permet aux enseignants de pratiquer une pédagogie au service de l'enfant et de son développement. De plus, une école rurale est un facteur d'attractivité pour nos petites communes.

Nous invitons ainsi les nouveaux arrivants sur la commune ainsi que les parents d'enfants d'âge scolaire qui doivent mettre leur(s) enfant(s) au sein du RPI à se faire connaître. Rapprochez vous de la mairie afin de pouvoir les inscrire à l'école et aux services de garderie et de cantine.

RAPPEL : Vous pouvez inscrire vos enfants à la restauration scolaire jusqu'au lundi 26 août 2024 12h.



Rendez-vous estivaux

Concert-brasero

**Mardi 9
Juillet**

Le Broc-Plateau de la chaux

CONCERT

Souliere
TRAITEUR

BALM
INDEPENDENT CRAFT BEER

DoPAM'IN
VOS MIEUX-FAITIS POTAGES

Brasero | À partir de
Souliere traiteur | 18h30
Balm Brasserie | Do Pam'in

Kinzout

Concert et feu d'artifice le 14 août

Fête du pain le 15 août

En plus du vide-grenier, un marché gourmand avec de nombreux artisans régionaux vous feront apprécier leurs savoir-faire. Dans le cadre du jumelage, une délégation du Broc (06) sera présente et nous fera déguster des produits régionaux. Tout au long de la journée : vente de viennoiseries, pizzas et pains cuits au feu de bois.

Inscription au vide-grenier :
06 77 80 12 95
Renseignements :
06 89 78 02 54



⚠ Les brocains souhaitant vendre devant leur domicile doivent préalablement en informer la mairie avant le 10 août.

LE BROC⁶³
Fête du Pain
et du
Goût

Le KinZout'

15 août
dès 8h00

Cuissons au feu de Bois
Pains • Pizzas
Buvette

VIDE GRENIER

Bazaltik

Apéritif républicain

LE BROC
Petites Cités de Caractère

DIMANCHE

14
JUILLET

OFFERT PAR LA MAIRIE

11h00 COMMEMORATION
Rendez-vous devant la mairie
Dépôt de gerbe au monument aux morts

12h00 à 14h00 APERITIF CONVIVAL
Habitants de longue date ou arrivés récemment,
rendez-vous sur le **plateau de la chaux** pour partager
un moment convivial autour d'un apéritif déjeunatoire

VENEZ NOMBREUX !

Le conseil municipal

Mercredi 14 août 2024
Feu d'artifice
plateau de la chaux

à partir de
20h30
Animation musicale
avec Dopam'in
Buvette

23 h
Feu d'artifice
Offert par la commune

En présence d'une délégation
du BROC Alpes Maritimes

L'association Bazaltik La commune du BROC 63

Actualités



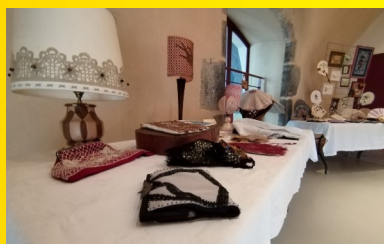
Les « Talents d'ici » exposent

Vous êtes nombreux à être venus admirer au gré de cette exposition un ensemble d'œuvres hétéroclites toutes issues du travail et de la passion de nos artistes brocains aux talents des plus divers.

Si certains ont acquis leur talent dès le collège ou le lycée, beaucoup ont découvert ou redécouvert leur affection pour l'art à l'âge de la retraite. Autodidactes ou suivant des cours, amateurs ou professionnels, ils ont pris plaisir à partager leurs créations.



Chacun trouve sa motivation, fascination pour les visages, amour de la nature au gré de promenades, recherche de la technique, travail de la terre, des matières brutes, du béton cellulaire, du bois, du fil, perspectives picturales et gamme infinie de couleurs.



Cette première, initiative de Joëlle VERGE, est une réussite. La municipalité pense à reconduire l'opération. Nous ferons alors appel à de nouveaux talents brocains.

