Vivre à LIMOGES

NOËL À LIMOGES

29 NOVEMBRE AU 29 DÉCEMBRE

pages 25 à 41

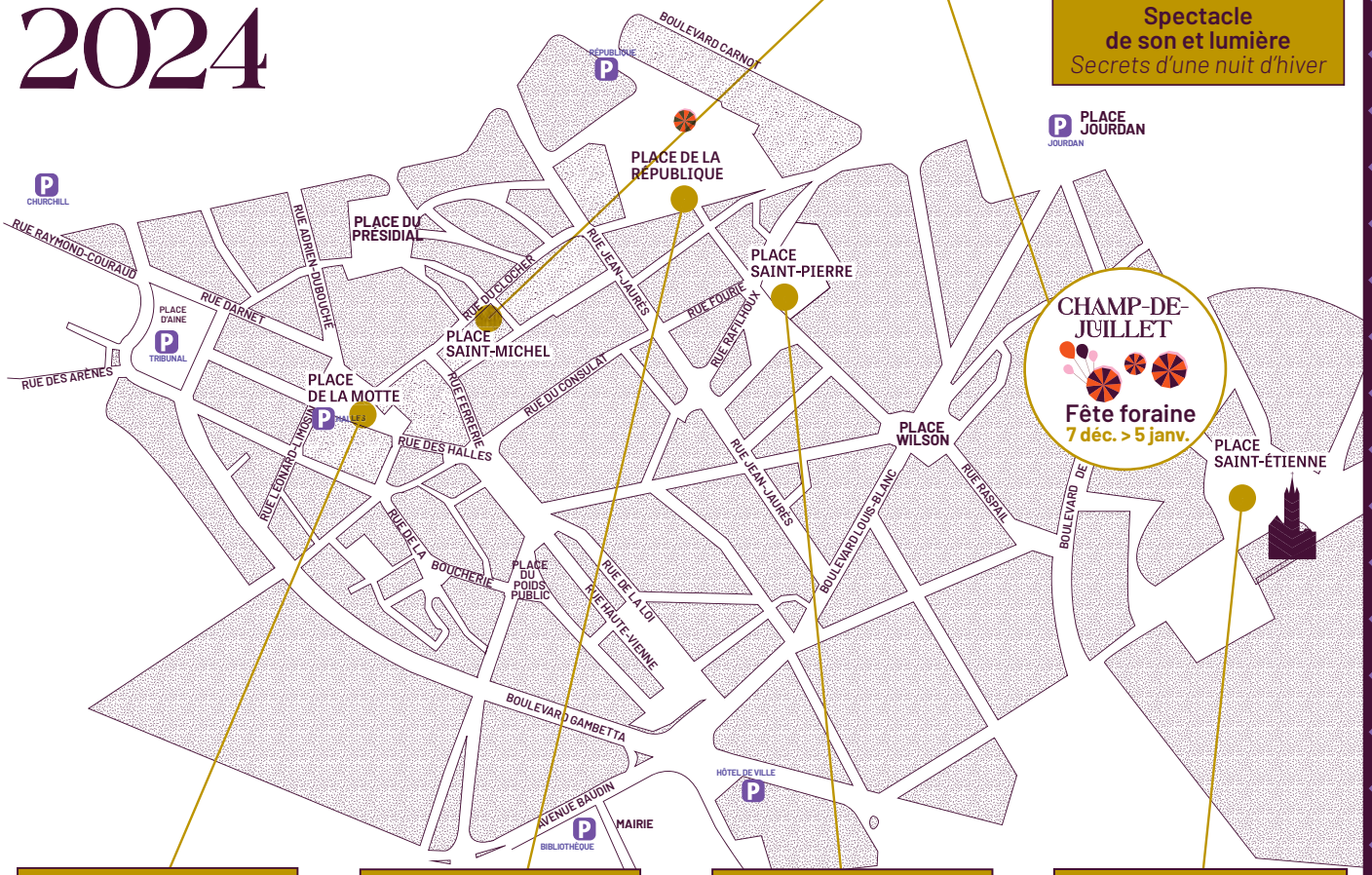
198

Le magazine municipal d'information - Décembre 2024

LIMOGES
ARTS DU FEU ET INNOVATION

unesco
Membre du Réseau des Villes créatives

NOËL À LIMOGES 2024



PLACE SAINT-MICHEL

29 nov. > 29 déc.
Spectacle de son et lumière
Secrets d'une nuit d'hiver

CHAMP-DE-JUILLET

Fête foraine
7 déc. > 5 janv.

PLACE DE LA MOTTE

29 nov. > 29 déc.
Chalets gourmands

29 nov. > 6 janv.
Manège sapin

PLACE DE LA RÉPUBLIQUE

29 nov. > 29 déc.
Piste de roller

Piste de luge

29 nov. > 29 déc.
Chalets gourmands & artisanat

29 nov. > 24 déc.
Chalet du Père noël

PLACE SAINT-PIERRE

29 nov. > 4 janv.
Boutique de noël
Noël au Verdurier

PLACE SAINT-ÉTIENNE

13 déc. > 23 déc.
Marché d'artisans et de producteurs locaux

QUELQUES CHIFFRES

1 Piste de roller + **1** piste de luge

65 Chalets répartis sur la ville

1 Chalet du Père Noël

1 Mascotte (Olaf)

71 Sites mis en valeur de **600** décors répartis sur la ville

12 Déambulations spectacles et concerts

135 Artisans et producteurs au marché de la cathédrale et au pavillon du Verdurier

1 Manège sapin

Voir aussi dossier pages 25 à 41

Chères Limougeaudes, Chers Limougeauds,

