



AUTRES INFOS de la commune

AUBERGE COMMUNALE DE MOURJOU

1 Présentation

Je m'appelle Kara ASATRYAN. Je suis arrivée en France en avril 2009 après une formation de designer à l'université en Arménie.

J'ai rapidement appris le français puis me suis formée à la cuisine qui me passionnait...

2 Mon parcours

Un stage dans un restaurant à Chambon le Château m'a conforté dans mon choix d'orientation professionnelle et mon attrait pour la cuisine...j'ai poursuivi avec un emploi dans un restaurant de station de ski à la Baraque des Bouviers (48) et chaque semaine je progressais...

3 Expérience

J'ai ensuite travaillé dans le GERS à Auch avant de partir 3 mois à Gérone pour bénéficier de cours privés avec un chef instructeur du restaurant Massana pour me former à la cuisine gastronomique. J'ai pu ainsi acquérir des bases solides. De retour en France, je suis passé dans différents établissements, le temps que le poste convoité au restaurant la 7ème vague Boniface (Perpignan) se libère.

Là je suis rentrée en 2019 comme cuisinière, puis très rapidement cheffe de cuisine avec une quinzaine de personnes sous ma responsabilité entre cuisine et salle.

4 Mes motivations

Puis est arrivé le temps où j'ai eu envie de reprendre un restaurant, pour pouvoir faire la cuisine que j'aime et surtout pouvoir la partager... Et là je suis tombée sur l'annonce de l'Auberge de Mourjou.

Je me suis informée sur le secteur, la région, et je me suis dit, là, ma cuisine ne passera pas inaperçue et il y aura forcément des personnes avec une demande de repas bien préparé et pas forcément très cher!

Aussi le fait d'avoir 4 chambres à la location me permettra de faire des week-end de découverte gastronomique et de mettre en valeur les produits locaux. Ces chambres sont un plus qui a fait que cette auberge m'a plu.

5 Votre auberge

Je proposerai un menu du jour/ menu ouvrier du lundi midi au vendredi midi, le soir à la carte.

Il y aura également un menu de la cheffe en 3 services.

Enfin vous trouverez un choix d'une dizaine de pizzas faites maison par mon compagnon sur place ou à emporter.

L'auberge ouvrira ses portes le lundi 05 février

Auberge DE MOURJOU

Cybercantal, le bus du Conseil départemental

LES LUNDIS
22 janvier - Calvinet
19 février - Mourjou
18 mars - Calvinet
29 avril - Mourjou

France Services
Proche de vous au quotidien

Faire un changement d'adresse
Faire une demande de carte grise
Déclarer la vente de mon véhicule
Obtenir une attestation CAF
Déclarer mes impôts en ligne
Payer mes impôts en ligne
Consulter les offres d'emploi
Signaler une fraude à la carte bancaire
S'informer sur ses droits sociaux
Bénéficier d'une aide informatique
Faire une demande d'aide sociale

Accompagnement dans les démarches administratives
10h00 - 16h00

Atelier informatique
13h30 - 15h30
5 personnes par séance. Réservation au 04 71 46 59 81

Renseignez-vous !
Calvinet : 04 71 49 94 32
Mourjou : 04 71 49 96 37

POINT VISIO

Chaque jour à vos côtés

MON DEPARTEMENT

cantal

bus.cybercantal.fr

Cybercantal, le bus du Conseil départemental est une Maison France Services itinérante pour l'accès aux démarches administratives notamment.

Le bus accompagne également les cantaliens dans l'utilisation des outils numériques. L'accueil est individuel pour chaque usager qui rencontre des difficultés, ou des ateliers collectifs pour accéder à la culture numérique et l'autonomie informatique.

Pensez-y!

Information au **04 71 46 59 81**
ou auprès de la mairie

La

Feuille de châtaignier

Puycapel

N°100 janvier-février 2024

Association du Pélou

L'année 2023 de l'association du Pélou s'est terminée par deux événements : un après-midi plantation-goûter-contes, où étaient notamment conviés les nouveau-nés de Puycapel, et sa traditionnelle assemblée générale.

