

SARLAT

N°39 - novembre 2017

www.sarlat.fr

Magazine

28 LA MAGIE DE NOËL S'EMPRE DE SARLAT



8 ÉCONOMIE
Les nouveaux
commerces

16 INVESTISSEMENTS
Le point sur les
travaux

20 SERVICE PUBLIC
État civil, des missions
qui évoluent



Le jardin public du Plantier en a vu de toutes les couleurs : inspirée d'Holi, la fête indienne des couleurs, la Sarlat Color a réuni près de 250 courageux qui ont parcouru les 3,5 km de course pigmentée dans les rues de sarlat.



De nombreux curieux se sont massés le long des boulevards sarladais pour assister au passage du Tour de France.



L'association de commerçants Avenir Sarlat, avec l'aide du service municipal Point Info Jeunes, a organisé un défilé de mode place de la Liberté. À quand La Fashion Week à Sarlat?



Rosemary Phillips et ses musiciens ont ouvert le premier «Sarlat Swing it», rencontre de jazz des années 20 à 50. Cet évènement sera chaque année l'occasion pour les sarladais de fêter le début de la saison estivale.



La fête des associations en septembre a permis à près de 80 associations de présenter leurs activités.



Si vos doigts vous démangent, un piano est à votre disposition dans le hall du centre culturel !

SARLAT

N°39 - novembre 2017
www.sarlat.fr

Magazine

28 LA MAGIE DE NOËL S'EMPRE DE SARLAT



8 **ÉCONOMIE**
Les nouveaux commerces

10 **INVESTISSEMENTS**
Le point sur les travaux

20 **SERVICE PUBLIC**
État civil, des missions qui évoluent

En pages 20 et 21

**PROXIMITÉ
LES MISSIONS DU
SERVICE ÉTAT CIVIL
ÉVOLUENT**

ÉDITORIAL.....	05
EN BREF.....	06
COMMERCES.....	08
Les nouvelles adresses	
ENTREPRENDRE.....	12
Thierry Rol : la lumière comme crédo	
Lou Cocal, des biscuits de chez nous	
DÉVELOPPEMENT DURABLE..	14
Le compostage, un geste facile	
La CCSPN, un territoire à énergie positive	
PROJETS.....	18
Eau potable, un réseau performant	
Piscine couverte municipale	
SPORTS.....	24
Club de pétanque Sarladais	
Le stade Christian Goumondie	
Les nouveaux aménagements au TCS	
CULTURE.....	26
Centre culturel, venez vous évader !	
INTERVIEW.....	30
Le tourisme est une chance	
ÉVÈNEMENTS.....	32
Lumière sur 3 évènements «hors saison»	
SAVEURS.....	34
Recette d'Anthony Richard	
TRIBUNE.....	35
Expression des élus	

SOMMAIRE /

N°39 - novembre 2017 - www.sarlat.fr

SarLat
La CANÉDA

Directeur de la publication

Jean-Jacques de Peretti

Rédaction / Mise en page / Maquette

Service communication mairie de Sarlat

Photographies

Service communication (sauf mention contraire)

Photo de une ©Office de tourisme Sarlat

Impression : Imprimerie Bataillon



sur papier 100 % recyclé

Tirage : 6000 exemplaires

Distribution : La Poste





“ **Il n’y aura pas que les métropoles dans le monde de demain** ”

Les communes de France ne voient pas le bout du tunnel. D’un côté, des dépenses obligatoires nouvelles qui ne cessent d’augmenter, du fait notamment de nouveaux transferts de responsabilités de l’État vers les communes. De l’autre, la réduction des concours financiers de l’État aux collectivités qui s’amplifie toujours davantage. Budgétairement contraintes, les conditions d’exercice du mandat d’élu local sont de plus en plus difficiles, tout particulièrement dans nos territoires ruraux.

C’est pourtant dans ces moments-là, parce que les lignes bougent, qu’il faut repenser la projection de la ville et valoriser ses atouts dans l’intérêt bien compris de ses habitants. J’ai toujours pensé la ville, et Sarlat en particulier, comme une animation en tant que telle lorsque les gens y vivent, y travaillent et s’y divertissent.

Je n’appartiens pas à ce courant de pensée passéiste qui pleure la ville et les villages d’antan, ce que je peux comprendre. Si depuis plus de 50 ans on fait la ville en l’étalant de plus en plus, si chaque fois qu’une nouvelle entreprise ou qu’un nouveau commerce veut s’installer il cherche un terrain en dehors de la ville, il nous est impossible de « détricoter » ce qui a causé ce problème.

En revanche, il faut s’efforcer d’y répondre en saisissant les occasions de faire vivre la ville pour tous, en son centre : ainsi le marché couvert de l’église Sainte-Marie, la maison de l’emploi et la mission locale, le Centre intercommunal d’action sociale au Colombier, la maison de la petite enfance, la maison de retraite du Plantier, la médiathèque, l’accompagnement de la modernisation du cinéma Rex. Toutes ces initiatives ont toujours été l’expression d’une volonté : permettre la rencontre dans la ville, le croisement, l’échange entre les habitants et, pour nous également, l’échange avec nos visiteurs qui aujourd’hui viennent de tous les coins du monde.

C’est pourquoi, aussi, nous devons encore renforcer et garantir nos services de proximité en direction immédiate de tout le sarladais. L’ambition que nous devons avoir ensemble est celle de se sentir bien dans la ville. Cette ambition est à partager avec nos espaces ruraux et nos communes voisines. À l’instar de la plateforme des métiers du bâtiment ou du foyer jeunes travailleurs, Sarlat se prolonge inexorablement dans la vie active. En ce sens, loin d’être limité, notre horizon s’élargit avec notamment la Communauté de communes Sarlat Périgord noir et plus loin encore avec le pays du Périgord noir. C’est dans ce mouvement que nous devons assumer pleinement notre rôle de ville centre.

Parallèlement, et dans le même temps nos entrées de ville se recomposent : ainsi la restructuration du Pontet avec de nouveaux commerces et de nouvelles structures d’accueil, ainsi toute la zone commerciale de Madrazès qui verra son point d’orgue avec l’aménagement de l’ancien immeuble de la SEITA dédié au numérique et aux services de la Communauté de communes, ainsi le rond-point de « Prends-Toi-Garde » qui verra le jour, dès l’an prochain, et où aboutira, vite je l’espère, la troisième partie de la déviation de Sarlat qui nous fait si lourdement défaut.

Notre patrimoine est là, chargé d’histoire, nous en sommes fiers et nous devons continuer à le faire vivre à travers la ville bien comprise dans son développement et son attractivité. Je vois, ici et là, de nouveaux commerces qui s’ouvrent, des initiatives nouvelles qui sont prises par de jeunes couples, alors je me dis qu’il n’y aura pas que les métropoles dans le monde de demain.

Jean-Jacques de Peretti

Du nouveau pour le brûlage des déchets verts



L'arrêté préfectoral relatif au brûlage des déchets verts a été modifié, prenant en compte le caractère rural de notre bassin de vie ainsi que les pratiques locales.

Du 1^{er} mars au 30 septembre, tout brûlage est interdit

Du 1^{er} octobre à fin février, pour les terrains situés dans une commune urbaine :

- le brûlage des déchets verts, issus des obligations légales de débroussaillage est autorisé sous réserve d'une déclaration.
- le brûlage des déchets verts issus des travaux d'entretien (taille, tonte...) est interdit

Du 1^{er} octobre à fin février, pour les terrains situés dans une commune rurale :

- le brûlage des déchets verts issus des obligations légales de débroussaillage et des travaux d'entretien (taille, tonte...) sont autorisés sous réserve d'une déclaration.

Ces dispositions ne s'appliquent qu'aux particuliers : les collectivités, les entreprises d'espaces verts et les paysagistes sont tenus d'éliminer leurs déchets verts par des solutions alternatives.

Les arrêtés préfectoraux, la liste exhaustive des communes dites «rurales» ainsi que les imprimés de demande de dérogation et de déclaration sont disponibles sur le site internet de la ville www.sarlat.fr, rubrique «**Information**». Les déclarations remplies sont à déposer à la mairie.

Contact : Mairie de Sarlat - 05 53 31 53 31

La MSA change d'adresse et la CPAM... aussi

La Mutualité Sociale Agricole, en charge de la santé, de la famille, de la retraite, des accidents

du travail des exploitants et des salariés agricoles, a déménagé. L'agence est désormais située au 12 avenue du Colonel Kauffmann. La MSA est ouverte les mardis et mercredis de 9h30 à 12h et de 13h à 16h, le jeudi exclusivement sur rendez-vous (fermeture le dernier jeudi du mois)

Contact : MSA - Antenne Sarlat

Tél. 05 53 67 77 77

La Caisse Primaire d'Assurance Maladie occupe également un bureau dans les mêmes locaux. Elle est ouverte sur rendez-vous les mardi, mercredi, vendredi de 8h30 à 12h et de 13h à 16h.

Tél. 0811 703 646

Ouverture du marché de gros aux truffes

La fin de l'année approche. Les premières récoltes de truffes également.

Les marchés de Sarlat ouvrent de nouveau leurs portes. Ainsi, le premier marché de gros aux truffes de la saison se tiendra le mercredi 29 novembre prochain devant la mairie à 14h30.

Infos pratiques : Ouvert aux trufficulteurs et aux professionnels-négociants, entreprises de l'agro-alimentaire, commerçants et restaurateurs...- le marché de gros aux truffes a lieu tous les mercredis après-midi à partir de 14h30, sous les arcades de l'Hôtel de Ville, de novembre à fin février.

Contact : Mairie de Sarlat - 05 53 31 53 31

La ville distribue gratuitement les sacs poubelle et les sacs de tri



La mairie organise chaque jeudi une distribution de sacs poubelles et de sacs de tri à l'attention des habitants : le 1^{er} jeudi, au Point I, situé place du 19

Mars 1962, le 2^e et le 3^e jeudi, au rez de chaussée de la mairie, le 4^e jeudi, à la mairie de la Canéda. Si le mois comprend 5 jeudis, la distribution le 5^e jeudi a lieu à la mairie de Sarlat. Par ailleurs, la mairie poursuit la diffusion en ces mêmes lieux de sacs pour déjections canines. Si vous utilisez ce service pour la première fois, pensez à vous munir d'un justificatif de domicile de moins de 3 mois.

Contact : Mairie de Sarlat - 05 53 31 53 31

Les sarladais seront recensés en 2018

Le recensement permet de connaître la population résidant en France. Il fournit des statistiques finement localisées sur le nombre d'habitants et sur leurs caractéristiques (âge, profession exercée, conditions de logement, déplacements quotidiens, etc.). Il apporte également des informations sur les logements.

Des agents assermentés recenseront les sarladais du 18 janvier au 17 février 2018.

Contact : Mairie de Sarlat - 05 53 31 53 31

Stérilisation des chats errants

Pour faire face à la multiplication des chats errants, la ville de Sarlat a fait appel à la Fondation 30 Millions d'Amis, afin de mettre en place des opérations de stérilisation.