L'orchestre d'harmonie d'Issoire en concert à la salle panoramique

L'orchestre d'harmonie qui compte dans ses rangs 45 musiciens (dont Christelle Willem, secrétaire de mairie du Broc) avec ses cuivres, bois et percussions est venu régaler le nombreux public composé de familles, d'amis, simples spectateurs et habitants du village samedi 8 juin de 18h à 19h. Une partie de l'orchestre est composée d'élèves aguerris de l'école de musique et l'autre, de musiciens amateurs du territoire, le tout sous la baguette d'Ulrich Charlet.

Le concert était placé sous le thème de la gourmandise. L'orchestre a ouvert « le banquet » par un « menu gastronomique » avec « homard thermidor, coq au vin et tarte tatin ». Après un digestif « autour du fût de whisky », une « salade de fruit » fut servie sans oublier le final avec « la soupe aux choux » fort appréciée. Il y en avait pour tous les goûts. L'entrée étant gratuite, chacun est reparti ayant mangé pour ses sous.



CHRAZ fait son show

Devant une salle remplie d'une centaine de spectateurs et spectatrices, le Don Quichotte de la radio et des journaux, accompagné de son fidèle destrier, Janet, a rendu une copie impeccable dans la salle panoramique le samedi 20 avril.



Taquin, piquant, rieur, décalé, le public a pu constater que le natif de Charbonnier (qui a résidé quelques temps au Broc dans sa jeunesse) n'avait pas perdu de sa verve et de sa capacité à le mettre dans sa poche. Ce sosie d'Einstein, s'il n'a pas le génie scientifique du grand Albert, a su prouver par sa relativité comique, qu'il était encore le maître Jack du burlesque... et de la gentillesse.

Soirée karaoké

Une centaine de personnes est venue donner de la voix à la salle panoramique le 17 mai 2024. Seul(e), en duo ou en groupe, chacun son style. On y chante ou danse, les deux en même temps... et on mange. Bonne ambiance et convivialité étaient de mise.

Pour les encourager, à leur disposition, buvette, planche à partager entre amis ou en famille et glace à l'italienne pour les gourmands.

Cette soirée organisée par l'association Bazaltik, animée par Eric CHERVET, a été un succès.



Fin d'année pour nos dynamiques gymnastes seniors

Le groupe sport des seniors a fêté la fin des cours au bistrot Le Basalte. Ce joyeux groupe de seniors s'est retrouvé tous les vendredi après-midi de 14h à 15h à la salle panoramique pour des ateliers de gymnastique à destination des plus de 50 ans organisés par le CCAS, en partenariat avec « Sport et Santé pour Tous 63 ».



Les cours reprendront en septembre 2024. Les seniors de la commune de plus de 50 ans sont les bienvenus.



Pour tout renseignement, contactez la mairie au 04.73.89.11.22

ou le 06.38.38.71.72.



École

Les Olympiades du RPI Le Broc Bergonne



Le samedi 8 juin 2024, les écoles du Broc et de Bergonne organisaient leurs Olympiades.

La semaine avant, les enfants des écoles avaient préparé les noms et les drapeaux des équipes qui allaient s'affronter.

Enfants, parents, frères, sœurs, tontons, tatas, cousins ...s'étaient inscrits et étaient réunis donc sur le plateau de la chaux malgré quelques gouttes qui laissèrent finalement la place à un peu de soleil.

Après la cérémonie d'ouverture et l'arrivée de la flamme pour allumer le chaudron, les choses sérieuses ont commencé.

Répartis en 12 équipes de 11 ou 12 « athlètes », les équipes s'opposaient 2 par 2 sur chaque épreuve : course à 3 pattes, tir à la corde, course de relais, parcours transfert d'eau, course à l'œuf et lancers de balles. 6 épreuves qui ont vu passées toutes les équipes.

Après des combats acharnés (quelques blessés légers), tous les enfants ont gagné leur médaille et l'équipe bleue des « Poissons chats » a remporté ces olympiades mémorables !

Joie, fair play étaient les maîtres-mots de cette matinée sympathique !