L'après-midi de plantation de châtaigniers s'est tenue le samedi 25 novembre, et a été organisée de concert avec la Maison de la Châtaigne. 4 enfants étant nés sur la commune depuis la Foire 2022, Lucas, Marine, Grégory et Damien, ce sont donc 4 plants de châtaigniers qui ont été mis en terre, en espérant pouvoir récolter leurs châtaignes dans quelques années. S'en est suivi un goûter et l'écoute de contes sur le thème des animaux par l'IEO, devant un feu crépitant à la Maison de la Châtaigne.



Enfin, l'association a tenu son assemblée générale le 9 décembre pour faire notamment le bilan de la Foire. Les résultats sont positifs, malgré la météo maussade samedi. Quelques points ont été notés pour être améliorés l'année prochaine, les bénéfices de l'édition 2023 nous aideront à les mettre en place.

En accord avec les statuts de l'association, 1/3 des membres du CA ont vu leur mandat être remis en jeu. Tous remplissent, sauf 4 qui souhaitent prendre du recul par rapport à la Foire et que nous remercions chaleureusement pour leur engagement.



Perspectives 2024:

l'association tient son invité d'honneur pour l'édition 2024 (33ème édition) : la fête du Nouzillard (variété de châtaignes) à Lavernat dans la Sarthe, Sylvie Pullès, l'accordéoniste cantalienne intronisée dans la confrérie du Pélou cette année, aura le plaisir d'assurer le grand bal du dimanche soir pour la prochaine édition...

D'ici là, passez de joyeuses fêtes de fin d'année, prenez soin de vous et à bientôt pour de nouvelles informations pour la Foire 2024.

Maison de la châtaigne

Plantations et ventes

Après l'arrachage, voici le temps de la vente et de la plantation. Le 25 novembre, pour la Sainte Catherine, le traditionnel atelier-plantation, d'information, d'échange et de démonstration a été animé par une prestation de Mathieu Foudral, notamment avec les familles des enfants de la commune nés entre octobre 2022 et octobre 2023. Il est prudent de réserver d'une année sur l'autre les plants greffés que nous produisons à la Maison de la châtaigne. Cette année, une vingtaine de plants ont été arrachés et facilement commercialisés. Notre marque de fabrique est un arrachage très profond, entre 60 et 80 centimètres, ce qui préserve la racine pivot du châtaignier et garantit une meilleure reprise.

Outre cette vente, les marchés de Noël ont permis à la Maison de la châtaigne d'être présente à Ladinhac le 26 novembre, à Lafeuillade le 10 décembre et à Calvinet les 16 et 17 décembre.

Le personnel et un stagiaire

Jérôme Château a prolongé son arrêt maladie depuis le 16 mai. Durant l'automne, les bénévoles ont poursuivi le soutien associatif. Rose Windhausen était toujours en contrat aidé à raison de 25 heures par semaine et, à partir du 5 décembre, son contrat est prolongé de 6 mois à raison de 20 heures par semaine. De son côté, Mathieu Foudral qui était en CDD à trois quarts temps depuis le 15 septembre a souhaité arrêter au 4 novembre.

Durant les deux premières semaines de décembre, un stagiaire, Mathis Havenne, de Calvinet, en classe de troisième, a été accueilli. Avec lui, nous avons pu ramasser les feuilles, finir l'arrachage des plants de châtaignier,

VISITE A INTERLAB



Visite de Bruno BONNELL, secrétaire général pour l'investissement chargé de FRANCE 2030 - INTERLAB, 17 novembre 2023.

Avec Emmanuel et Jules JALENQUES—crédit photo: INTERLAB

Bulletin réalisé par la commune de Puycapel avec la participation des associations communales.
Ce bulletin d'information et les précédents sont téléchargeables sur le site internet de la commune www.puycapel.fr.

tailler quelques arbres et réaliser divers nettoyages d'extérieur.