Fin juin, le maire, Jean-Jacques de Peretti a acté la signature d'une convention de partenariat avec la Fondation, pour la « mise en place d'une action visant à maîtriser les populations de chats errants sans propriétaire par le contrôle de leur reproduction ». Il faut savoir qu'un couple de chats non stérilisés peut engendrer jusqu'à 20 000 descendants en 4 ans ! En agissant de la sorte, Sarlat s'inscrit dans un mouvement global puisque, depuis 2013 et la mise en place d'une convention type par la Fondation, 600 mairies ont passé ce partenariat. Très concrètement, l'association locale -Pirate recueille les chats errants sans propriétaire et organise la stérilisation prise en charge par la Fondation à hauteur de 80 euros pour une ovariectomie et 60 euros pour une castration.

Cette opération sera conduite à Sarlat jusqu'au 31 juillet 2018 dans les secteurs du Sablou, du Colombier, de l'Abbaye Sainte Claire, de la Calprenède et de la Croix d'Allon.



Mairie de Sarlat - Accueil

Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h à 17h

État civil - Élections Cartes d'identité et passeports

Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h

Tél. 05 53 31 53 48

Affaires scolaires

Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h - Tél. 05 53 31 53 40

Vie associative Événementiel

Du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 12h30 à 16h30 le vendredi de 8h à 12h
Tél. 05 53 31 53 44

Service urbanisme

Du lundi au jeudi de 9h à 12h30 et sur rendez-vous
Tél. 05 53 31 53 20

Hôtel de ville

Place de la Liberté CS 80210
24206 Sarlat Cedex
Tél. 05 53 31 53 31

Site internet :

www.sarlat.fr
Courriel : info@sarlat.fr

RENDEZ-VOUS AUX MARCHÉS

Les marchés hebdomadaires

Mercredi

- de 8h à 13h, marché alimentaire dans le secteur sauvegardé.

Samedi

- de 8h à 13h marché alimentaire dans le secteur sauvegardé
- 8h à 18h marché de produits divers dans le secteur sauvegardé, la rue de la République, la place du 14 Juillet et l'av. Gambetta.

Jeudi

Marché bio sur la place du 14 juillet

- de 16h à 20h30 en hiver
- de 16h à 22h30 en été

Marché couvert de l'église Sainte-Marie

De mi-avril à mi-novembre :

- Du lundi au dimanche de 8h30 à 14h, le vendredi de 8h30 à 20h

De juillet à septembre :

- Du lundi au dimanche de 8h30 à 14h, le jeudi, le vendredi et le samedi de 8h30 à 20h

De mi-novembre à mi-avril :

- Du lundi au dimanche de 8h30 à 13h - Fermeture le jeudi

Marché aux truffes contrôlé

De mi-novembre à mi-mars

- Tous les samedis matin à 9h - Rue Fénélon

Marché de gros aux truffes

De mi-novembre à mi-mars

- Tous les mercredis à partir de 14h30 - Parvis de la mairie

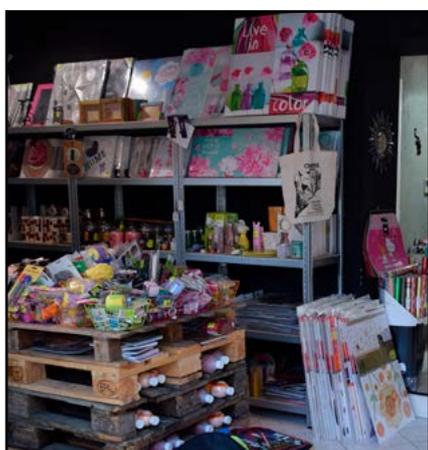
Marché primé aux truffes

Le samedi avant Noël - Rue Fénélon

COMMERCE

LES NOUVELLES ADRESSES

Dans chaque numéro, Sarlat Magazine fait un tour en ville pour vous présenter les enseignes récemment installées à Sarlat.



SOLDERIE DE LA SALAMANDRE

Avis aux amateurs de bonnes affaires, la Solderie de la Salamandre propose des objets à petits prix : décoration, entretien, vaisselle, bricolage, alimentation, librairie, vêtements... Des nouveautés toutes les semaines.

«Solderie de la Salamandre»

Avenue de la Dordogne - Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h - Tél. 05 53 31 61 24 [f](#) @solderiedelasalamandre

INSTITUT URBAN BEAUTÉ

Virginie vous accueille dans son institut chaleureux et cosy pour un moment de détente. En plus des soins esthétiques traditionnels (épilation à la cire, manucure, soins du visage et du corps), l'institut est équipé d'appareils dotés des dernières technologies : épilation durable, photo-rajeunissement, cryolipolyse, lypolaser, peeling de peau... Pour les fêtes, l'équipe propose également des bons cadeaux.

«Institut Urban Beauté» n°50, rue Gambetta - Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 18h30, le samedi de 9h à 17h30 et le lundi sur rdv - Tél. 05 53 31 65 51

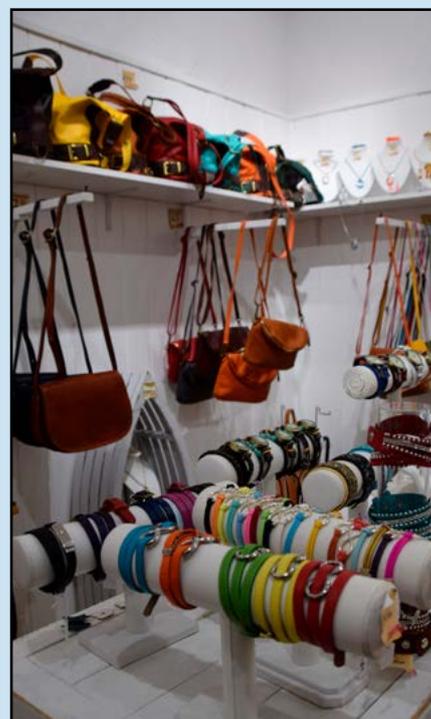
[f](#) @urbanbeautéinstitut

ABESSE IN LOCO

Cette jolie boutique au cœur du secteur sauvegardé, propose des articles en cuirs naturels de vachette et de buffle aux couleurs chaleureuses et aux formes intemporelles : sacs, portefeuilles, bijoux, porte-clés... Ribera dessine tous les modèles de sacs qu'elle veut pratiques et fonctionnels et les bijoux sont fabriqués sur place. Les collections pour hommes et femmes sont renouvelées régulièrement et d'une grande qualité. Vous y trouverez également du cuir brut et des lacets en cuir au détail pour vos créations personnelles.

«Abesse In Loco» n°7, place de la Liberté - Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h - Tél. 09 86 67 79 92 - www.abesseinloco.com

[f](#) @abesseinloco





MOREL PRIMEUR

Chez les Morel, la vente de fruits et légumes est une affaire de famille qui se transmet depuis 1959 ! Après avoir écumé les marchés du département, Christophe et Françoise Morel, vous accueillent dans leur magasin situé sur l'avenue de Madrazès. Vous y trouverez fruits, légumes et produits du terroir. Pour les fêtes, ils vous proposent des huitres ainsi que des paniers de fruits exotiques, pensez-y !



«Morel Primeur» - Av. de Madrazès. Ouvert mardi, jeudi et vendredi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h et le mercredi et samedi de 15h à 19h.
Tél. 06 80 46 57 18 [f](#)@Morelprimeur

L & Lui

Dans la Traverse, Karol et Patrick vous proposent une large gamme de maroquinerie de qualité ainsi qu'une ligne bagagerie : valises, sacs de voyage et vanity-case. Chez L & Lui, pas de jaloux, il y en a pour toute la famille et pour tous les budgets ! Vous y trouverez sacs à mains, cartables, portefeuilles et accessoires ainsi que des grandes marques comme «Lancaster» ou «Eastpak».

«L & Lui» - n°56 rue de la République. Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h15 et de 14h à 19h - Tél. 05 53 29 64 01

[f](#) @L&LuiMaroquinerieSarlat

SL ELEC est une entreprise spécialisée en électricité générale, pour les particuliers comme pour les professionnels. Elle intervient dans les milieux de l'Industrie, du Bâtiment, du tertiaire et du Résidentiel. Elle assure l'installation et la maintenance de réseaux électriques et d'alarmes incendie, la mise ou remise en conformité d'une installation, l'étude de projets architecturaux ou monuments historiques, l'installation de chauffage électrique et de climatisation.



«SL Elec» - Rue Jean-Baptiste Delpeyrat - Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h - Tél. 05 53 30 58 92



LA BOUTIQUE DES MAM'ZELLES

Vanessa et Thierry ont réuni leurs trois passions dans cette boutique : la décoration, la couture et le thé ! Arrêtez-vous pour une pause goûter dans une ambiance chaleureuse et cocooning : grand choix de thés, chocolat chaud, café et pâtisseries maison. Vous y trouverez également de nombreuses idées cadeaux ainsi qu'un espace réservé à la mercerie «vintage» : boutons, dentelles, fils et rubans par centaines pour vos créations.

«La Boutique des Mam'zelles» - n°32 Avenue Thiers - Ouvert le lundi de 14h à 18h30 et du mardi au samedi de 9h30 à 18h30 - Tél. 09 81 77 91 86

[f](#) @Laboutiquedesmamzelles

ESCAPE GAME HISTORIQUE DE SARLAT

Un escape game est un jeu d'énigmes à faire en famille ou entre amis sur un thème précis et dans un temps imparti. À Sarlat, Alexandre a installé son escape game au cœur de la Tour du Bourreau. Au programme : trouver, en moins d'une heure, le secret des Franc-maçons avant le retour du Bourreau tout en profitant d'une vue inédite sur les toits de la ville. Cet été, plus de 1500 personnes ont déjà percé les mystères de la Tour. Nicolas vous accueille 7 jours sur 7 pour passer un moment ludique et instructif et vous accompagne, à l'aide de son Talkie Walkie, si vous bloquez sur une énigme. N'ayez crainte, pour l'heure, personne n'est resté coincé dans la Tour du Bourreau !



Escape Game historique de Sarlat - n°17 Boulevard Voltaire - Tél. 06 71 16 12 77 - Ouvert tous les jours de 9h à 21h - www.escapegame-sarlat.com

f @escapegametourdubourreau



AU 51 CAFÉ

C'est au n°51 de la rue de la République que Stéphane vous accueille dans son café à la décoration moderne et épurée. En plus du bar-tabac, il vous propose la presse quotidienne locale ainsi que les services de la Française des Jeux.

«Au 51 café» 51, rue de la République - Ouvert du lundi au samedi de 8h à 22h - Tél. 05 53 29 10 69



BOUCHERIE RICHARD BORDES

Installés à Proissans depuis 6 ans, Sylvie et Richard Bordes viennent d'ouvrir une boucherie supplémentaire sur l'avenue Gambetta. Ils vous proposent de la viande de qualité issue d'élevages locaux (Marcillac-Saint Quentin, Saint André Al-las...) ainsi que des saucisses, chipolatas et merguez maison.

