



## ANZAT LE LUGUET

### BULLETIN MUNICIPAL N° 8

Décembre 2014

**Le maire et le conseil municipal vous souhaitent de bonnes fêtes de fin d'année et vous adressent tous leurs meilleurs vœux pour 2015.**

#### *Marché de la Saint-Sylvestre:*

Le **samedi 27 Décembre** de 14H à 18H à la salle polyvalente. Les exposants seront producteurs ou artisans, le marché est organisé en partenariat avec l'APABM (association des producteurs et artisans du pays de Blesle-Massiac).

#### *Thé dansant*

Le **dimanche 28 décembre** à 14 h à la salle polyvalente avec l'orchestre de Catherine Teyssier, 3 € l'entrée, gratuite pour les enfants de moins de 10 ans.

#### *Galette des rois*

Pour fêter la nouvelle année, la mairie vous propose une galette des rois le **samedi 11 Janvier** à la salle polyvalente à 15 heures.

*Pour ces manifestations et ceux qui n'ont pas de véhicules, la mairie organise un ramassage à domicile. Faites-vous connaître au secrétariat N° 04 73 71 74 68*

### SOCIAL

#### Service de Repas à Domicile

##### *- Qui peut en bénéficier ?*

Chacun d'entre nous peut, à un moment de son existence, avoir recours à ce service de manière temporaire ou permanente (personnes âgées de **plus de 60 ans**).

##### *- Comment en bénéficier ?*

En téléphonant au moins 72 heures à l'avance au 04.73.71.89.79.

Les repas sont préparés par les services de restauration de la maison de retraite d'Ardes sur Couze. La livraison en liaison froide est effectuée par le personnel du CIAS les lundis, jeudis et vendredis.

*Composition d'un plateau repas : repas complet pour midi (une entrée, un plat de résistance et un dessert), potage de légumes pour le soir. Tarif : 7,50 € par plateau*

#### **Commémoration de la Victoire et de la Paix**

#### **Hommage à tous les « morts pour la France »**

#### **Lettre lue le 11 novembre 2014 par Monsieur le Maire**

Depuis plusieurs mois, la France se remémore la première année de la Grande Guerre dans le cadre d'un centenaire unanimement partagé. Les Françaises et les Français se mobilisent pour rendre hommage à leurs aînés et rappeler leur fierté à l'égard de l'histoire de notre pays.

Nous nous souvenons de ce 3 août 1914. De ce tocsin qui retentit dans les villes françaises et alerte la population. De ces millions de Français qui se mobilisent.

Nous nous souvenons avec respect et émotion de cette journée du 22 août 1914 qui dévoile l'horreur effroyable de la guerre. De ces 27 000 jeunes Français qui meurent au combat ce jour-là.

Nous nous souvenons de ce 12 septembre 1914, de ce sursaut français qui redonne foi en nos combattants et en la France.

Mais il nous appartient surtout aujourd'hui à toutes et à tous de nous souvenir de ce 11 novembre 1918, de cette paix que chacun de nos concitoyens croyait alors éternelle. Du courage de nos soldats, de la

volonté de notre pays, des souffrances partagées des Français durant quatre années. De la force de la République qui jamais ne plia et du triomphe de ses valeurs. De nos soldats tombés ces dernières années sur les théâtres d'opérations extérieures pour perpétuer l'héritage de leurs aînés.

Depuis un an, le centenaire de la Grande Guerre mêle intimement mémoire familiale et mémoire nationale. Il est vécu dans chaque commune, chaque famille, chaque foyer. Il rassemble l'État, les collectivités territoriales et les associations. Malgré le temps qui passe et nous éloigne d'un siècle que cette guerre a ouvert, le centenaire mobilise les anciens combattants, les jeunes et au-delà tous les citoyens de notre pays autour de cette histoire.

Il témoigne de la réalité de la guerre, de sa brutalité, de son humanité aussi parfois, de son caractère mondial enfin, en particulier ce jour à Notre-Dame de Lorette à travers l'inauguration d'un mémorial où sont inscrits par ordre alphabétique les noms de près de 600 000 combattants de toutes nationalités morts sur les terres du Nord-Pas de Calais. Ces 600 000 noms aujourd'hui gravés dans le marbre de l'histoire et dans la mémoire de l'humanité nous rappellent combien la mémoire de la Grande Guerre est une mémoire mondialisée et pacifiée.

Aussi, cette journée du 11 novembre est dédiée à la fraternité entre les peuples et à la paix. Elle invite à la réflexion que chacun d'entre nous doit conduire sur la nécessité de préserver la paix, de défendre les fondements de notre République et de l'Europe et de garantir la place de la France dans le monde.