Pour 2024, l'association espère que la Maison retrouvera un fonctionnement plus normal qu'en 2023.

Les Castanhaïres bio et l'étude d'Olivier Beucherie

La Communauté de communes de la Châtaigneraie cantalienne a lancé une étude avec la Chambre d'agriculture et le cabinet conseil de Olivier Beucherie pour mieux organiser la filière castanécicole à l'avenir. La Maison de la châtaigne et l'association des Castanhaïres bio participent notamment au groupe de réflexion des producteurs.

A présent, deux ateliers de transformation existent : la Bogue du Cantal à Lacapelle-del-Fraisse et l'atelier farine à Mourjou. Mais ne faut-il pas aller plus loin ? mécaniser, mutualiser, créer un syndicat... autant de questions qui sont à l'étude. Conclusions probablement mi-2024.

Site Remarquable du Goût

Le conseil d'administration de l'association du Site Remarquable du Goût « Mourjou, Châtaigneraie cantalienne » s'est réuni début décembre pour lancer la préparation de la prochaine édition du Salon SRG qui aura lieu **les samedi 8 et dimanche 9 juin 2024** à Mourjou.

Il a pris connaissance à cette occasion du livre « Savourez la France » édité par la Fédération nationale des SRG qui présente 62 Sites Remarquables du Goût, dont celui de Mourjou auquel six pages sont consacrés. Ce beau livre de 300 pages est en vente au prix de 39,95 € à l'épicerie de Mourjou et à la Maison de la châtaigne. L'association dispose de 20 exemplaires (si vous souhaitez en réserver un, en faire la demande à l'adresse serg.chataigneraiecantal@gmail.com).



Grâce à Christian Charmes, notre association était représentée ces dernières semaines sur plusieurs salons, notamment à Saint-Nectaire, Montbrison, en Camargue, à Bonnieux, Billom et Châteauneuf-du-Pâpe.

A noter enfin que notre association tiendra son assemblée générale le vendredi 23 février à 19 heures à Mourjou.

Association des Parents d'Elèves



L'APE de puycapel a le plaisir de vous informer que le quine annuel aura lieu le **dimanche 28 janvier 2024** à 14h à salle des fêtes de Mourjou.

Plus de 4000€ de lots à gagner: ordinateur portable, tablette, smartphone, robot cuisine, trottinette électrique, bons d'achat de 100€, 50€ et plus encore L'achat des cartons de quine permettra à nos enfants d'effectuer un maximum d'activités scolaires. Vous pouvez trouver des cartons de quine en vente à l'agence postale et au salon de coiffure de Calvinet. Comme chaque année, nous comptons sur votre collaboration. Merci.

Club des Aînés du Haut-Célé



Le dimanche 17 novembre 2023 le Club des Aînés du Haut-Célé a organisé une après-midi récréative avec la troupe des Confi'potes de Marcolès une pièce de théâtre "la Poule aux

oeufs d'or" (70 participants) suivie d'un délicieux goûter préparé par nos bénévoles.

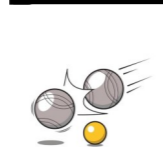
Le dimanche 3 décembre 2023 repas de Noël organisé par le Club à la salle des fêtes de Mourjou (96 adhérents) étaient présents pour ce rendez-vous annuel, les participants étaient ravis de cette rencontre festive et du bon repas.

Un grand merci à Christian CHARMES pour ces jolis bouquets, sans oublier Nathalie pour sa collaboration pour les menus et à Claude MEALLET pour son ambiance musicale.

Prochain rendez-vous : **lundi 15 janvier 2024 à 14 Heures** à la Salle des fêtes de Mourjou pour la galette des Rois.



Calvinet pétanque



L'assemblée générale de l'association Calvinet pétanque a eu lieu le samedi 9 décembre 2023 à la salle des associations de Calvinet avec la présence de Monsieur le Maire.