Une année se termine et avec elle, bilans, rétrospectives et synthèses nous rappellent combien elle est passée vite. Pourtant, même face à la frénésie du temps qui défile, le mois de décembre est souvent très attendu. Les enfants guettent le Père-Noël pour savoir enfin si tous les cadeaux qu'ils ont demandés en écrivant leur liste avec leur plus belle plume seront livrés – la boîte aux lettres du Père-Noël se situe devant son chalet, place de la République.
D'autres se demandent si les repas en famille ou entre amis seront aussi festifs que l'année dernière – pour y aider, nous vous livrons quelques suggestions de recettes dans le dossier spécial Noël de ce numéro. Et je vous rappelle que les colis de Noël ont été distribués pour les seniors de 70 ans et plus cette année.
La volonté de la Ville est de proposer au plus grand nombre des moments qui se partagent. C'est le cas du spectacle qui est offert aux seniors à l'Opéra. C'est le cas du Marché de Noël, des chalets qui le composent et de sa piste de luge ou de roller. C'est le cas du son et lumière qui est projeté sur la façade de la basilique Saint-Michel-des-Lions. C'est le cas des animations et déambulations qui sont organisées en ville.
Noël à Limoges se partage et se savoure. N'hésitez donc pas à poster vos photos sur les réseaux avec le hashtag #NoelALimoges.

Nathalie Villeneuve (à gauche), chef de cabinet du maire et directrice de l'événementiel à la Ville, le maire de Limoges et Sarah Gentil, adjointe au maire, présentent la manifestation Noël à Limoges lors d'une conférence de presse donnée au salon bleu à l'hôtel de ville.