**Kader ARIF**

**Secrétaire d'État auprès du ministre de la Défense,  
Chargé des Anciens combattants et de la Mémoire**

## HISTOIRE

Loin du front, l'Auvergne subit une régression agricole notable pendant la Grande Guerre, faute de main-d'œuvre. Mais la conséquence la plus dramatique du conflit est l'hécatombe des paysans auvergnats, qui se font massacrer par milliers pendant les années de guerre. Cette saignée s'accompagne d'un déficit de naissances considérable, qui prolonge le recul démographique. La dépopulation des campagnes se poursuit, amplifiée par l'exode rural, dirigé vers Clermont Ferrand.

## TRANSPORTS

Chaque année, le « Bus des Montagnes » se pare de ses habits de fête pour vous amener jusqu'au centre-ville de Clermont-Ferrand.

Le **jeudi 18 décembre**, le président du Conseil Général aura le plaisir d'accueillir les passagers du « *Bus de Noël 2014* » à Polydôme (place du 1<sup>er</sup> Mai) en compagnie des conseillers généraux et des présidents de vos Communautés de Communes afin de partager un petit-déjeuner convivial.

Grâce à un ticket de tramway que l'on vous offrira, vous pourrez alors rejoindre gratuitement le Marché de Noël (place de la victoire, près de la cathédrale) ou encore la Place de Jaude pour garnir la hotte du Père Noël ou simplement pour le plaisir de flâner. Pour participer au Bus de Noël 2014, il vous suffit de prendre contact auprès de votre structure intercommunale avant le **15 décembre** : Ardes Communauté **04 73 71 86 96** ---

**3 € aller / retour**

Les horaires sont à confirmer (départ vers 8 H, retour vers 18 H).

## INFORMATIONS DIVERSES

### Élections :

Pour pouvoir voter aux élections départementales (ex cantonales) les 22 et 29 mars 2015 et aux élections régionales (prévues au plus tard en décembre 2015), les citoyens français doivent être inscrits sur les listes électorales au plus tard le **31 décembre 2014**.

Suite au redécoupage le Puy-de-Dôme passe de 61 à 31 cantons. Deux conseillers généraux (ou départementaux), un homme et une femme, seront élus dans chacun d'entre eux.

Anzat le Luguët est désormais située dans le canton de Brassac les Mines qui comprend maintenant 59 communes.

### Le détecteur de fumée :

Au plus tard le 8 mars 2015, tous les lieux d'habitation devront être équipés d'un détecteur de fumée.

-Il en faut au moins un par logement.

-Il doit être fixé le plus haut possible dans un lieu de circulation ou dans le dégagement desservant les chambres et à distance des murs et des sources de vapeur.

### 1<sup>ère</sup> "FOULEE ANZATOISE

Par petits groupes de cinq ou six, en solitaire ou à plusieurs, ils furent 127 à partir de la Plaine de Guerre pour la « Foulée Anzatoise » organisée par la toute nouvelle « Association sportive d'Anzat le Luguet » ce dimanche 23 novembre 2014. Qu'il s'agisse du parcours de 11 kms ou de celui de 21 kms, les coureurs furent unanimes pour reconnaître que les tracés avaient bien été balisés et qu'ils se sont tous fait plaisir tant par le paysage que par l'aspect technique de la course avec 589 mètres de dénivelé



pour le tour de 21 kms et 289 mètres pour celui de 11 kms. Le beau temps était également de la partie, ce qui a facilité le travail des bénévoles venus en nombre pour donner la main. De part et d'autre, du côté organisation comme du côté coureurs, on s'est promis de revenir l'an prochain.



### (Ancienne) RECETTE de petits gâteaux

*Il vous faut : 2 œufs, 120 g de sucre, 120 g de raisins secs, 240 g de farine, 90 g de beurre, 10 g de levure, 1c de rhum.*

Faire tremper les raisins secs avec de l'eau tiède et le rhum. Bien mélanger le sucre et les œufs. Ajouter 1 demi cuillerée de farine, puis le beurre ramolli (mais pas fondu), puis les raisins secs, puis le reste de farine avec la levure. Bien mélanger le tout. Faire des petits tas avec une petite cuillère sur un plat à tarte. Mettre dans un four chaud (180°-200°), surveiller la cuisson et retirer les petits gâteaux lorsqu'ils sont dorés.

**Bonnes fêtes  
de  
fin d'année**