

Spécial

LACELLE INFO

Mairie de Lacelle
19170 Lacelle
www.lacelle-correze.fr

BULLETIN MUNICIPAL - 24 mars 2020
COMMUNE DE LACELLE-CORREZE

Message de la mairie

Chères lacelloises, chers lacellois,

Alors que nous devons tous rester chez nous face à l'épidémie de Covid-19, les initiatives solidaires locales fleurissent un peu partout. **LACELLE INFO** a été, depuis des années, le lien entre la municipalité et vous. C'est tout naturellement que nous réactivons aujourd'hui un « **Spécial LACELLE INFO** ». Il sera le contact privilégié entre nous ces prochains jours jusqu'à la fin des mesures sanitaires d'urgence.

Ce premier numéro spécial a été déposé dans votre boîte aux lettres, mais à l'heure du numérique nous pourrions aussi vous l'envoyer directement sur votre adresse email, si vous en disposez. Merci à ceux qui souhaitent recevoir électroniquement le « **Spécial LACELLE INFO** » de nous envoyer leur accord dans un simple message adressé à : lacelleinfo@gmail.com en indiquant votre nom, prénom et bien sûr l'adresse email de destination de l'envoi. Pour ceux qui ne disposent pas de cet outil de communication, nous déposerons « **Spécial LACELLE INFO** » directement dans votre boîte aux lettres.

Deux fois par semaine, vous y trouverez des infos pratiques et des rubriques variées agrémentées, si vous le souhaitez, de vos propres contributions.

Des nouvelles des agents municipaux :

Élise Levet, secrétaire de mairie, est autorisée depuis le 20 mars à exercer ses fonctions en télétravail à mi-temps. Elle sera présente en mairie pour l'autre moitié de son temps afin d'aider le maire à gérer les affaires courantes (en dehors de la présence du public).

Loïc Laquais, agent technique, bénéficie d'une autorisation spéciale d'absence deux jours par semaine. Il assurera son service sur la commune les autres jours (en dehors du bourg pour ne pas être en contact direct avec les habitants).

L'Agence Postale Communale est provisoirement fermée.

Des nouvelles du Conseil municipal :

D'après la loi d'urgence pour faire face à l'épidémie de COVID-19, à ce jour, l'élection des conseillers municipaux le 15 mars dernier serait acquise. En attendant, les mandats du conseil municipal et du maire en exercice, Viviane Dantony, sont prolongés jusqu'à cette date.

La mairie est fermée au public, mais en cas d'urgence vous pouvez contacter le maire au **06 80 21 76 58**. La ligne téléphonique de la mairie **05 55 46 03 84** est transférée automatiquement sur le portable du maire.

Des nouvelles de nos commerçants :

Pas question depuis mardi dernier de sortir sans l'attestation de déplacement dérogatoire. Il est fortement recommandé d'effectuer ses achats de première nécessité à proximité du domicile et le plus rapidement possible. A cet effet ci-dessous les nouveaux horaires de l'épicerie et de la boulangerie.

Le fournil de Trayeux : du lundi au vendredi de 7 h 00 → 13 h 00 et 18 h 00 → 20 h 00 – samedi et dimanche de 7 h 00 à 13 h 00 – fermeture le jeudi

L'épicerie de Lacelle : du mardi au vendredi de 9 h 00 → 13 h et dimanche 9 h 30 → 12 h 30



7 jours de confinement : ma femme me dit d'aller faire un tour, qu'elle paiera l'amende...

Rubrique pratique

Aujourd'hui rubrique Cuisine : Les cookies en français and in english for our english friends

<p>Ingrédients pour 6 pers. (environ 30 cookies) 150 g de farine 100 g de sucre en poudre Une pincée de sel 100 g de chocolat pâtissier ou pépites Un œuf 75 g de beurre fondu 1 sachet levure chimique</p>	<p>Serves 6 (30 cookies) 150 g flour 100 g caster sugar 1 pinch of salt 100 g black chocolate (or mini-baking chocolate bits) 1 egg 75 g melted butter 1 TS baking powder</p>
<p>Réalisation Couper le chocolat en petits morceau (ou utiliser des pépites) et faire fondre le beurre au micro-ondes Verser dans un saladier le sucre, l'œuf puis le beurre fondu. Bien mélanger Ajouter la farine, la levure, le sel et le chocolat Allumer le four th5-6 (160°) Beurrer une plaque et déposer des petites boules de pâte assez espacées. Laisser cuire en moyenne 10 mn et enchainer les fournées.</p>	<p>How to proceed Cut the chocolate into small pieces (or use chocolate bits). Put the butter inside the microwave Pour in a bowl sugar and egg together with the melted butter Add the flour, the baking powder, the salt and the chocolate. Turn oven on th5-6 (160°C) Grease a baking tray and take a small ball of clay. . Bake for about 10 minutes</p>

Rubrique enfants

Pour Pâques fabriquer un lapin avec une chaussette !



Matériel : Une chaussette orpheline – des feutres – des gommettes – du coton ou du riz...

- *Remplir la chaussette de coton ou riz ou coquillettes ou rembourrage jusqu'au talon et refermer avec un élastique au-dessus du talon.*
- *Découper le restant de la chaussette (du talon au bord) dans le sens de la longueur pour faire les oreilles.*
- *Dessiner les yeux et le nez sur la partie du talon (ou coller des gommettes) ajouter deux ronds rouge pour les joues.*

On serait ravis de voir votre version du petit lapin ! lacelleinfo@gmail.com

Petit quizz du corrézien : connaissons-nous bien notre Corrèze ?

<p>Quel bandit célèbre, en route pour Tulle, s'est arrêté à Seilhac vers 1754 ?</p>	<p>Louis Mandrin (1724-1755)</p>
<p>Pourquoi au siècle dernier, la belle-mère corrézienne laissait-elle tomber un balai lorsque sa bru entrait pour la 1^{ère} fois dans la maison ?</p>	<p><i>Si la belle-fille le ramassait, elle serait une bonne ménagère. Dans le cas contraire, la fortune de la famille disparaîtrait !</i></p>

Vous avez la parole... Les lacellois parlent aux lacellois

Comment occupez-vous votre temps ? qu'elle est le dernier livre lu, le film que vous avez aimé, que font vos enfants, vos parents, etc...

N'hésitez pas à partager avec nous sur : lacelleinfo@gmail.com