XXX

Au crédit des bonnes nouvelles, je suis particulièrement heureux de vous annoncer que nous allons vous présenter ce mois-ci le nouveau projet de réhabilitation du jardin d'Orsay. La réunion publique est prévue le 13 décembre à la mairie.
Comme pour la place des Bancs, comme en bords de Vienne, comme au sein de l'écoquartier Marceau ou aux Portes-Ferrées, c'est la verdure et un cadre apaisé qui dominent. C'est une attente claire des habitants qui nous en font part lors des phases de concertation préalables que nous menons.
Dans les écoles aussi, les chantiers ont bien avancé cette année. De nombreuses menuiseries ont été changées, des travaux en faveur des économies d'énergie réalisés, des cours d'école désimperméabilisées. Et en complément de toutes les opérations courantes qui seront programmées au fil de l'année à venir, ce sont les chantiers des écoles Montalat et Madoumier qui vont débuter l'année prochaine.
À travers ces opérations, nous préparons l'avenir de Limoges, l'avenir de nos enfants, des générations futures. D'ailleurs, les nouveaux élus du Conseil municipal des enfants vont bientôt prendre leur fonction. Un garçon et une fille de CM1 et CM2 ont été élus par leurs camarades dans chacune des écoles de Limoges. Ils vont ainsi succéder à leurs prédécesseurs qui ont porté de beaux projets pour Limoges.

XXX

Je terminerai ce billet avec une pensée pour l'Homme en bleu qui nous a quitté. Il était un symbole de simplicité. Il était connu et reconnu de loin sur son vélo. Certains disaient que le croiser leur mettait du baume au cœur et que ça leur portait chance. Il était le Limoges que l'on aime : une ville où l'on peut être heureux pour ce que l'on est.

Je vous souhaite de passer de joyeuses fêtes.

Émile Roger Lombertie
Maire de Limoges

SOMMAIRE

3- LE MOT DU MAIRE

10- VIVRE LIMOGES

- *Les travaux dans les écoles durant les vacances*
- *Cyberharcèlement, le jeu pour s'en sortir*
- *Marceau, le projet*
- *Ils ont ouvert à Limoges*

26- NOËL À LIMOGES

- *Le programme*
- *Quelques recettes*
- *Un nouveau son et lumière place Saint-Michel-des-Lions*

42- PORTRAIT

- *Poésie et douceur chez Les Aubépines*

43- ÉCONOMIE

- *Jean-Charles de Castelbajac crée pour Notre-Dame de Paris*

46- PRÉVENTION

47- CULTURE

48- SPORT

- *Beaublanc, c'est lancé !*

51- OCCITAN

52- ASSOCIATION / AGENDA

53- TRIBUNES LIBRES

54- REGARDS

CRÉDITS
Directeur de la publication *Émile Roger Lombertie*
Comité de rédaction *Anne-Laure Marlias, Clémentine Dutertre, Antoine Meyer*
Rédaction *Clémentine Dutertre, Antoine Meyer, 05 55 45 62 92 - 05 55 45 60 44*
Page occitan *Le père Léonard*
Photographies *Thierry Laporte, Alexis Bernardet, Laurent Lagarde, Guillaume Bordas*
En couverture photo archives 2023
Suivi de distribution *05 55 45 64 43*
Publicité *05 55 45 63 04 - 05 55 45 64 43*
communication.publiciteval@limoges.fr

COORDONNÉES
Hôtel de Ville, *1 square Jacques-Chirac - BP 3120 87031 Limoges - 05 55 45 60 00 - limoges.fr.*

Vivre à Limoges peut être consulté sur le site : limoges.fr.
Le magazine est enregistré par l'association des Donneurs de voix au profit des malvoyants http://bs-limoges.fr
Pour le recevoir, contacter la Bibliothèque sonore de Limoges : 05 55 79 49 79 ou bs.limoges@wanadoo.fr

Tirage *90 000 exemplaires*
Distribution *La Poste*
Dépôt légal *4e trimestre 2024.*
ISSN *2780-1829*

PEFC 10-31-1188

IMPRIM'VERT®

IMPRESSION
Ce document participe à la protection de l'environnement. Il est imprimé sur papier promouvant la gestion durable des forêts par Fabrègue Imprimeur, agréé Imprim'Vert.