«Boucherie Richard Bordes» - n°36 Avenue Gambetta - Ouvert le mardi, mercredi, vendredi et samedi de 8h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h et le dimanche de 8h30 à 12h30 - Tél. 05 53 59 13 39

AQUI! LA NOUVELLE MONNAIE LOCALE DU PÉRIGORD NOIR

Une quarantaine de monnaies locales sont déjà en circulation en France. Un phénomène qui ne date pas d'hier mais qui a pris un nouvel élan ces dernières années. À Sarlat, il est désormais possible de payer en Aqi !

Une monnaie locale c'est quoi ?

Une monnaie locale complémentaire a pour but de favoriser le commerce de proximité, l'économie locale et le développement durable grâce aux circuits courts dans un périmètre restreint. Le grand Périgord Noir, de Hautefort à Villefranche du Périgord, est le territoire défini d'utilisation de l'Aqi. Chaque monnaie locale est liée à une charte mettant en avant les valeurs que les commerces ou

entreprises participantes doivent honorer, un gage de respect d'une certaine éthique pour les consommateurs. L'Aqi a déjà conquis une trentaine de prestataires dont la ferme de Vialard ou le Cinéma Rex. Ce dernier sera le premier comptoir de change.

Comment ça marche ?

Pour pouvoir utiliser l'Aqi, il faut être adhérent de l'association Aqi de conscience, (que l'on soit consommateur ou commerçant) et s'acquitter chaque année de l'adhésion d'un montant de 20 euros pour les utilisateurs et 50 euros pour les prestataires. L'Aqi prend la forme de billets de 1, 2, 5, 10 et 20 Aqi, aux couleurs du Périgord Noir. Inutile de se ruer dans les banques sarladaises pour obtenir ces billets car cette monnaie ne

sera disponible qu'aux comptoirs de change à partir du mois de décembre.

Dans la pratique, il n'y a rien de bien compliqué cela fonctionne comme des bons d'échange. Quant à la conversion, pas de maux de têtes en prévision, 1 Aqi équivaut à 1 euro.

Que deviennent les euros échangés ?

Les sommes collectées en monnaie nationale (euros) constituent un fond de réserve qui sera placé dans une banque éthique et coopérative de finances solidaires. Ces fonds serviront ainsi à subventionner des projets locaux qui tiennent compte des valeurs de l'association.

www.monnaie-aqi.fr

EMPLOI

ZOOM SUR LES FORMATIONS EN ALTERNANCE

Des offres variées sont à pourvoir en Sarladais pour démarrer un contrat en alternance. À la recherche d'un emploi ou chef d'entreprise, la Maison de l'Emploi du Périgord Noir et la Mission Locale sont les interlocuteurs privilégiés pour vous conseiller.

L'alternance c'est quoi ?

L'alternance est un modèle de formation professionnelle qui permet aux bénéficiaires de monter en compétence en combinant formation théorique et pratique dans le cadre d'un contrat rémunéré.

Le contrat d'apprentissage entre dans le cadre de l'alternance : c'est un contrat de travail écrit à durée limitée (CDD) ou à durée indéterminée (CDI) entre un salarié et un employeur. Il permet à l'apprenti de suivre une formation en alternance en entreprise sous la responsabilité d'un maître d'apprentissage et en centre de formation des apprentis (CFA) pendant 1 à 3 ans.

La Nouvelle Aquitaine fait partie des 7 régions dans lesquelles l'âge limite d'entrée dans l'apprentissage est fixé à titre expérimental par décret à 30 ans (contre 25 ans par ailleurs).



Un dispositif gagnant-gagnant

Les formations en alternance souffrent d'un déficit d'image.

Pourtant, près de 60 % des jeunes issus de ces filières décrochent un CDI ! Pour le salarié, comme pour l'employeur, les avantages sont nombreux.

Pour l'alternant, ces formations préparent à des diplômes du CAP au Bac +5. Et contrairement aux idées reçues, les offres ne se limitent pas au secteur du BTP. En Sarladais, les propositions en ligne sur le site de la Maison de l'Emploi du Périgord Noir concernent les secteurs de la comptabilité gestion, les métiers du bois, des postes de technico-commercial, l'accueil et la relation clients...

La formation est rémunérée. Le salaire varie en fonction de l'âge et du niveau dans le cursus de formation.

L'alternance permet de se former concrètement sur le terrain avec des professionnels mais aussi de bénéficier du soutien et de l'accompagnement de son tuteur qui sert d'interface entre le jeune,

l'entreprise et la structure de formation.

Du côté de l'entreprise, prendre un jeune en alternance permet d'être acteur dans l'insertion et la formation des jeunes. C'est également une opportunité de former des employés de demain aux spécificités de certains métiers et d'avoir au sein de ses équipes un collaborateur opérationnel avant la fin de sa formation. Des solutions existent pour faciliter l'embauche de jeunes en alternance ; la Maison de l'Emploi du Périgord Noir a développé un service dédié aux entreprises pour répondre à ces questions et à toute autre interrogation liée aux ressources humaines, aux recrutements, à la sécurité/santé au travail, aux aides à l'embauche... ■

Mission Locale du Périgord Noir
Maison de l'Emploi du Périgord Noir - Tél. 05 53 31 56 00
Périgord Noir Plateforme RH Sarlat Montignac - Tél. 06 71 14 57 63

INNOVATION

LA LUMIÈRE COMME CREDO

Installé à Sarlat, avec 5 personnes à ses côtés, Thierry Rol développe sa marque d'éclairage LED, étend son activité en France et se lance sur le marché européen.

C'est rue Denis Papin, dans la zone industrielle de Madrazès, que Thierry Rol a installé son activité commerciale de produits d'éclairage LED. Quel parcours pour celui qui a commencé en 2006 dans le garage familial !

A l'époque, Thierry s'engage dans le secteur encore naissant de l'éclairage LED. Il croit en cette nouvelle technologie et développe un site de e-commerce www.eclairage-design.com. Après trois ans d'activité, il s'installe à Sarlat, d'abord en ville, avenue Aristide Briand puis au Pontet et enfin à Madrazès dans un espace de 600 m².

Pour les particuliers, le site «eclairage design» est une mine. Des milliers de références en éclairage extérieur, intérieur, décoration lumineuse, ampoules, rubans



et guirlandes LED..., des produits innovants et performants, des grandes marques françaises que l'on retrouve également sur les plus grands sites marchands en ligne grâce aux plateformes de Market Place.

Pourtant, avec plus de 70 000 clients, «eclairage-design» n'est qu'une partie de l'activité.

L'entreprise et ses 6 employés vont encore plus loin en développant la fabrication de ses propres produits d'éclairage sous la marque Arum Lighting. Fabriqués dans 4 usines chinoises partenaires, ils sont vendus sur le site internet originel de l'entreprise, sur son site dédié aux revendeurs «grossiste-led» mais aussi en Sarladais grâce à un réseau d'artisans, cher à notre chef d'entreprise qui peut ainsi obtenir un retour direct de ses gammes de produits et s'adapter à la demande et aux attentes des professionnels.

Les prochains défis que s'est lancé Thierry Rol sont d'étendre son



réseau de vente en France dans les magasins spécialisés «jardinerie et bricolage» et de partir à la conquête de l'Europe, en commençant par le marché espagnol, où il prépare l'ouverture prochaine d'un bureau à Barcelone.

Site internet arum-lighting.com ■

ARTISANAT

«LOU COCAL» DES BISCUITS DE CHEZ NOUS

Croquants, Fondants, Nonnettes, Lolottes, Doudoux, Délices, Sablés, Cupidons... Ce simple énoncé donne envie de plonger les mains dans les bocaux pour grignoter les savoureux biscuits.

La biscuiterie artisanale «Lou Cocal» (la noix en occitan) a vu le jour en 1996. Dès ses débuts, Olivier Charpenet, à la tête de la fabrique artisanale a défendu mordicus les produits du terroir en les transformant en sablés, friandises, tuiles et autres douceurs sucrés et salés. Les recettes sont inchangées depuis des générations. Elles sont pour la plupart, tirées du livre «Le Secret des Fermes en Périgord Noir» de Zette Guinodéau-Franc, l'ouvrage de référence des gourmets et des gastronomes périgordins.

Les ingrédients utilisés sont produits principalement en Périgord (70 %) mais également dans le Sud-Ouest. Les biscuits sont dénués de colorant, de conservateur et sont garantis sans OGM.

La force de l'entreprise, on l'aura compris, c'est le choix des bons produits, le respect des recettes traditionnelles mais aussi la souplesse et l'adaptabilité pour répondre aux demandes particulières de la clientèle.



Installée avenue de la Canéda à Sarlat, Lou Cocal emploie 15 salariés à l'année.

Le Guide du Routard recommande l'établissement tous les ans depuis 2013.

Où trouver les gâteaux Lou Cocal ?

On les trouve en France, principalement, dans les épiceries fines, chez les grossistes, dans les grandes surfaces du Sud-Ouest mais l'entreprise expédie également au delà de nos frontières et même jusqu'en Chine.

Il est possible, voire même recommandé de s'aventurer du côté du

Roc Laumier, au siège de la biscuiterie pour découvrir les produits, les déguster et repartir avec ! La petite boutique attenante à la fabrique présente joliment tous les biscuits Lou Cocal.

C'est nouveau ! On peut aussi dénicher les petits biscuits sur le net, l'entreprise développe un site de vente en ligne depuis peu.

Informations pratiques

Biscuiterie Lou Cocal - 90 av de la Canéda - Le Roc Laumier
Tél. 05 53 31 21 05
www.loucocal.fr

LE COMPOSTAGE

UN GESTE FACILE

Composter ses déchets biodégradables permet de participer efficacement à la diminution des volumes de déchets collectés et enfouis. Cela permet également de produire soi-même un compost de qualité, utile pour son jardin, ses plantes vertes...

Le compostage, c'est facile !

30 % du poids des sacs noirs d'ordures ménagères est constitué des déchets de repas et de jardin (épluchures / restes de fruits et légumes / feuilles mortes...).

Pourtant, rien de plus simple que de les déposer dans un composteur pour en faire un terreau de qualité. Cette démarche n'est pas contraignante, nécessite peu de place, est écologiquement responsable et permet, de plus, de faire de sérieuses économies.

C'est la raison pour laquelle le Sictom du Périgord Noir a distribué, gratuitement, ces dernières années, près de 8 000 composteurs sur l'ensemble du territoire.

Sarlat investit dans des composteurs collectifs

Le compostage collectif est la solution qu'ont trouvée le Sictom du Périgord Noir et la ville de Sarlat pour les administrés ne possédant pas de jardin privé. Ainsi, un premier composteur collectif sera mis en place dans l'espace vert commun de la résidence du Colombier. La réussite de cette opération permettra de l'étendre par la suite aux autres quartiers. À noter enfin qu'un projet similaire est conduit par la cuisine centrale municipale, gros producteur de bio-déchets.