Broc'n Jeune

Né le 28 novembre 2011, Maël Delauge habite la rue des Verdiers, une maison ayant appartenu à ses arrières grands-parents et où vivaient ses arrières grandes-tantes. La maison a abrité la famille Arfeuil. Il y vit désormais avec Vincent et Cécile Delauge, ses parents et Alice, sa cadette de 2 ans. Maël a fait sa scolarité au Broc et coule désormais des jours heureux au collège des Prés à Issoire. Celui qui souhaite vivre de l'écriture a livré un entretien nature, drôle et sincère en présence de sa mère d'abord puis seul.

Qu'est-ce qui te plaît au collège ?

Écrire ! J'aime beaucoup. J'aimerais en vivre. J'ai déjà écrit des petits livres d'une vingtaine de pages. Le premier était sur les pirates, puis ensuite sur les chevaliers du Moyen-âge.

Qu'est-ce qui t'inspire ?

Des bandes dessinées. "Le Monde d'Aquilon" par exemple. C'est à la fois un monde d'action et fantastique. J'ai écrit un livre « Le début de la fin » que j'ai fait lire à ma professeure de Français, Mme Franco qui m'encourage.

Tu as d'autres passions ?

Oui, j'écoute du rap (NTM, IAM) et désormais du jazz. Pour me défouler je fais de l'athlétisme à l'ASPTT de Clermont mais les entraînements se déroulent à Issoire. On court, on saute, on lance. C'est d'ailleurs le javelot que je préfère. Ensuite, comme nous avons très peu d'écrans à la maison (télévision et ordinateur), on joue à des jeux physiques comme "Smallworld"© par exemple qui est un jeu de conquête et donc de stratégie dans un monde de nains, de mages, de géants et d'amazones. A la télé, j'aime bien les films fantastiques comme "Le monde de Narnia" ou "Le seigneur des anneaux". Et puis au Broc, j'aime beaucoup me balader vers le lac de Bazary

Des souvenirs de l'école ?

Oui, en primaire, on avait coupé l'arrivée d'eau des toilettes...c'était une blague mais les maîtresses ne nous en ont pas trop voulu.

Qu'aimerais-tu changer au Broc ?

J'aimerais bien que le château soit complètement réhabilité et qu'on puisse le visiter tel qu'il était à l'origine.

Des vacances que tu as appréciées ?

Oui, une année nous sommes partis jusqu'en Slovénie en voiture avec la caravane. On est passé par les Alpes, l'Italie, la Croatie. D'ailleurs en Croatie, papa avait oublié de mettre les cales de la caravane et lorsqu'on a voulu regarder un film en allant tous du même côté, la caravane a basculé ! Et une autre fois, nous avons fait 3 jours de randonnée en vélo en Dordogne. C'était chouette.



La cuisine, tu pratiques ?

Oui, j'ai fait une truffade avec copains. On avait fait deux équipes. Notre truffade était bonne mais les copains avaient mis de l'eau dedans...ça ressemblait plus à de l'aligot (rires). Sinon j'aime bien manger asiatique. J'aime bien le restaurant le "Woke Thai".

Tu bricoles un peu ?

Pas trop. À la maison, c'est papa qui bricole et derrière la maison, par contre il y a un jardin et là, c'est maman qui s'en occupe.

Les pigeonniers

Que ce soit au cœur du village, dans la campagne environnante ou plus loin dans les Limagnes grandes ou petites, la présence de pigeonniers est une réalité remarquable.

Tout le bâti ancien recèle l'existence de fuies, ces trous d'envol pour les pigeons domestiques. Le plus souvent regardant vers l'est ou le sud ces ouvertures ponctuant de nombreuses façades sont témoins d'une importante activité désormais disparue. L'élevage de pigeons durant les deux derniers siècles s'explique par la vocation céréalière de la Basse Auvergne. Cette activité complémentaire avait l'avantage de combiner un apport de viande de qualité avec celui des fientes des volatiles constituant un engrais recherché pour les jardins, les vergers et surtout la vigne.

Il est facile de repérer les pigeonniers bâtis dans les plus importants domaines agricoles. Ceux-ci combinent en hauteur le logement des pigeons avec, à leur base un local clos faisant office de remise. Ce modèle se rencontrait encore parmi les vignes. Des traces plus discrètes de cet élevage sont néanmoins visibles un peu partout dans le village. En haut des façades, des ouvertures souvent semi-circulaires témoignent d'anciens pigeonniers aménagés dans les combles des maisons. Longtemps le droit de pouvoir détenir chez soi un élevage fut conditionné par le fait d'être propriétaire foncier et de posséder des terres en surface suffisante pour garantir l'alimentation des oiseaux.