La WebTV : 7alimoges.tv
L'application : Thelma (ex TellMyCity)

Toute l'actualité de la Ville sur les réseaux sociaux :

/villedelimoges
villedelimoges
ville-de-limoges
@VilleLimoges87
ville_de_limoges

La canal de la presqu'île de la filature en bord de Vienne vient d'être remis en service - article page 15

Lever de soleil sur l'hôtel de ville. Une belle vue des toits par une belle matinée d'automne.

Une marche en bleu s'est tenue à Limoges, samedi 16 novembre, en hommage à celui que l'on appelait l'Homme en bleu.
Les limougeauds vêtus à son image ont ainsi honoré la mémoire de Jean-Marc Chatard et apporté leur soutien à sa famille.
Un hommage lui a aussi été rendu sur le parvis de l'hôtel de Ville, qui était illuminé en bleu en soirée.
Reportage sur 7ALimoges.tv

Montalat, Léon-Berland, Gérard Philipe, Landouge, Madoumier, ...

Les travaux dans les écoles, c'est comme les devoirs de vacances

Thierry Pironnet et Clotilde Linget supervisent les travaux qui sont réalisés dans les écoles municipales. Mais en amont, ils procèdent aux études et diagnostics sur les différents sites et participent à la création du cahier des charges sur lequel se fonde la maîtrise d'œuvre.

Thierry Pironnet observe les joints et bandes qui lient les différents panneaux des cloisons dans une classe en rénovation. Un prérequis indispensable à la poursuite des travaux.

Ainsi, entre rénovations et réhabilitations de bâtiments anciens ou restructurations complètes, ils ont de quoi s'occuper.
« *Depuis 4 ans*, précise Thierry Pironnet, *nous procédons au remplacement des menuiseries des écoles municipales. Pour ce type de chantier, les entreprises interviennent durant les vacances car ce n'est pas possible lorsque les enfants sont en cours. Celles du groupe scolaire Jean-Macé et de l'école Léon-Berland seront toutes changées à la fin de l'été prochain.*
Dans le cadre du Nouveau programme national de rénovation urbaine (NPNRU), la Ville restructure intégralement les groupes scolaires Montalat et Gérard-Philipe qui se situent à Beaubreuil ».

Des plans, un CCTP et des marchés publics

Le groupe scolaire Montalat, dont la maîtrise d'œuvre est intégralement assurée par la Ville de Limoges, est constitué d'un bâtiment de 3 niveaux pour l'école élémentaire, d'une maternelle et d'un restaurant scolaire équipé d'une cuisine.
Les professionnels du service en charge du suivi des opérations ont ensuite élaboré le cahier des charges techniques (CCTP) destiné à créer les différents lots du marché public – 13 en tout.

« *En préambule*, poursuit Thierry Pironnet qui travaille à la DPIC depuis 4 ans, *il est nécessaire d'établir un diagnostic de l'existant et d'anticiper les opérations qui doivent être réalisées, comme le curage qui a eu lieu en septembre 2023 à l'école élémentaire. Dès lors que les entreprises interviennent sur site, nous devons être présents tous les jours pour répondre à leurs questions et valider les choix techniques selon l'avancée des travaux. Dans les rénovations, nous ne sommes jamais à l'abri de surprises* ».
À Montalat, les travaux se déroulent en trois phases. En premier lieu : la réfection complète de l'école élémentaire – les élèves ont été regroupés dans des classes situées dans l'autre partie de l'école.
En 2025-2026, les entreprises interviendront sur la seconde partie. Quant à la maternelle et pour le restaurant, les travaux concernent la reprise des étanchéités, des menuiseries et la réfection des façades. Certaines opérations seront menées par les professionnels de la Ville.
Le plus complexe sur les sites scolaires est de tenir les délais car tout doit être terminé lorsque les enfants retrouvent leur école.