Contact : SICTOM du Périgord Noir
Tél. 05 53 31 90 20 ■

Le compostage en pratique

Comment ça marche ?

Le compostage est un processus biologique naturel : en présence d'eau, d'oxygène et sous l'action des micro-organismes du sol, les déchets biodégradables se transforment en compost. Une année entière est le temps nécessaire pour obtenir un compost mûr.

ATTENTION, le composteur doit être en contact direct avec la terre, placé dans un lieu accessible, si possible à mi-ombre et maintenu légèrement humide.

Quels déchets composter ?

La plupart des déchets organiques peuvent être compostés :

- Déchets de la maison : mouchoirs en papier, essuie-tout, sciure, plantes ...
- Déchets de cuisine : épluchures, coquilles d'œuf, marc de café, sachets de thé, restes de repas, fruits et légumes abîmés...
- Déchets de jardin : tontes de gazon, feuilles, fleurs fanées, mauvaises herbes, sciure et copeaux de bois ...

ATTENTION à ne pas mettre dans le compost les os et les arêtes, les coquillages, la viande, le poisson, les gravats et la terre, les plantes malades.



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

UN TERRITOIRE À ÉNERGIE POSITIVE

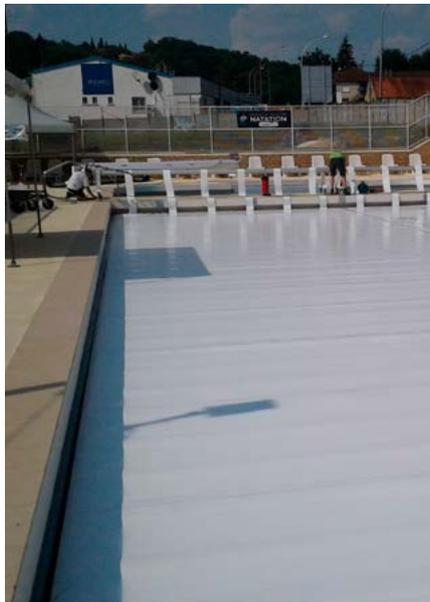
En 2016, la Communauté de communes Sarlat-Périgord Noir a répondu à l'appel à projets national «Territoire à Énergie Positive et Croissance Verte». Le dossier de candidature a été approuvé par le Ministère de l'Environnement.

Le programme des «Territoires à Énergie Positive pour la Croissance Verte» lancé à l'automne 2014 par le Ministère de l'Environnement, de l'Énergie et de la Mer vise à territorialiser la politique de transition énergétique et à donner une impulsion forte pour encourager les actions concrètes. Actions qui doivent contribuer notamment à atténuer les effets du changement climatique, encourager la réduction des besoins d'énergie et le développement des énergies renouvelables locales.

Concrètement, la Communauté de communes, le Centre Intercommunal d'Action Sociale, les communes de Tamniès, Vézac, Sarlat et Proissans bénéficient d'une aide globale de 500 000 euros pour financer à hauteur de 80% des initiatives visant à :

- Réduire les consommations d'énergie des espaces publics ;
- Diminuer les émissions de gaz à effet de serre et les pollutions liées aux transports ;
- Produire des énergies renouvelables ;
- Préserver la biodiversité, la protection des paysages et promouvoir un urbanisme durable.

Sarlat Magazine fait le point sur les actions déjà menées ou à venir à Sarlat.



40 % d'économies d'énergie à la piscine municipale

La ville de Sarlat s'est équipée pour la piscine municipale d'une bâche iso-thermique pour les 2 bassins. De même, les anciennes échelles fixes ont été changées pour des échelles escamotables. Enfin, l'échangeur de production d'eau chaude a été remplacé par un système moins gourmand en énergie. Le montant total de ces installations s'élève à 37 751 euros pris en charge à 80 % (soit 30 200 euros).

Ces nouvelles installations permettront, sur la saison, de réaliser près de 40 % d'économies d'énergie sur le chauffage des 2 bassins.

Des travaux sur le bâtiment mairie

Depuis 2013, la ville de Sarlat a mis en place un suivi des consommations et des dépenses énergétiques de l'ensemble de son patrimoine immobilier. L'analyse de ce bilan a mis en évidence la nécessité de réaliser un plan pluriannuel d'investissement sur les bâtiments les plus consommateurs.

Le bâtiment de la mairie a été identifié comme investissement prioritaire afin de réduire la consommation énergétique et les émissions de gaz à effet de serre.

Le projet consiste à isoler les combles, changer les menuiseries, assainir le rez-de-chaussée et renouveler le système de chauffage avec une chaudière à condensation. La consommation moyenne du bâtiment sera réduite d'environ 100 MWh, soit une économie d'énergie de l'ordre de 30 %.

Mobilité verte

5 véhicules électriques seront achetés début 2018 pour les Services Techniques Municipaux.

L'objectif est la baisse de la consommation des carburants traditionnels et la diminution du coût d'entretien des véhicules. Ceux-ci viendront en remplacement de 4 véhicules diesel de plus de dix ans qui seront repris par le concessionnaire retenu afin de bénéficier du Super Bonus (4000€ supplémentaires de prime) pour cet achat. ■

INVESTISSEMENTS

LE POINT SUR LES TRAVAUX

En centre ville ou sur le territoire communautaire, l'amélioration et la modernisation du cadre de vie et du réseau de voirie sont une priorité. Sarlat Magazine fait le point sur les travaux dans le secteur sauvegardé et en périphérie.



Rue du 26 Juin 1944
Reprise de la chaussée et réfection des trottoirs avec pose de potelets.



Sur l'année 2017, une attention particulière a été portée sur les avenues et boulevards de ceinture du secteur sauvegardé : la chaussée et les trottoirs ont été entièrement repris du cimetière à La Poste (avenue du Général de Gaulle - boulevard Voltaire).



Cette année encore, la ville a consacré une somme conséquente -107 077€- à la réfection de 17,230 km de routes: Chemin Sarlat-Tannies, route de l'Aussel, Pont du Maillet, chemin de Lavignasse, chemin la Lande du Cambord, route du Cambord, Le Courtil, route des Acacias, Côte de Rivaux, chemin de Monplaisir, route du Pont de Campagnac, chemin La Fontaine de Campagnac, chemin Pont de Campagnac, descente Loubéjac. Selon les conditions climatiques, d'autres travaux sont à venir dans l'hiver : Résidence HLM Gaubert, impasse Roc Bayard, chemin des Monges (partie haute), route de Caminel, route de Peyrenègre, route des Peyrouses, centre équestre Bonnefond.



Financés en partie par des subventions de l'État et du Département.

ÉCOLE DU PIGNOL



La rénovation de l'école du Pignol (voir Sarlat Magazine 38) a commencé courant octobre par des travaux de désamiantage. Depuis la mi-novembre, des aménagements sont apportés aux dortoirs et aux sanitaires de l'établissement. Les menuiseries extérieures seront remplacées pour limiter les déperditions de chaleur. L'école pourra accueillir 4 classes de maternelles dès la rentrée de septembre 2018.



La salamandre posée au sol de la rue Magnanat a été offerte à la ville de Sarlat par l'entreprise Vaunac

SANITAIRES PUBLICS



Dans le cadre de la rénovation du secteur sauvegardé et afin d'améliorer la qualité de vie de ses habitants, la ville a engagé des travaux de requalification des espaces publics dans les rues Jean de Lavergne de Lisle, Magnanat et de la Paix.

Le chantier, qui aura duré une année, a porté sur la reprise des réseaux et la pose d'un nouveau revêtement.

Les sanitaires publics de la place de la Grande Rigaudie sont en pierres et bois douglas vieilli, permettant ainsi une meilleure intégration au paysage environnant. Une partie du bâtiment sera par ailleurs végétalisée avec des plantes grimpantes. Les 92 m² au sol sont divisés en deux parties : le côté femmes avec 4 WC fermés, le côté hommes avec 2 WC fermés et 4 urinoirs. De chaque côté des parties hommes et femmes, 2 WC fermés équipés de douches sont réservés aux personnes à mobilité réduite. Un petit local avec table à langer est également accessible.

EAU POTABLE

UN RÉSEAU PERFORMANT

Dans le cadre du plan de développement durable adopté par la ville de Sarlat, l'une des priorités fixée porte sur la réduction du gaspillage lié aux fuites dans les réseaux de distribution d'eau potable.

Un vaste plan d'aménagement va être initié ces trois prochaines années, dans le but d'améliorer le rendement des réseaux de distribution d'eau potable.

Les travaux conduits ces dernières années sur les réseaux de distribution d'eau potable ont permis d'atteindre un taux de rendement de 79,6 %. «Ce taux est dans la moyenne nationale, mais les élus sarladais ont souhaité mettre en œuvre les moyens nécessaires permettant, en 2020, d'atteindre, au minimum, une rentabilité de 85 %» souligne Philippe Melot, adjoint en charge du dossier.

Au total, ces trois prochaines années, plus d'1,5 million d'euros de travaux seront mobilisés au travers 12 opérations d'investissement (rues du Tunnel et du Troubadour Cairel/avenue Brossard et rue Lachambeaudie/routes des Rhodes, du Pignier des Rhodes et des Pechs/chemin de Desmouret/rues Sylvia Montfort et Jean Moulin/route du Pech Eternel/HLM de Grogeac/route de Vitrac/rue et HLM de la Brande).

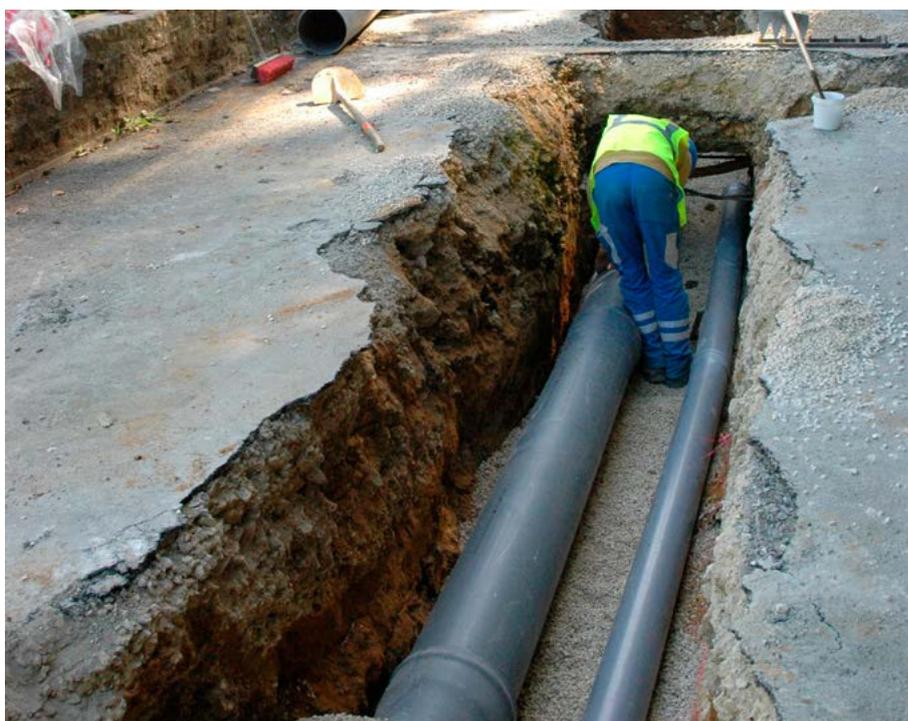
Financés à hauteur de 30 % par une subvention de l'Agence de l'Eau, une avance remboursable sans intérêt de 30 % et une prise en charge de 40 % par le budget eau de la commune, ces investissements seront initiés dès le début de l'année 2018 et nous permettront, à n'en pas douter, de disposer d'un réseau d'eau potable performant et de bonne qualité. ■

Le rendement du réseau de distribution d'eau potable : qu'est-ce que c'est ?