L'usage considère qu'un couple de pigeons a besoin d'un arpent soit un peu moins d'un demi hectare pour sa survie. De ce fait la présence d'un pigeonnier plus ou moins imposant signalait l'importance d'un domaine et faisait à coup sûr la fierté de son propriétaire. C'est pour cela aussi que la construction de ces édifices était particulièrement soignée : maçonneries enduites et multiples rangs de génoises étant la règle. Et il était fréquent que façades et fuies soient décorées de feuillages (de vigne le plus souvent) et de silhouettes de pigeons ; d'autres éléments décoratifs tels que bonnet phrygien, crucifix, fleur de lys ou Sacré-Cœur témoignaient des convictions et croyances du propriétaire. Malheureusement, le temps, les intempéries et la négligence ont eu raison de ces efforts et la plupart de ces édifices sont plus ou moins dégradés.

Ce pigeonnier, présent au plan cadastral de 1828 (celui conservé à la mairie) date vraisemblablement de la fin du XVIIIème au début du XIXème siècle. Depuis plus de deux siècles il s'appuie sur le rempart à l'ouest du fort villageois et tourne le dos à la rue des Roches. La toiture complète ainsi que le solivage et le plancher de l'étage fort dégradés ont été refait à l'identique il y a dix ans de celà. La façade au levant était presque entièrement décrépie, ne restait que la partie haute, mieux protégée par le débord du toit offert par la génoise.

Du potentiel décor original ne subsistait qu'un bandeau haut de 18 cm peint en ocre courant sous les rangs de génoises. Le premier soin fut de faire sauter l'ancien enduit afin de révéler la maçonnerie, fort saine. Un enduit à la chaux teintée fut appliqué sur toute la surface située au dessus des portes en rez-de-jardin. Les trois rangs de génoises ont été purgés et regarnis, toujours avec un mortier de chaux, trois tuiles ébréchées ont été réparées ; l'ensemble a été repeint à l'identique avec une peinture à la chaux aérienne, poudre de marbre, liant caséine et pigments ocre jaune ou oxyde rouge. Il ne restait qu'à imaginer le décor. La tradition veut que des pigeons soient représentés entourant le trou d'envol. Plusieurs exemples originaux sont encore visibles dans la région.



Le bandeau relevé avant de désenduire retrouve sa place sous les génoises, deux groupes de feuillage entourent la fuie et au delà 12 pigeons offrent leur silhouette de part et d'autre en une évidente symétrie. Ici encore chaux et pigments traditionnels sont utilisés : ocre jaune et rouge, oxyde rouge, cendre de bois, terre d'ombre, vert de chrome.

Evidemment, il manque de «vrais» pigeons pour que ce soit un «vrai» pigeonnier. Le bâtiment à trouvé d'autres fonctions utilitaires et sert de dépendance.

Lors des travaux récents rue de la Canche / rue de la Fontaine, lors d'une phase de démolition, les vestiges d'un pigeonnier orné furent mis à jour. Parmi les éléments alors visibles, des feuillages stylisés ainsi que 3 silhouettes de pigeons. Tout cela fournit la base de l'ornementation.



Recette

Le Pigeon Parfait

Puisqu'il fut question de pigeonnier un peu plus haut, prolongeons notre vagabondage et laissons nos pas nous porter jusque devant les fourneaux afin d'évoquer le destin funeste de pigeons rencontrant casseroles, sauteuses, couteaux et léchefrite.

Ceux que l'on nomme pigeons sont en réalité des pigeonneaux, des immatures qui n'ont encore jamais volé, traditionnellement, ils sont capturés dans le pigeonnier à 42 jours juste avant qu'ils ne tentent leur premier envol. Ainsi leur chair reste tendre. C'est cruel, mais c'est la dure loi du monde des gourmets. Comme l'affirmait Alain Chapel : « *La cuisine c'est beaucoup plus que des recettes* » il faut considérer que la chose la plus importante lors de la préparation de ces pigeons est le respect de la cuisson de chacune des découpes.