Il a été procédé au renouvellement du bureau qui se compose de : président, GASTON Louis, vices présidents, BOUQUIER Gaston et MAS René, secrétaire, LACOSTE Lionel, vice secrétaire, CELLIER Jean-Marc, trésorier, GAILHAC François et vice trésorier, VERBRUGGE Donald.

Les personnes intéressées par la pratique de la pétanque seront les bienvenus au club dès avril prochain.

Comité des fêtes de Mourjou



CANCAN FOLIES

MENU

Terrine d'effilochée de bœuf cœur de foie gras aux lentilles *****

Suprême de volailles aux Pleurotes avec gratin de pommes de terre aux cantal *****

et tomate provençale *****

Assiette de 2 fromages d'Auvergne AOP *****

Bavarois royal chocolat et praline *****

CAFE

40€

SAMEDI 17 FEV

SUR RESERVATION AVANT LE 11 FEVRIER au 06 83 75 91 39 *PRIX DE LA SOIREE 40€

Calvinet Patrimoine

L'association, présente au Marché de Noël de Calvinet avait sur son stand les ouvrages édités précédemment : Calvinet d'hier en Carladès en deux tomes, Jean XXII et la création de la paroisse, la visite princière, l'hommage aux poilus 14/18 inscrits sur le monument aux morts de Calvinet et les plaquettes "l'eau sources de vie" textes basés sur informations d'anciennes délibérations municipales. Les amateurs de généalogie, d'histoire firent des arrêts qui furent des moments forts agréables : découverte et partage d'informations, de techniques de recherches: utilisation du site des Archives du Cantal, de la bibliothèque Nationale de France (BNF Gallica) Le montant des ventes réalisées s'ajoutant à nos subventions acquises, participera à la réalisation de projets parfois onéreux comme la borne numérique.



Pour infos: Celle-ci est placée près de la mairie, au niveau du panneau d'affichage, depuis mi-décembre mais peu d'informations sont actuellement disponibles.

En association avec la commune, elle informera sur les activités et actualités communales, l'histoire locale, le patrimoine, la biodiversité.

Vivre en Châtaigneraie

Un grand merci à toutes les personnes qui ont répondu au sondage de l'association qui recense les envies et qui pourra donner corps à de nouveaux projets.

L'assemblée générale aura lieu **samedi 09 mars 2024 à 14 heures**. Le lieu sera prochainement précisé. Bienvenue à tous les adhérents et sympathisants !

Médiathèque

EXPOSITION : Vous pouvez venir découvrir **jusqu'au 08 février 2024** : " Le Petit Chaperon rouge "

Cette exposition vous permettra de découvrir le traditionnel Petit Chaperon Rouge et ses nombreuses versions, indémodable et toujours d'actualité ce conte permet de multiples exploitations.

Les Séniors de Calvinet

Les adhérents des séniors sont conviés à la traditionnelle dégustation de la galette:

Le mercredi 10 janvier 2024 à 14h00 à la salle des fêtes

Comité d'animation

Les 16 et 17 décembre notre traditionnel marché de Noël s'est tenu profitant d'un temps splendide....un peu frais le matin! Notre père Noël, rois mages et père fouettard ont pu déambuler faisant la joie des petits et des grands.

43 exposants ont participé proposant pleins de petites idées cadeaux, nous les remercions vivement ainsi que Victoria la speakerine qui les a tous visités vantant leurs produits. Belle prestation des Chamalots le samedi, de L Randeynes et des Hot Jazz Brothers le dimanche et n'oublions pas les pattes de l'infatigable petit âne et son escargoline promenant les enfants. Magnifique feu d'artifice et excellente soupe au fromage ont clôturé cette belle journée.

Tous les bénévoles qui ont œuvré aussi pour les différentes décorations donnant à notre village « L'esprit de Noël » sont à remercier chaleureusement. BONNES FETES A TOUS.