C'est le rapport entre le volume d'eau consommé par les usagers (particuliers, industriels) et le service public (pour la gestion du dispositif d'eau potable) et le volume d'eau potable d'eau introduit dans le réseau de distribution.

Bon à savoir :

Plus le rendement est élevé (à consommation constante), moins les pertes par fuites sont importantes. De fait, les prélèvements sur la ressource en eau en sont d'autant diminués.



Chaque fois que des travaux sont prévus, la reprise des réseaux de distribution d'eau potable est intégrée au cahier des charges. Sur cette photo, travaux de reprise des réseaux en 2016, Chemin du Plantier.

PISCINE COUVERTE

SUR LA BONNE VOIE

Réunions de quartier, assemblées générales d'associations sportives, rencontres de concertation, conseils municipaux ou intercommunaux... Les occasions sont nombreuses pour rappeler aux élus l'impatience exprimée par une très large majorité des habitants du Périgord Noir de pouvoir rapidement profiter d'une piscine couverte.

Il y a quelques semaines, lors de la présentation de la politique contractuelle du Département pour les années à venir, le Président de la Communauté de communes Sarlat-Périgord Noir, de nombreux élus locaux, ainsi que le président du Conseil Départemental ont souligné la priorité qu'il souhaitent accorder au projet de piscine couverte. C'est en ce sens que Jean-Jacques de Peretti et Germinal Peiro, Co-Présidents du Pays du Périgord Noir, ont dernièrement fait acter, par les membres de cette instance, le lancement des études nécessaires à cet investissement.

**Un équipement nécessaire**

L'opportunité d'un tel équipement, attendu par la population locale, et qui fait aujourd'hui défaut, n'est plus à prouver. Le territoire doit se doter d'un centre aquatique performant, moderne, attractif, répondant aux nouvelles normes techniques.

Localement, ce projet de piscine couverte est un engagement très fort pour les collectivités, qui impactera leurs budgets d'investissement mais aussi de fonctionnement. Mais, de l'avis général, un tel équipement accentuera l'attractivité de tout le territoire: en termes de lien social, d'image auprès des habitants, mais aussi des touristes, d'animation, de positionnement sportif au-delà même de la natation.

Des étapes essentielles

Concrètement, les élus doivent pouvoir répondre à beaucoup de questions avant de «lancer» officiellement le projet : quels objectifs et quelles attentes? Quel positionnement géographique? Quel dimensionnement? Pour quel coût d'investissement et de fonctionnement? Pour quelle maîtrise de gestion? Selon quel parti pris architectural...

Autant de raisons qui rendent indispensables et urgentes les phases essentielles de consultation des élus et des habitants, d'opportunité, de faisabilité, de conception, de réalisation et de fonctionnalité.

Un investissement à l'échelle du territoire

Sur une dépense d'environ 7 millions d'euros H.T., 80% peuvent

être financés par des subventions de l'Europe, de l'Etat, du Conseil Régional et du Département. Germinal Peiro a ainsi confirmé l'engagement de la Dordogne à hauteur de 40% de l'investissement plafonné à 1 600 000 euros.

La prise en charge des coûts de fonctionnement ne peut être regardée qu'à l'échelle du bassin de vie. L'Agence Technique Départementale conduira, dans les prochains mois, une mission d'assistance à maîtrise d'ouvrage sur ce dossier. Les études qui vont être lancées prochainement permettront aux Communautés de communes, de préciser leurs positions, déterminantes à l'aboutissement de ce projet. ■

PROXIMITÉ

ÉTAT CIVIL, DES MISSIONS

La loi de modernisation de la justice a occasionné des évolutions dans les missions des officiers d'état civil. Les PACS et les CNI biométriques font désormais partie du quotidien du service.

Entre départs à la retraite et réorganisation de service, une nouvelle équipe officie au service Etat civil / Accueil depuis quelques mois. Lucie, Audrey, Cédric et leur responsable Eric, accueillent et orientent le public pour la partie accueil et pour l'Etat Civil accompagnent le public dans toutes les démarches administratives : naissance, décès, mariage, élections, cimetière... Ils assurent la délivrance de copies ou d'extraits de ces actes et délivrent ou complètent le livret de famille (livret délivré à l'occasion d'un mariage ou de la naissance d'un premier enfant).

Ils sont également chargés de la conservation des registres pendant 100 ans. Mais pas seulement...

Le PACS, une affaire municipale

L'enregistrement des Pactes Civils de Solidarité (PACS), se fait depuis le 1^{er} novembre devant un officier d'Etat civil. Les couples désirant enregistrer un PACS n'ont en effet plus besoin de se rendre au tribunal ou devant un notaire, selon un décret du Conseil d'Etat



publié au journal officiel du 10 mai 2017. Dorénavant, ce sont les officiers d'état civil en mairie qui sont chargés de l'enregistrement des déclarations, des éventuelles modifications et des dissolutions des PACS.

Concrètement, comment ça marche ?

Ce qu'il faut retenir, c'est que rien ne diffère de la précédente procédure au tribunal. Dans un premier temps, le couple doit fixer son lieu de résidence commune

et prendre rendez-vous au service Etat civil du domicile. Pour pouvoir conclure le PACS, les partenaires doivent remplir certaines conditions et rédiger une convention. Ils font ensuite enregistrer la convention, en fournissant le formulaire CERFA et des pièces d'identité... Après les vérifications d'usage, l'officier d'état civil enregistre la déclaration, en présence du futur couple pacsé. Le PACS est effectif le jour de son enregistrement.

A noter qu'un PACS n'est pas un

NS QUI ÉVOLUENT



un acte, il ne sera donc pas mentionné dans le livret de famille mais en marge de l'acte de naissance. Il faut également souligner que le PACS ne permet pas aux partenaires de devenir héritiers. Toutefois, s'ils font chacun un testament en faveur de leur conjoint, ils bénéficient des mêmes droits en matière de succession que les couples mariés. En pratique, tous les dossiers de PACS ayant été enregistrés avant le 1^{er} novembre 2017 au tribunal d'instance de Sarlat ont été transférés au ser-

vice état civil de la mairie de Sarlat. De ce fait, pour toute modification ou dissolution d'un PACS, il conviendra de se rapprocher du service Etat civil.

Des titres plus sécurisés

Le service Etat civil enregistre et délivre les demandes de titres d'identité, tels que le passeport biométrique et désormais la Carte Nationale d'Identité (CNI) «biométrique». Depuis le 28 mars dernier, pour une meilleure sécurisation et protection en cas de perte ou de vol, les demandes de Cartes Nationales d'Identité sont désormais traitées selon les mêmes modalités que les demandes de passeports biométriques. L'enregistrement des empreintes digitales du demandeur certifie le document.

Dématérialisation

Pour limiter le délai d'attente à la mairie, et faciliter les démarches pour le demandeur, il est maintenant possible de remplir en ligne une pré-demande pour toute nouvelle carte nationale d'identité, via le site www.sarlat.fr, dans la rubrique «démarches en ligne» ou sur la plateforme de l'Agence Nationale des Titres Sécurisés www.ants.gouv.fr.

Un numéro de pré-demande est attribué au dossier. Ce numéro est à communiquer au service Etat civil, qui aura ainsi accès aux données.

Si la pré-demande sur Internet permet de gagner du temps, le demandeur doit toutefois se rendre en mairie pour finaliser son dossier. Pour ce faire, le service conseille de prendre rendez-

vous par téléphone. Ce premier contact permet à l'équipe de s'assurer que la pré-demande en ligne a bien été enregistrée et que tous les justificatifs auront été réunis pour le jour du rendez-vous.

Cependant, le service peut aider les personnes en difficulté ou ne disposant pas de connexion internet à effectuer ces démarches préparatoires.

Où faire une demande de titre

La loi de modernisation de la justice offre également la possibilité à tout administré de faire une demande de titre d'identité dans n'importe quelle mairie équipée d'un dispositif de recueil, quel que soit son lieu de résidence. Il n'est plus obligatoire (et parfois impossible si elle n'est pas équipée du dispositif) de déposer un dossier dans sa commune de résidence. Attention toutefois, le dépôt de la demande et le retrait du titre d'identité doivent se faire dans la même mairie. Il faut compter environ trois semaines entre le dépôt du dossier complet et la mise à disposition du titre. Attention, le délai peut être plus long à l'approche des vacances.

Pratique

Le service accueille les administrés du lundi au vendredi de 8h30 à 17h, en journée continue. Pour joindre le standard de la mairie, composez le 05 53 31 53 31 et pour les prises de rendez-vous concernant les actes d'état civil, composez le 05 53 31 53 48 / 49 ou par mail sur service.etatcivil@sarlat.fr ■

RESTAURANTS SCOLAIRES

LA QUALITÉ DANS LES

Chaque jour, plus de 900 repas sortent des cuisines de la restauration municipale. Elaborés avec des produits frais de qualité, issus en priorité de filières locales, les plats sont faits maison....

Il serait tentant de croire que toutes les cuisines collectives sont identiques à celle montrée récemment dans une émission de télé : hygiène qui laisse à désirer, repas préparé à l'ouvre-boîte etc.. Les agents de la cuisine municipale de Sarlat ont à ce titre été ravis d'ouvrir les portes de leur lieu de travail pour montrer qu'ils préparent avec la plus grande attention les 900 repas quotidiens pour les enfants des écoles de la ville.

«L'organisation est rigoureuse et les normes d'hygiène drastiques, c'est sûrement ce qui différencie le plus la cuisine municipale de notre cuisine familiale» insiste Sophie Colardeau Trichet, adjointe aux affaires scolaires. À part ça, les recettes sont les mêmes. Laëtitia Peuch, responsable du site, aime rappeler «que l'on y cuisine comme à la maison mais en quantité différente». Accompagnée de Claude Bonnet, chef de cuisine, elle insiste sur les méthodes de préparation : «La salade arrive entière à la cuisine, elle est ensuite effeuillée et lavée à la main avant d'être conditionnée en barquette. Même chose pour les



autres légumes au menu. Pour la préparation des plats chauds, tout est cuisiné sur place de A à Z».