Avant tout, il faut séparer les deux cuisses complètes, les ailes (moins l'extrémité de l'aileron) et lever les filets, réserver au frais. Récupérer les abats : foie, cœur, gésier, les réserver.



Il reste la carcasse, la concasser, ajouter les pointes d'ailerons. Faire suer le tout dans une casserole avec un peu de beurre. Après coloration ajouter une parure de légumes émincée : poireau, carotte, oignon frais, échalotte, un morceau d'ail frais ou 2 belles gousses d'ail, une bonne pincée de gros sel, bien mélanger le tout et continuer la cuisson à couvert et feu moyen.

Au bout de 5 à 10 mn, verser un verre (15 cl) de bon vin blanc, déglacer et faire réduire le vin de moitié.

Recouvrir d'eau, ajouter deux belles feuilles de laurier, un gros brin de sauge, thym ou romarin, quelques grains de genièvre.

Faire mijoter à feu doux une heure et demi, normalement cela doit déjà sentir très bon. Verser le contenu de la casserole dans une passoire en fil et récupérer le jus, prendre le temps de bien égoutter en pressant avec une spatule. En principe on obtient 50cl de jus clair.

Faire réduire ce jus à feu réduit jusqu'à obtenir 15 à 20 cl de jus corsé, poivre, muscade et sel si nécessaire. Les « farçons » Afin de tirer partie des abats il peut être judicieux de réaliser cette préparation issue du répertoire de la cuisine limousine. Il s'agit de boulettes de farce que l'on cuira au four sur une simple plaque.

Faire tremper 70 g de (bon) pain rassis dans 5 cl de lait tiède. Hacher les gésiers et les cœurs, les faire sauter rapidement dans une petite casserole, ajouter les foies pour les faire raidir.

Emincer un petit oignons frais en laissant un peu de fanes vertes. Persil, sel poivre.

Mixer le tout pour obtenir une pâte pas trop fine, incorporer un petit oeuf entier. Modeler des boulettes de 3 à 4 cm de diamètre.

Enfourner sur une plaque à four moyen (th. 6 ou 180° C) 15 mn elles doivent ressortir dorées mais encore moelleuses à cœur.

La cuisson parfaite

Il est indispensable d'avoir recours à un four à chaleur pulsée. Sur la moitié d'une première plaque de cuisson simplement huilée disposer les ailerons. Sur une seconde plaque étaler les filets de pigeon sur leur peau. Chauffer le four à 200°C (th. 7). Mettre à rôtir les ailerons au tiers inférieur du four. Au bout de 6 mn ajouter les cuisses entières et réenfourner.

6 mn plus tard glisser au four la plaque sur laquelle sont disposés les filets au niveau du tiers supérieur. Laisser cuire encore 6 mn. Défourner.

La perfection de cette préparation est là : les ailerons cuisent pendant 18 mn, les cuisses 12 mn et les filets 6 mn, ainsi ils restent fondants, cuits « à la pointe de sang ».



Mettre à réchauffer les farçons dans le four éteint. Réchauffer le jus corsé.

Dans une assiette chaude disposer un aileron, une cuisse, un filet ainsi qu'un farçon, napper de jus corsé.

Traditionnellement la garniture d'accompagnement est une jardinière de légumes de saison croquants : carottes et petits navets nouveaux, pommes de terre grenaille primeur, pois gourmands, fèves et petits pois, petits oignons blancs frais, aillette. Si cela vient du jardin on frôle l'apothéose.

Au fil d'un repas composé avec entrées et issues variées, il faut prévoir un demi pigeonneau par personne. Les plus gourmands peuvent espérer un oiseau entier. Si l'on propose un demi pigeon il convient de prendre la précaution de préparer un pigeonneau supplémentaire.

Il n'est en rien inconvenant de déguster ailes et cuisses avec les doigts.

En conclusion, le sommelier sommaire qui sommeille en moi vous conseille d'emplir vos verres d'un vin d'Auvergne issu du cépage pinot noir ou, à défaut de se contenter d'un bourgogne, il en existe aussi de fort convenables.

