

TREIGNAC

quittés

Une déambulation aux sons des cloches



André Plas.
Photo DR

Un public très nombreux a récemment déambulé aux sons des cloches de Treignac et de la musique du territoire, le tout ponctué par l'humour des histoires et contes de Sébastien Pejoux.

Les personnes présentes ont eu le plaisir d'écouter toutes les cloches du village et les nombreuses chansons interprétées par le groupe Trad band emmené par Françoise Étay.

Pour beaucoup, ce fut une grande joie d'en reprendre les refrains dans le si beau parler occitan du Limousin.

Les participants, le Parc Naturel Régional et Hugues Lauillac initiateur de cette animation qui avaient choisi Treignac pour cette première édition intitulée Aux sons des cloches de la mon-



Le parler occitan a été mis à l'honneur lors de cette manifestation.
Photo DR

nts pour
ns le bourg



le bourg et ses alentours
ors de la randonnée USEP.
Photo DR

ire. Bien agréable instant que présence de toute cette jeunesse dans nos rues. Ce sont ainsi quinze classes qui s'étaient donné rendez-vous au parking des Rivières pour partir vers le barrage, Boisse, le pont Finot, le Vieux Pont, la halle. À 15 h, tout ce petit monde était reparti dans sa commune après, pour certains, un pique-nique aux Rivières. Peut-être certains reviennent-ils avec leurs parents visiter Treignac une autre fois...

le bout du monde
arias et Boni Kim



u Bourdarias et Boni Kim

tagne Limousine doivent être remerciés.

L'ALSH paré au décollage



Les enfants ont lancé des fusées à eau au stade de rugby.
Photo DR

Le 18 octobre, dernier mercredi avant les vacances, dix-sept fusées à eau construites et décorées par les enfants, ont pris place sur la base de lancement du stade de rugby de Treignac.

Décomptes, pompes au pied, décollages, pirouettes étaient au rendez-vous, tout comme le soleil de l'été indien.

Maintenant, place aux vacances qui tourneront autour

de deux thèmes : le manoir de Vampirina et Pimp ta chambre qui vont faire travailler l'imagination.

Ce travail s'est accompagné de trois sorties, une chasse aux bonbons ce 27 octobre, un loto à l'EHPAD le 30 octobre et un spectacle à La Boîte à Zinc le 31 octobre.

Renseignements au 05.55.98.12.74 auprès d'Émilie.

Une magnifique exposition des collectionneurs du canton



Le jeune Rachid et le chocolat... une histoire à croquer

Rachid est né en 1996 à Montpellier. Il a passé là-bas un CAP de pâtissier mais il rêvait de devenir chocolatier. Il n'avait personne autour de lui pour le conseiller. Il a consulté Internet et a fini par trouver un site qui lui évoquait juste ce dont il rêvait. Cependant, ce chocolatier était installé à Treignac. Alors, il a envoyé un mail de motivation. Bernard Besse a répondu et ils sont tombés d'accord. Donc, depuis octobre 2015, Rachid travaille dans le laboratoire du Comptoir du Chocolat dirigé par le maître Bernard Besse et il ne s'en lasse pas. Les heures supplémentaires ne lui font pas peur car il a soif d'apprendre. Il a évidemment tout le matériel voulu à sa disposition pour créer des œuvres originales en chocolat.

Bernard Besse l'a encouragé à se présenter au prestigieux trophée Jean-Claude Léchaudé, 4^e du nom, qui se déroulait à Romorantin, en Sologne, au cours des Journées gastronomiques de Sologne, le samedi 28 octobre. Ce trophée consiste en la réalisation, en 9 heures de travail et devant le public, d'une pièce en chocolat. Le thème choisi cette année est « le mariage d'hier à aujourd'hui ». Le trophée s'est déroulé sous la présidence de Serge Granger, meilleur ouvrier de France chocolatier. Les seize membres du jury sont pratiquement tous MOF (meilleurs ouvriers de France).

Chaque candidat doit évidemment avoir un minimum de trois ans d'expérience pour pouvoir participer. Le droit d'inscription est gratuit mais il convient de joindre au bulletin de participa-



Le M. Hulk de Rachid pèse tout de même 100 kg !
Photo DR

tion trois photographies de chefs d'œuvres réalisés exclusivement et entièrement par le candidat. La sélection est de seulement dix candidats, chacun devant apporter le matériel nécessaire pour la réalisation de la pièce. Le chef d'œuvre, réalisé sur place, est entièrement en chocolat ou dérivé du cacao sans armature. Le candidat doit apporter deux entremets identiques à base de purée de Yuzu et deux variétés de bonbons en chocolat dont 20 avec intérieur fruit (Tamarin).

La notation est basée sur les critères suivants : valeur artistique, créativité, travail, organisation et innovation, respect du thème et des dimensions. Les décisions du jury seront évidemment sans appel.

Et le jury ne s'est pas trompé puisque Rachid a décroché le premier prix du célèbre trophée, récompensant ainsi son engagement et la confiance de son maître.

Une excellente collecte alimentaire pour le Secours populaire