2025 en ligne de mire

Clotilde Linget a rejoint l'équipe plus récemment. Pour l'heure, elle prépare activement les projets à lancer en 2025 : la réfection de la toiture de l'école de Landouge tout d'abord, une surface de 2 750 m² où seront posés 510 m² de panneaux photovoltaïques.
« *Ce chantier d'ampleur nécessite une longue période de vacances pour débuter. De fait, les travaux sont programmés cet été. Mais en amont, nous devons réaliser le* cahier des

510 m² de panneaux photovoltaïques seront posés sur le toit de l'école de Landouge. Clotilde Linget supervise les opérations, de la phase projet jusqu'à l'achèvement des travaux.

charges techniques, *demander les autorisations d'urbanisme, lancer un marché public, analyser les offres des entreprises, attribuer les lots et affiner le calendrier des interventions sur site* ».
Spécifiquement en charge de toutes les écoles maternelles municipales, elle prépare actuellement la rénovation de l'école élémentaire Madoumier qui accueillera les élèves de la maternelle Joliot-Curie avant qu'une nouvelle école soit construite - la maternelle Joliot-Curie ayant vocation à être détruite.
Certaines opérations ont d'ailleurs déjà commencé à Madoumier : le désamiantage et la création de sanitaires adaptés aux jeunes enfants. La plupart des opérations sont et seront réalisées en régie.
Une fois la maternelle Joliot-Curie démolie, un nouveau bâtiment sera donc construit pour accueillir à nouveau les enfants.

Menuiseries, peinture, couverture, étanchéité, sanitaires, faux plafonds,

une grande diversité d'opérations

Lors de chaque vacances, une multitude de travaux plus ou moins conséquents est menée pour entretenir le patrimoine bâti et maintenir, voire améliorer dès que c'est possible, les conditions d'accueil des enfants dans les établissements scolaires municipaux.
En voici la liste de ceux qui ont été faits lors des vacances de Toussaint.
À Léon-Berland : poursuite remplacement des menuiseries extérieures à l'élémentaire / **À la maternelle Odette-Couty** : changement de la porte d'entrée principale / **À l'école primaire Édouard-Herriot sud** : réfection de l'étanchéité de la casquette extérieure côté trottoir / **À la maternelle de Landouge** : réfection de la peinture et du faux-plafond du local Atsem / **Au Groupe scolaire Jean-Macé** : poursuite remplacement des menuiseries extérieures / **À l'école élémentaire Marcel-Madoumier** : aménagement de sanitaires en régie / **À l'école maternelle du Pont-Neuf** : réfection d'une salle de classe, remplacement du doublage du mur côté extérieur et remise en peinture / **À l'école élémentaire du Vigenal** : réfection de la couverture du petit gymnase, travaux de serrurerie (en régie), menuiserie et plomberie / **À la maternelle la Brégère :** études pour le changement de menuiserie.

Remplacement de fenêtres à l'école Léon-Berland

La tenue unique, en test à l'école Aigueperse

Dans l'univers d'Harry Potter, à l'école Poudlard, la tenue crée l'ambiance. À l'école Aigueperse, c'est désormais un peu pareil depuis la rentrée, non pas parce que les enfants apprennent des tours de magie, mais parce qu'ils sont désormais habillés comme leurs camarades. À la rentrée, une dotation complète a été remise à chaque enfant. L'expérimentation est prévue pour 2 ans.

En Afrique, en Asie, en Amérique du sud, dans les campus américains l'uniforme fait partie des usages. Plus près du territoire national, c'est au Royaume-Uni que la tenue unique à l'école est instaurée : so british !
Tradition, signe d'appartenance ou égalité sociale, cette mesure semble propice à l'ambiance dans les classes et dans la cour, au respect les uns des autres et à la non-discrimination.