Cervolix

Devenez bénévoles pour l'édition 2024

Si vous souhaitez participer à la prochaine édition, rendez-vous directement sur le site au lien suivant

<https://cervolix.fr/devenez-benevoles/>

Gagnez vos entrées !

La mairie a décidé d'offrir des entrées.

Elles seront attribuées aux habitants du Broc par tirage au sort.

Si vous souhaitez y participer, une urne et des bulletins seront à votre disposition à l'accueil de la mairie du 1er au 25 septembre 2024 (Inscription sur place et en personne avec bulletin nominatif).



Nouveau au Broc

Bistrot le Basalte

Le lundi 29 avril, le chef Adrien Descouls a ouvert Le Basalte, sa version bistrot auvergnat, au sein même de son établissement. Du lundi midi au jeudi midi (ainsi que le lundi soir), vous serez accueillis dans la magnifique salle d'Origines pour déguster une carte qui fait la part belle aux spécialités auvergnates et qui met en valeur les producteurs locaux soigneusement choisis par le Chef.

Les menus, de 31 à 37 euros, établis par le Chef Adrien Descouls et son chef de partie Mathieu, sont un régal des yeux et des papilles. Un menu du midi à 24 euros qui change toutes les semaines vient compléter la carte. Les petits gastronomes sont aussi à l'honneur avec un menu à 12 euros. Yannick Piotrowski, le chef pâtissier d'Origines, propose chaque semaine un choix de quatre desserts pour terminer sur une belle note gourmande.

Venez découvrir la nouvelle proposition culinaire d'Adrien !

ISSOIRE Piscines & Spas

Analyse · Traitement · Filtration
Pompes · Couvertures · Robots

OUVERTURE EN AVRIL

ZA LE CHAPEAU ROUGE
LE BROC - ISSOIRE

Piscines Particuliers & professionnels

Retrouvez tout l'équipement pour l'entretien de votre piscine et le traitement de l'eau.

Grâce à notre laboratoire d'analyse nous pourrions vous conseiller et vous apporter un accompagnement sur mesure.

NOTRE ÉQUIPE EST LÀ POUR VOUS GUIDER À CHAQUE ÉTAPE, DE LA SÉLECTION DES PRODUITS À L'INSTALLATION ET À L'ENTRETIEN

Spas

Avec plus de 15 références de spas disponibles trouvez le spa qui correspond à votre intérieur et vos envies.

ISSOIRE-PISCINES-SPAS.FR
04 73 54 57 35
ips.issuire@gmail.com
issuire_piscines_spas

situé en face de Rouchy (ex AUTOPIECES)

Mémo

Pompiers : 18

SAMU : 15

Police / Gendarmerie : 17

Numéro d'appel URGENCES européen : 112

Urgences pour sourds et malentendant : 114 (SMS)

Infirmière : Marie-Clothilde Ruyters : 06 20 25 39 87
ruyters.idel@hotmail.com

Restaurants :

Le Bistro Gourmand : 06 99 63 88 85

Origines : 04 73 71 71 71

Boulangerie : 06 58 31 61 40

Agendas de collecte du SICTOM :

<https://www.sictom-issuire-brioude.com/agenda-collecte/>

Poste informatique :

Un ordinateur est à la disposition des habitants en Mairie.
N'hésitez pas à venir vous en servir lors des heures d'ouverture.

Mairie du Broc

Téléphone : 04 73 89 11 22

Lundi, Mardi, Jeudi : 8h30 - 12h / 13h30 - 17h30

Vendredi : 8h30 - 12h / 13h30 - 16h30

M. le Maire reçoit sans rendez-vous

État civil

Naissance :

DILMI Florian 8 avril 2024

Mariage :

Maillet Ludovic et DE RYCKE Sabrina

1^{er} juin 2024

MUSY Ludovic et BOURGNE Carole

22 juin 2024

Moyens d'information

Retrouvez toutes les informations, agendas, actualités sur l'application smartphone de la commune, ainsi que sur le site internet de la mairie et sur la page Facebook.



www.lebroc-63.fr



@mairielebroc63

Journal local du Broc

Rédaction : Mairie du Broc

Photos : Mairie du Broc

Tirage : 400 exemplaires