Des équipes et des locaux professionnels

Les locaux sont agencés par secteur, chacun étant dévolu à une activité bien particulière : le quai de livraison, le magasin, la préparation des plats froids, la cuisson, la plonge. A cela s'ajoutent des bureaux pour traiter les questions administratives comme les commandes, la gestion des stocks ou les plannings du personnel. 20 agents s'activent en production et dans les restaurants scolaires du lundi au vendredi entre 6 h du matin et 15h. Les repas pour le Ratz-Haut et ceux destinés au service de livraison à domicile -qui

demandent une attention particulière dans le cas de régimes spéciaux- y sont également préparés.

Pour l'approvisionnement, il n'y a qu'à entrer dans les réserves pour constater que les stocks sont composés essentiellement de produits frais et issus majoritairement de filières locales. La coopérative Mangeons 24, accompagne la structure pour l'approvisionnement des produits locaux.

La cuisine municipale élabore également les vins d'honneur servis à l'occasion des réceptions ou inaugurations organisées par la ville. Elle peut, dans ce cadre, être amenée à préparer et à servir des repas, principalement le soir ou les week-ends.

5 ASSIETTES



Quelques chiffres

- 900 repas par jour
- 70 repas pour le service de livraison à domicile
- 20 agents en production et en restaurant

Pour un menu composé de salade verte et œuf mimosa, poulet rôti et légumes :

- 32 kg de salade
- 270 œufs à cuire et à écaler
- 15 kg de mayonnaise
- 125 kg de poulet à cuire et à découper
- 120 kg de légumes frais à préparer et à cuisiner

La technique de liaison froide

Les repas sont cuisinés la veille pour le lendemain. La cuisine fonctionne en liaison froide, ce qui signifie qu'une fois les plats prêts, il faut les refroidir, (de 63° à 10° en moins de 2h), puis les conditionner en barquettes thermoscellées. Ils sont ensuite conservés au froid, puis transportés sur les lieux de restauration avec un véhicule réfrigéré et aménagé.

Les menus sont élaborés tous les deux mois par une commission composée de 2 agents de la cuisine, 2 agents des cuisines satellites et une diététicienne.

Dans les restaurants

Les agents référents des restaurants scolaires réceptionnent les repas, contrôlent le respect de la

chaîne du froid et se chargent de la remise en température, du service en salle et du nettoyage à la fin du service.

Expertise et évaluation

Les responsables des restaurants et de la cuisine se réunissent régulièrement pour faire le bilan et ajuster les pratiques. Ainsi, après chaque repas, les enfants sont questionnés sur ce qu'ils ont aimé ou non, sur les quantités, sur les menus. Leurs avis sont retranscrits sur la fiche d'expertise, qui sert de base de travail pour ces rencontres.

Des contrôles sont régulièrement effectués par les services de la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des territoires qui vérifient notam-

ment les locaux selon plusieurs critères liés à l'hygiène des espaces et à la traçabilité des aliments. A l'issue de la visite annuelle au mois de mai dernier, la cuisine a reçu la mention «très satisfaisant» qui vient récompenser le travail exercé par les équipes municipales.

Ce résultat, valable pour une année, est consultable sur le site www.alim-confiance.gouv.fr

ASSOCIATIONS

«TU TIRES OU TU POINTES !»

Cette expression tout droit sortie du glossaire bouliste, n'est pas démodée. Sur le boulodrome, place de la Libération à Sarlat, elle résonne tous les jours dès 15h.



Bien installés place de la Libération, ou au boulodrome couvert par temps de pluie ou de froid, les boulistes du club de pétanque Sarladais, se retrouvent pour jouer chaque jour dès 15h.

Ce sport national, très populaire et notamment pratiqué dans le sud Est de la France, connaît également en Sarladais un vrai succès. De club loisir, la pétanque sarladaise, passe club élite, évoluant même en National 3.

Avec ses 80 licenciés hommes et femmes, âgés de 7 à 90 ans, le club possède de sacrés pointeurs. Un champion d'Europe, des cham-

pions d'Aquitaine et de Dordogne, une 16^e de finale de coupe de France disputée... les récompenses pleuvent pour ce club qui, il y a cinq ans, n'évoluait encore qu'en loisir.

Pour le président, Christian Miquel, cette notion de «loisir» n'est pas à négliger bien au contraire, elle met en exergue toutes les valeurs et la convivialité que représentent la pétanque : le respect des autres et du jeu, la maîtrise de soi, l'humilité, la solidarité... «On vient jouer pour se retrouver, rigoler, passer du bon temps et aussi pour progresser. Car ici les jeunes nous talonnent et parfois même

égalent les anciens» souligne-t-il. Les a priori sous-entendant que la pétanque est un sport pour «têtes blanches» n'ont aujourd'hui plus cours. Sarlat possède la première école de pétanque labellisée de Dordogne évoluant en compétition. Et les résultats, pour toutes les catégories représentées ne se sont pas fait attendre, exemple au dernier championnat de Dordogne, où Sarlat a tout raflé. De nombreux tournois, championnats des clubs sont organisés tout au long de l'année, doublettes, triplètes, tête à tête...

Contact : Tél. 06 77 33 17 46

Le stade Christian Goumondie inauguré



Plus de 400 personnes présentes pour l'inauguration du stade Christian Goumondie

Dimanche 15 octobre se tenait, à Madrazès, l'inauguration du Stade Christian Goumondie. Une journée sportive chargée en émotion.

Une vie de rugby

Christian Goumondie, dit «Le Goum's», était dès l'adolescence

un sportif hors norme. Une vision stratégique du jeu, que nul autre à cet âge n'avait, une technique parfaite et le physique d'un roc. A 17 ans, il évolue avec l'équipe fanion de Périgueux, qui dispute le championnat d'élite nationale. Il rejoint, en 1963, les juniors Reichel de Sar-

lat et remporte avec son équipe le titre de champion de France. Ses performances rugbystiques lui valent bien des propositions, dans des clubs nationaux aussi prestigieux les uns que les autres. Mais Sarlat, pour «le goum's» c'était plus que le rugby, c'était les amis, la famille, le travail, pas question d'en partir de suite. Il avait trouvé dans ce club, ce qui lui ressemblait, la générosité, le don de soi, l'envie de transmettre... Il est donc devenu éducateur de l'école de rugby. Logique quand on sait qu'il était également animateur sportif dans les écoles primaires de la ville.

Le stade de Madrazès devient...

Ce dieu du stade périgourdin s'en est allé le 6 mai dernier. Une vague d'anecdotes de celui qui était considéré comme le champion périgourdin, a été lancée sur la toile. Un engouement qui a abouti le 30 juin 2017 à l'adoption de la délibération en conseil municipal, du nom que portera désormais le stade de Madrazès «Le stade Christian Goumondie». ■

Les nouveaux aménagements du TCS



En juillet dernier s'achevaient les travaux au Tennis Club Sarladais. Le court extérieur a laissé place à deux courts de padel. Cette discipline, peu connue en Dordogne, s'approche du squash. Plus facile d'accès, elle a déjà attiré un grand nombre de curieux, qui ont rapidement été séduits. Quant au court couvert, il a été totalement refait. Il peut aujourd'hui accueillir des matchs ou des tournois reconnus par la Fédération Française de Tennis. ■

CENTRE CULTUREL

VENEZ VOUS ÉVADER !

En septembre dernier, le public sarladais s'est rendu nombreux à la présentation de la saison du centre culturel. L'occasion de faire le point sur une programmation riche qui, cette année, laisse une belle place aux arts du clown.



En panne d'idée pour Noël? La carte cadeau du Centre Culturel est faite pour vous (bon d'achat d'un minimum de 50€ à valoir sur la saison).

Une saison placée sous le signe du changement, aussi bien au niveau de l'aménagement de l'espace que des nouveautés annoncées dans le fonctionnement de la structure.

L'été a en effet été mis à profit pour réaliser des travaux de peinture (le sol de la salle, les murs des vestiaires, du hall d'accueil et du bar). L'entrée principale est désormais totalement ouverte sur le bar. L'idée est simple : donner une nouvelle physionomie au hall d'accueil et utiliser davantage cet espace pour organiser des expositions, des débats, des conférences, des lectures...

Autre nouveauté, un piano, en libre service, donnera la possibilité de se dégourdir les doigts pendant les heures d'ouverture !

Côté programmation -présentée par Michel Kneblewski, adjoint à la culture aux côtés de la directrice- de belles soirées en perspective avec Aure Atika et Pascal Elbé, Juliette, Marie-Claude Pietragalla, Michel Drucker, Patrick Bosso... Des spectacles pour le jeune public, du théâtre, des résidences d'artistes, les 20 ans des arts en folie et 3 scènes ouvertes. Les arts du clown font cette année



leur apparition dans la programmation avec Cité Clown : un label créé par le centre culturel qui regroupe désormais toutes les actions sarladaises autour du clown.

Du changement également au niveau des abonnements, la carte d'abonnement (10€ pour les adultes et 5€ pour les jeunes) permet de bénéficier d'un tarif préférentiel non plus sur un nombre limité de spectacles mais sur l'ensemble de la programmation.

Pratique

Le centre culturel est ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30.

Tél. 05 53 31 09 49

Facebook : centreculturelsarlat

www.sarlat-centreculturel.fr



©ChantalDepagnePalazon



©Yann_Orhan



©cecilmathieu



©DR

THÉÂTRE

Samedi 7 octobre à 20h30 - À Trois temps d'après Les Trois Sœurs d'Anton Tchekhov

Vendredi 10 novembre à 20h30 - PSYcauses(s)2

Mardi 28 novembre à 20h30 - Timon / Titus d'après Shakespeare

Vendredi 1^{er} décembre à 20h30 - Il modo di paco

JeuDi 7 décembre à 20h30 - Patrick Bosso Sans accent

Samedi 6 janvier à 20h30 - Michel Drucker Seul avec vous

Vendredi 2 février à 20h30 - Deux sœurs

JeuDi 8 mars à 20h30 - L'éveil du chameau

Vendredi 6 avril à 20h30 - Résistantes d'après une histoire vraie

Mardi 15 mai à 20h30 - Looking for Alceste d'après Le Misanthrope de Molière

MUSIQUE

Vendredi 13 octobre à 20h30 - Peiraguda - 40 ans de chanson occitane en Périgord

Vendredi 20 octobre à 20h30 - Cali - Les choses défendues

Samedi 31 mars à 20h30 - Blues Folk - La musique sur la route

Samedi 21 avril à 20h30 - Juliette - J'aime pas la chanson

CIRQUE / CLOWN

Vendredi 26 janvier à 18h - J'ai un clown dans mon uterus
Apéro clown

Vendredi 26 janvier à 20h30 - Le delirium du papillon - Art du clown

Samedi 27 janvier à 20h30 - Emma mort - Art du clown

Vendredi 4 mai à 11h & 20h / Samedi 5 mai à 16h - Le cirque dans les étoiles - Art du cirque à partir de 3 ans

DANSE

Samedi 10 février à 20h30 - Flamenco por un poeta

Vendredi 18 mai à 20h30 - Pietragalla - Je t'ai rencontré par hasard

JEUNESSE

Mardi 3 octobre à 10h & 14h - Bulle et Bob - Pour les 2-5 ans

Mardi 21 octobre à 14h / Mercredi 22 octobre à 10h - Le roi des rats - À partir de 8 ans

JeuDi 1^{er} février à 14h30 - Elles s'appelaient Phèdre d'après Jean Racine

Mardi 13 mars à 14h30 / Mercredi 14 mars à 9h30 & 11h - Poids-plume - À partir de 6 mois

Mardi 27 mars à 10h & 14h - Ravie - À partir de 8 ans

Mardi 4 avril à 10h & 14h - Jeremy Fisher - À partir de 7 ans

Renseignements et réservations
05 53 31 09 49



MARCHÉ DE NOËL

NOËL ANGLAIS À SARLAT

Du 6 au 31 décembre prochain, les 60 chalets du Marché de Noël ouvrent leurs portes au public. La mairie et l'office de tourisme vous donnent rendez-vous le 9 décembre, à 17h, pour le «tea time» qui lancera officiellement la soirée d'inauguration. De nombreuses animations et d'étonnantes surprises vous attendent !