En test à Limoges

Depuis la rentrée, une expérimentation est en cours à l'école Aigueperse, du Val de l'Aurence. Les parents d'élèves et l'équipe éducative ont voté pour une tenue unique pour les enfants et leurs professeurs*.
Élisa Cabrera est la référente périscolaire de l'école qui s'est chargée de la distribution des vêtements aux familles. Depuis, elle constate qu'il y a « *plus d'harmonie dans la cour. J'ai l'impression qu'ils font aussi plus attention.*
Nous avons d'ailleurs moins de vêtements perdus depuis », précise-t-elle.
Pour Alain Jouannic, chef de service de l'offre scolaire à la Ville, « *cette action est le fruit d'un long travail avec les Conseils d'écoles.*
L'expérimentation est conduite durant 2 ans, mais il faut bien comprendre que c'est un choix idéologique au bénéfice de l'égalité et du bien-être des enfants à l'école ».

Pour ou contre

Chez les parents, les avis sont encore mitigés, même si certains se rendent bien compte que cette mesure a des avantages. Lucienne qui a 3 enfants scolarisés à l'école Aigueperse, a voté pour en conseil d'école.
Elle est surtout pragmatique car elle apprécie que « *la gestion du linge soit simplifiée à la maison. Et puis cela fait moins d'affaires à acheter et il n'y a plus de différences entre les marques que portent les enfants à l'école* », même si Tyméo, son fils, regrette un peu de ne pas pouvoir s'habiller différemment d'un jour à l'autre, ni de pouvoir montrer ses nouveaux habits à ses copains !
Vannery avoue que sa fille était un peu réticente au début. « *Mais maintenant ça va. Et puis le règlement doit être respecté, c'est comme ça* ».

Lucienne, Vannery et leurs enfants ont trouvé des avantages à la tenue unique à l'école, même si tous habillés pareil, c'est plus difficile de trouver son coéquipier quand ils jouent au foot.

Claude lui, regrette surtout que l'expérimentation ne soit menée que dans un seul établissement. Pourtant, ajoute Alain Jouannic, « *chaque conseil d'école a été sollicité* ».
Emma quant à elle trouve que la tenue est bien, mais que c'est parfois difficile de reconnaître ses copines dans la cour. « *Surtout au foot pour retrouver les autres joueurs de son équipe* », renchérit Tyméo.
En tout cas, tous les parents interrogés apprécient la qualité des tenues commandées.

* le trousseau remis à chaque enfant est constitué de 2 T-shirts blancs, 4 polos manches courtes et 1 polo manches longues
2 vestes sweat zippées bleu marine
2 pantalons bleu marine et 1 bermuda bleu marine ou une jupe bleu marine (pour l'été) et 1 pantalon de sport (jogging) bleu marine
Un réassort est prévu pour les changements de taille liés à la croissance de l'élève et lorsque les habits sont abîmés sans possibilité de les repriser

Cyberharcèlement, le jeu pour s'en sortir

Les élèves de CM1 de l'école Édouard-Herriot ont pu tester en équipe le travail effectué depuis 2 ans par les élus du CME de la commission Vivre ensemble / citoyenneté. Et la journée de test n'a pas été choisie par hasard : en effet, le 7 novembre est la journée internationale de lutte contre le harcèlement.

Dans la salle, les animatrices du réseau CANOPE, réseau de formation sous tutelle du ministère de l'Éducation nationale, ont installé plusieurs ordinateurs sur les tables. Les élèves de CM1 s'assoient en binôme, dans le calme. La consigne est donnée : ils doivent aider Alicia victime de cyberharcèlement.

Ici, la rapidité n'est pas demandée. Le plus important est de bien lire chaque indice trouvé.

Sont également présentes Maryline Aulong, inspectrice de l'éducation nationale, et Carole Caniglia, référente harcèlement scolaire pour la Haute-Vienne, et elles sont très concernées car on estime en France qu'un à deux élèves se suicident par mois.

« *Cet escape game* est très utile que ce soit pour les enfants, les parents ou l'école. C'est un bel outil imaginé par le Conseil municipal des enfants (CME). Il faut savoir que deux élèves par classe sont victimes de cyberharcèlement dès le primaire. Aujourd'hui, les enfants ont un téléphone dès 9 / 10 ans et l'application la plus utilisée pour harceler, c'est Whatsapp qu'ils utilisent pour des groupes de travail. Comme ce n'est pas comme les autres réseaux sociaux, les parents se méfient moins* », assure Carole Caniglia.