Le petit cirque d'hiver



Rendez-vous le 19 décembre à 18h au centre culturel (réservation à partir du 2 décembre).

6 numéros de haut vol pour 1 heure de plaisir menés tambour battant par des artistes de cirque de grande classe ! Drôles, époustouflants, décalés ou émouvants mais toujours exigeants ! Un spectacle sous forme de cabaret, pour les enfants, à ne manquer sous aucun prétexte !

- Sans dessus dessous et tempo latino par la famille Goldini et ses portés acrobatiques dans Marvellous Mambo
- Vous serez cueillis par la silhouette simple et élégante de Morgan Cosquer jongleur sensible et millimétré
- Faites un pas de coté, levez les yeux et accrochez vous ! M. le Directeur, guitariste acrobatique prend de la hauteur sur sa corde lisse à près de 4m de haut
- Faites le voyage avec Thomas Bodinier, fildeferiste et danseur qui vous parlera d'ailleurs et d'équilibre
- Vous rirez sans nul doute aux extravagances clownesques et imprévues de Rosemonde
- Enfin, Kekéno et son vélo acrobatique vous fera tourner la tête avec ses tours de piste un peu fous.

Place à la gourmandise

Cette année, exit la Taverne ! La place centrale du marché de Noël sera consacrée à la gastronomie : 8 chalets proposeront des gourmandises à grignoter sur des mange-debout. Fish and chips, charcuteries, fromages, soupes, bières locales et anglaises, vin chaud, de quoi passer de bons moments en famille ou entre amis !



©Office de tourisme Sarlat

Sensations fortes pour petits et grands



©Office de tourisme Sarlat

Chaque année, débutants et confirmés, sont invités à chausser les patins, enfilez gants et bonnets et glisser, sauter, s'amuser seuls ou entre amis, sur la patinoire et le jardin de glace. À noter sur vos agendas les soirées dancefloor qui seront organisées sur la patinoire les 9, 16 et 22 décembre à partir de 20h30.

L'association de commerçants Avenir Sarlat déplace la montagne dans la ville ! Une piste de luge sera à nouveau installée devant le marché couvert Sainte Marie. Sensations fortes garanties !

Récup' et déco



©Office de tourisme Sarlat

Aux quatre coins de la ville, les décorations des ronds-points et des espaces publics seront l'œuvre commune des services techniques, des espaces verts et des écoliers de Sarlat. Sujets en bois, sapins en palette, bûches transformées en lutins de Noël, la récup' et le détournement sont depuis 2 ans les maîtres-mots de la déco du marché de Noël.

English isn't it ?

En début d'année, la ville et l'Office de Tourisme Sarlat-Périgord Noir ont souhaité associer leurs communautés Facebook respectives au choix du prochain thème des manifestations de Noël. Cette sélection est importante puisqu'elle détermine la décoration des ronds-points, du marché et de la patinoire ainsi que la plupart des animations proposées au mois de décembre.

Près de 6300 personnes ont été « atteintes » suite à la question publiée sur les pages Facebook : « La mairie de Sarlat et Sarlat Tourisme souhaitent connaître votre avis : Chaque année, le marché de Noël s'articule autour d'un thème : la Russie en 2016, la Scandinavie en 2015, l'Autriche en 2014... Quel est celui que vous souhaiteriez proposer pour l'édition 2017 ? »

Si les réponses ont été très variées, les thèmes les plus souvent cités ont été l'Angleterre, l'Espagne et l'Italie. L'équipe organisatrice, composée de Franck Duval, maire-adjoint délégué à la communication et aux événements, des services communication et événementiels de la ville de Sarlat et de l'Office de Tourisme ont porté leur choix sur l'Angleterre. Noël est pour les anglais la grande fête de l'année, un événement solidement ancré dans la tradition. Ne vous étonnez donc pas si vous tombez nez à nez avec un membre de la Garde Royale !



Dessine-moi Sarlat... à l'anglaise !



Un concours de dessins est à nouveau organisé cette année : 2 catégories d'âges ont été retenues, d'une part les 6-10 ans et d'autre part les 11-15 ans. Pour participer, il suffit de produire un dessin représentant un Noël anglais à Sarlat. Toutes les techniques artistiques sont autorisées. Les œuvres des participants seront exposées à la ludothèque du village de Noël jusqu'au 31 décembre 2017. Le dessin du lauréat de la catégorie 11-15 ans illustrera la carte de vœux 2018 de la ville de Sarlat. De nombreux lots, dont une tablette numérique, sont à gagner et il est encore temps de participer ! Les dessins sont à déposer jusqu'au 8 décembre à l'accueil de la mairie de Sarlat. **Règlement du concours sur www.sarlat.fr.**



RENCONTRE AVEC FRANCK DUVAL

« LE TOURISME EST UNE CHANCE »



Le tourisme est devenu en moins de 20 ans un atout majeur de l'économie locale. La dynamique événementielle initiée par la ville de Sarlat y a contribué de manière active. Rencontre avec Franck Duval, adjoint à l'économie touristique et aux événementiels.

On connaît aujourd'hui l'importance du tourisme pour l'économie de la France. Peut-on en dire de même pour Sarlat et le Périgord Noir ?

Sans aucun doute. Pour Sarlat et notre territoire, le tourisme c'est 2 millions de visiteurs par an ; 40 à 50 % de nos emplois ; les 10 sites les plus fréquentés du Département ; une densité et une offre très importante en campings, hôtels, chambres d'hôtes, locations saisonnières ; une forte activité induite pour

les entreprises du bâtiment et des travaux publics ; mais aussi pour les loisirs de tourisme qui ont connu un développement exceptionnel ; au même titre que la restauration ou les organisateurs de séjour.

Le tourisme est parfois vécu comme une contrainte, particulièrement par certains habitants de la ville...

C'est inévitable, j'en suis conscient. Mais quelle serait notre situation sans l'extraor-

dinaire plus-value apportée par le tourisme ? Mesurons, bien au contraire nos forces, nos atouts, nos capacités, que beaucoup nous envient.

Je suis en lien avec de nombreuses autres communes, avec leurs élus. Et croyez-moi, la plupart nous sollicitent pour comprendre les clefs de notre réussite. Pour s'en convaincre il suffit de se rendre en des lieux de grande fréquentation : les Baux de Provence, Carcassonne, le Mont St Michel, Gordes, Rocamadour, Collonges la Rouge...

Tous, bien que très prisés, aimeraient connaître notre activité et une telle saison.

Vous êtes Adjoint à l'économie touristique. Quels sont selon vous les atouts, les contraintes d'une commune touristique ?

Oui, j'ai cette chance d'être un élu local. Même si c'est un travail de tous les instants, qui mobilise une énergie au quotidien, c'est enrichissant et stimulant. Selon moi nos atouts sont nombreux : la beauté de nos paysages, notre capacité d'hébergement, nos sites, nos festivals, notre secteur sauvegardé et notre patrimoine architectural unique, notre gastronomie, nos manifestations. Les contraintes existent aussi. À commencer par la législation de plus en plus complexe qui freine les investissements. Mais le plus important est de faire admettre, par nos concitoyens, que le tourisme est une chance et non une contrainte. On ne peut le nier, cela crée des perturbations comme par exemple sur le stationnement ou la circulation.

Mais regardez: les équipements, les services proposés de nature à séduire « nos touristes » profitent aussi pleinement aux sarladais. Avec l'ensemble de l'équipe municipale, nous sommes très attachés à cet équilibre pour que chacun trouve son compte sur notre territoire où le tourisme est tellement important économiquement et donc pour l'emploi.

Pourriez-vous nous citer quelques uns de ces équipements ?

Aurions-nous par exemple cette offre commerciale à Sarlat, sans l'apport massif que représente le tourisme ? Aurions-nous un centre-ville qui connaît certes, ici ou là quelques tensions, mais aussi dynamique ? La restauration des rues du secteur sauvegardé, des réseaux électriques,

eaux usées, eau, n'aurait pas été si rapide et aussi peu coûteuse pour les sarladais sans une telle fréquentation touristique. La modernisation en cours du Centre Culturel, largement utilisé par les sarladais. La réfection des principaux grands axes routiers menant à Sarlat et de nos entrées de ville n'auraient jamais, sans le tourisme, été prioritaires.

Enfin, il faut bien voir aussi que les recettes des touristes contribuent au financement d'équipements qu'une ville de

“ Une ville qui n'attire pas, ne se renouvelle pas, est une ville qui se fragilise ”

notre taille serait sinon dans l'incapacité de financer. C'est au final, par-delà l'économie et les emplois qu'elle génère, une chance que d'être l'une des toutes premières destinations touristiques françaises.

Vous dites souvent que la mise en place depuis plusieurs années, de manifestations événementielles à Sarlat, a contribué à l'allongement de la saison touristique.

Et je le répète ! Lorsqu'il y a quelques années j'ai proposé que la ville de Sarlat mette en œuvre plusieurs événementiels importants, j'avais la conviction que nous tenions là une opportunité exceptionnelle pour notre développement, une chance unique d'allongement de la saison touristique à désormais près de 10 mois.

Cela a commencé par la Fête Internationale de la Truffe, le Trophée Jean Rougié, puis, avec l'aide de plusieurs élus, la

Fête de l'Oie, un peu plus tard le marché de gros aux truffes, la chasse aux œufs de Pâques, les montées gourmandes de l'ascenseur Ste Marie autour de la truffe d'été, les Journées du Goût et de la Gastronomie... et plus récemment « Sarlat swing it », sans oublier le nouveau marché de Noël.

Tous ces événements participent largement à l'activité économique, touristique et commerciale de notre ville, en attirant des dizaines de milliers de visiteurs à chaque rendez-vous, à des périodes généralement considérées comme « creuses » pour les professionnels du tourisme.

C'est bien entendu une tâche extrêmement lourde, mais tellement passionnante. J'ai la chance d'être entouré de collaborateurs dynamiques et d'équipes municipales pleinement engagés. J'ai également la chance de pouvoir compter sur le soutien important de l'Office de Tourisme.