Un jeu conçu par les enfants, pour les enfants

Pour les élèves, le jeu se révèle intuitif. Comme de vrais enquêteurs, ils partent à la recherche d'indices pour découvrir comment aider Alicia, la jeune avatar créée par les élus du CME. Charade, mots croisés, création de paires… Cet escape game ludique leur permet de se sensibiliser à ce sujet sensible.

« *Les élèves étaient très excités à l'idée de tester ce jeu. Puis, cela va me permettre d'amorcer le programme d'éducation civique et morale cet après-midi, notamment en cette journée internationale de lutte contre le harcèlement scolaire* », indique Estelle Benezet, l'enseignante qui s'occupe de la classe de CM1 les jeudis.

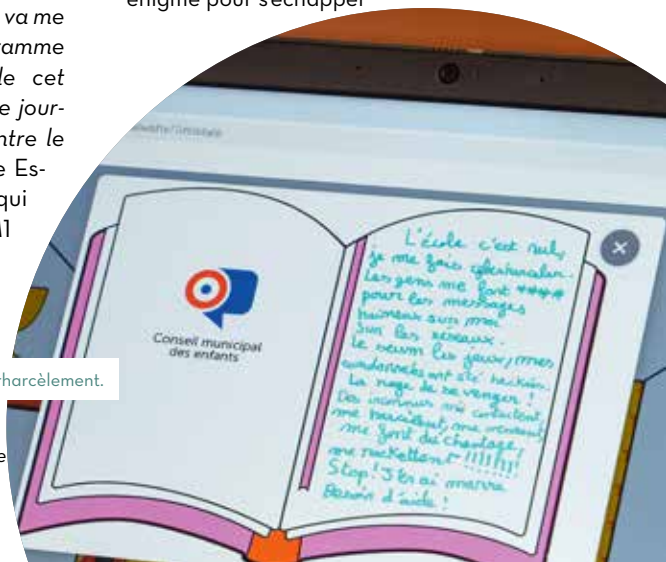
Petit à petit, les groupes arrivent à la fin de l'escape game* avec à la clef le 3018, le numéro à composer en cas de cyberharcèlement, ainsi qu'une petite carte avec les informations à retenir.

« *En cette journée particulière, il est nécessaire de rappeler l'importance de cette lutte que ce soit sur internet ou dans la cour de récréation. Il est important d'en parler lorsque l'on subit ces violences.*

Le harcèlement, ce sont trois situations : on peut être victime et c'est très grave ; on peut être harceleur et il est possible de changer en menant une réflexion 'qu'est-ce que je suis en train de faire ?' ; ou on peut être témoin et il ne faut pas rester passif », explique Maryline Aulong.

Jeu disponible sur limoges.fr ou en scannant le QR code. À essayer en famille ou entre amis.

* Jeu de réflexion dans lequel il faut résoudre une énigme pour s'échapper



Dans l'escape game, les élèves ont pu lire le journal d'Alicia où cette dernière se confie sur son cyberharcèlement.

Marceau : le projet se dessine

Le projet de reconversion de la caserne Marceau a débuté en 2019. Pendant 5 ans, le public a été régulièrement informé des avancées du projet et a pu faire part de ses observations lors de différents temps d'échanges organisés par la Ville.

Le public a pu, cet été, consulter le dossier de concertation avec un registre mis à leur disposition du 8 juillet au 13 septembre 2024. Les avis des riverains et usagers du site ont pu être recueillis.

En 5 ans, ce projet de reconversion de la caserne Marceau a évolué pour répondre aux attentes des limougeauds tout en respectant la mémoire du site et en répondant aux enjeux climatiques.