Derrière tout cela il y a beaucoup de travail, mais surtout d'engagements au service de notre ville et de ses habitants. Et finalement quelle joie, d'impulser, d'animer et de coordonner cette politique événementielle.

Quasiment un nouvel événement par an, que nous réservez-vous pour 2018 ?

Je suis persuadé qu'une ville qui n'attire pas, ne se renouvelle pas, est une ville qui se fragilise. Le but n'est pas encore complètement atteint, même si beaucoup de choses ont été faites. Nous nous sommes appliqués à initier une dynamique de grands projets car, en tous domaines, les rêves les plus beaux sont ceux qui se réalisent ! Mais cela ne nous empêche pas de travailler effectivement sur un nouvel événementiel dont nous dévoilerons prochainement les contours...

ÉVÈNEMENTS

RYTHMER L'ANNÉE ET METTRE VOS SENS EN ÉVEIL

Animer la période « creuse » à Sarlat était un pari un peu fou ! Mais, aujourd'hui, ces rendez-vous organisés hors juillet et août ont toute leur place dans les agendas. Lumières sur 3 d'entre eux.

L'Assemblée Générale des Bocuses d'Or à Sarlat

Dans le cadre de la prochaine Fête de la Truffe et du Trophée Jean Rougié qui se tiendront les 20 et 21 janvier 2018, Sarlat accueillera l'Assemblée Générale de la Bocuse d'Or Winners Académie.

Les plus grands chefs du monde qui feront aussi partie du jury du Trophée Jean Rougié, présidé cette année par Régis Marcon, chef triplement étoilé, seront présents dans la capitale du Périgord Noir pour fixer les principales initiatives de leur association prestigieuse dans les prochains mois.

Une occasion unique pour Sarlat de recevoir également de nombreux médias français et étrangers portant un intérêt majeur à ces grands noms de la gastronomie nationale et internationale.

Chasse aux œufs

Depuis 7 ans, la ville de Sarlat profite du grand week-end de Pâques, pour proposer une chasse aux œufs gratuite pour tous ceux qui n'ont pas forcément de jardin pour y cacher des œufs. Cette tradition, que les enfants adorent, est l'occasion de tendres instants en famille où petits et grands se prêtent au

jeu d'une véritable chasse au trésor chocolatée dans les ruelles du secteur sauvegardé. Le but est de valoriser les patrimoines gastronomique et historique par une manifestation gratuite qui attire chaque année près de 500 enfants habitant la commune.

Sarlat, Swing it

Les 2, 3 et 4 juin dernier la ville de Sarlat initiait un nouvel événement, « Sarlat, swing it », dont le succès populaire confirme que cette initiative a, dès la première année, trouvé son public.

« Il s'agissait d'une première, mais nous savions que le jazz aurait toute sa place à Sarlat. Dans le décor magique du secteur sauvegardé bien évidemment mais aussi parce que les sarladais aspiraient à profiter pleinement dans leur ville, d'un moment musical festif avant le début d'une saison estivale très fréquentée. Le contrat est rempli, mais nos regards se portent maintenant vers la prochaine édition », souligne, Franck Duval coordinateur de la manifestation.

Rendez-vous est d'ores et déjà pris pour le premier week-end de juin 2018. Quelques belles surprises artistiques en perspective, des espaces réservés à la danse, un partenariat nouveau avec des associations culturelles et sportives locales... N'oubliez pas de réserver vos agendas ! ■



© Mickaël Boutry



© Office de tourisme - Penn Graphic



© Mickaël Boutry



© Office de tourisme - Penn Graphic



© Jerome Neveu



DEMI-PIGEON EN DEUX CUISSONS, CAVIAR D'AUBERGINE ET JUS CORSÉ

Bon appétit !

*Anthony Richard
chef du restaurant l'Adresse*



« L'Adresse »

10 rue Fénelon - 24200 Sarlat

Tel. 05 53 30 56 19

ladresselebistrot@gmail.com

Le restaurant est ouvert du
mardi au samedi, midi et soir.

Demi pigeon en deux cuissons

- **Séparer** les filets des pigeons.
- **Mettre** les cuisses dans une sauteuse, **recouvrir** d'huile d'olive, d'une gousse d'ail et **mettre** une branche de thym.
- **Laisser** confire à feu doux pendant 30 min. Ensuite, marquer le filet à la poêle, puis le mettre au four à 180°C pendant 6 min.

Caviar d'aubergines

- **Couper** l'aubergine en deux dans la longueur, **ajouter** un filet d'huile d'olive et **mettre** au four à 180°C pendant 20 min.
- **Mixer** la chair à l'aide d'un robot et **monter** à l'huile d'olive.
- **Rectifier** l'assaisonnement.

Jus corsé

- **Récupérer** les carcasses, les **faire revenir** jusqu'à coloration.
- **Ajouter** l'oignon et la carottes émincées, **faire revenir** le tout.
- **Mouiller** au Porto, **laisser réduire** et **ajouter** le fond de veau.

Dressage

- **Mettre** sur le fond de l'assiette le jus corsé, préalablement passé au chinois.
- **Disposer** les carottes et les cébettes cuites à l'eau bouillante.
- **Ajouter** la tomate cerise confite au four pendant 5 min.
- **Faire** une quenelle de caviar d'aubergine et la **dresser** sur l'assiette.
- **Terminer** avec la cuisse et le filet de pigeon. **Servir**.

Ingrédients (pour 4 personnes)

2 pigeons entiers

1 aubergine

4 carottes fanes

4 cébettes

1 grappe de tomates cerises

Thym

Huile d'olive

Ail, sel et poivre

Fond de veau

Jus corsé

1 oignon

1 carotte

1 verre de Porto

1 c à c de concentré de tomates

Mais dans quelle ville voulons-nous vivre ?

La fois dernière, nous dénonçons l'enlaidissement des entrées de Sarlat, « trésor médiéval » qui paraît toujours un peu plus se recroqueviller sur ses 11 petits hectares... Depuis, une autre colline vient d'être dévorée. Encore pour y faire des magasins, un restaurant peut-être. La gigantesque partie de Monopoly continue à se jouer du côté du Centre Leclerc, avec aussi la construction prévue de deux grands hôtels au Pontet. Il s'agissait d'aller vite, avant que les règles pour les permis de construire soient plus contraignantes avec le futur Plan Local d'Urbanisme Intercommunal (PLUI).

Pourtant, on voit les friches commerciales se multiplier, aussi bien dans le vieux Sarlat qu'en périphérie, et certains nouveaux espaces restent vides. Cette fuite en avant avait véritablement commencé avec la construction des 600 logements neufs défiscalisés qui avaient poussés comme des champignons au début des années 2000.

Ces initiatives privées répondent peut-être à un besoin mais, le pouvoir d'achat des Sarladais n'étant pas extensible, cela se fait au détriment d'autres structures plus anciennes. On reconnaît traditionnellement qu'un emploi créé dans la grande distribution en détruit deux dans les petits commerces. Les hôtels existants, qui ont souvent beaucoup investi, résisteront-ils à la concurrence nouvelle ? Le marché locatif local s'était en partie effondré suite à l'explosion de l'offre des nouveaux immeubles De Robien.

Le laisser-faire n'est pas la meilleure manière de servir l'intérêt général. La commune aurait eu pourtant les moyens de mieux gérer l'évolution de notre ville : règlement d'urbanisme plus contraignant, possibilité de préemption, taxe sur les friches commerciales (que nous avons demandée)... Le résultat est que le centre-ville continue à se dépeupler (stationnement prohibitif, commerces de proximité remplacés par des boutiques pour touristes) et l'usage de l'automobile s'intensifie, pour passer d'un magasin à l'autre.

On surjoue l'identité locale avec des opérations communication sur la gastronomie (pour les touristes) mais on perd ce qui fait pourtant notre richesse profonde : celle d'être une belle petite ville où l'on aime se croiser pour faire son marché, échanger sur les affaires d'ici ou du monde, profiter de notre belle nature proche. Au lieu de laisser Sarlat ressembler à toutes les villes de France avec l'extension infinie des périphéries banales et moches, la municipalité aurait dû s'efforcer de préserver la beauté des collines, de mieux organiser les zones d'habitats avec les zones commerciales et d'activités. Détail révélateur et sidérant : on a oublié de relier le départ de la piste cyclable de Madrazès avec le centre-ville. Il suffit pourtant d'aller dans le Pays basque ou

sur l'Île de Ré pour voir que l'on peut, à la fois, préserver scrupuleusement le paysage et développer l'économie. Cette harmonie est d'ailleurs la meilleure garantie pour préserver notre attractivité touristique sur le long terme. Chez nous, on préfère mettre des champignons en plastique géants, des truffes et des noix en ciment sur les ronds-points...

Certains nous disent que cette extension commerciale sert à éviter la fuite des chalands vers Périgueux ou Brive. C'est oublier que l'évolution des achats se déplace vers Internet ou les groupements de producteurs, et que ce ne sont pas forcément les zones commerciales qui nous attirent dans les villes plus grandes.

Hélas, on semble davantage se préoccuper de la fuite des clients que de celle des malades vers les autres centres urbains, ou des habitants vers des territoires à la fiscalité moins brutale...

*R. Bondonneau, H. Coq-Lefrancq,
J.F. Droin et V. Lenoël,
liste «Sarlat, Commune Passion»*

Demandons l'avis aux sarladais

En 2016, le maire avait assuré qu'il n'était pas dans son intention de se dessaisir du patrimoine historique ou utile de la commune mais de procéder à des ventes de propriétés qui n'ont pas d'intérêt particulier ou qui engendrent des frais à fond perdu.

Au printemps, à la surprise de nombre de conseillers, le maire a annoncé ses négociations secrètes avec un investisseur privé pour la création d'un musée dédié à Joséphine Baker dans les locaux de l'ancien collège abritant un certain nombre de services dont la gendarmerie.

Au conseil du 25/09, ce dernier a confirmé qu'il veut signer un bail emphytéotique de 99 ans avec cet investisseur.

Cette décision va priver les sarladais et les générations futures de la maîtrise d'un immeuble central et elle est prise sans aucune concertation avec la population.

C'est ce que certains appellent « la démocratie » !

Pour notre part, nous proposons de réfléchir à un projet de création d'une auberge de jeunesse en ce lieu, porté par la communauté des communes répondant à l'ambition d'une ville touristique de renommée internationale, diversifiant ainsi l'offre d'hébergement en complément des hôtels prévus au Pontet.

A. Le Goff, F. Champou - Front de gauche



RDV le 9 décembre
place de la mairie pour
la soirée inaugurale



Village de Noël

So British !

SARLAT

#FeelSarlat

Places de la Grande Rigaudie,
de la Liberté et du 14 Juillet



**Du 6 au 31
Décembre**

🌿 60 chalets 🌿 2 patinoires 🌿 1 piste de luge

🌿 place des bistrots 🌿 animations en mode english 🌿 espace enfants