« *Ce projet a débuté en 2019 et la Ville a fait le choix de le revoir pour prendre en compte les remontées des Limougeauds lors des premiers temps d'échanges. Nous sommes partis sur quelque chose de totalement différent, moins coûteux, plus sobre et en intégrant aussi de la verdure, en lien avec le réchauffement climatique et le besoin d'inclure des pôles de fraîcheur un peu partout dans la ville* » explique Rodolphe Wilmart, chef de projets à la direction du développement urbain.

La mise à disposition du dossier de concertation cet été a permis de récupérer diverses contributions par mail, sur le registre papier et plusieurs contributions écrites par les associations Collectif Marceau et Renaissance du Vieux Limoges.

Les travaux permettront d'ouvrir l'ancien site de la caserne Marceau pour en faire un écoquartier tourné vers la ville et accessible à tous.

Des avis pris en compte

Lors de la réunion publique du 25 juin, une centaine de personnes ont participé.

« *Globalement, les gens étaient satisfaits de cette nouvelle version du projet. Ils ont constaté que leurs avis avaient été pris en compte par la Ville : moins de démolition, reconversion des bâtiments existants, ouvertures piétonnes, création d'un parc dans l'écoquartier…* », énumère-t-il.

Autant de changements qui permettront d'insuffler une nouvelle dynamique grâce à ces aménagements publics, le but étant de développer l'économie propre au quartier et de renforcer la présence de la nature en ville.

Parmi les remarques observées par les habitants figure la place Marceau qui était intégrée dans le projet en 2019 et qui n'y est plus.

« *Avec le projet du BHNS (Bus à Haut Niveau de Vitesse) qui doit passer par la rue Barbès, la place Marceau est pour le moment en suspend dans le projet de reconversion de la caserne. La Ville envisagera un réaménagement une fois les études du BHNS arrêtées. Néanmoins, il sera toujours possible de réfléchir à des améliorations* », ajoute Rodolphe Wilmart.

Concernant les associations, les participants à la réunion publique regrettaient qu'il n'y ait pas d'espaces pour elles.

« *Le tiers lieu bâtiment 25 qui a ouvert ses portes cet été pourra totalement les accueillir car il a un aspect pluridisciplinaire : espaces de convivialité, lieux de ressource et de diffusion, salle d'exposition, etc. Cette dimension culturelle, sportive et récréative n'a pas été oubliée par la Ville* », assure-t-il.

Au total, ce sont plus de 700 personnes qui ont été associées à l'élaboration du projet. Les démolitions des bâtiments sans valeur patrimoniale et le début des aménagements des espaces publics auront lieu en 2025.

Coups d'œil en bords de Vienne

En bords de Vienne, la réhabilitation des rives ont fait l'objet de différentes opérations successives. Aujourd'hui, les derniers travaux d'envergure se profilent. En balade !

Tel que le montre la photo publiée en page 5, le canal qui faisait tourner un moulin au bord de la presqu'île de la Filature autrefois vient d'être rouvert. Obstrué par d'innombrables déchets et des sédiments qui s'y étaient accumulés, l'écoulement de l'eau est désormais rétabli dans le prolongement de la digue. Les murs ont été restaurées et les sédiments curés.

Réhabilité à l'image de l'île aux oiseaux en amont de la rivière, ce site sera à nouveau ouvert au public au printemps 2025. L'espace détente, retiré pour les travaux, sera reposé sur le site.

> Quelques mètres plus bas, la construction de la passerelle qui permettra aux piétons de contourner la pile du viaduc se poursuit (3).

> Du côté de la grande prairie, la plantation d'une centaine d'arbres (tiges, fruitiers, cépées, arbustes) était planifiée en novembre. Du gazon est aussi en train de s'enraciner (1).

> Quai de l'Anjoumard, une autre passerelle viendra remplacer le petit pont de bois (2).

La grande prairie à la Font-Pinot 1

> Les travaux de construction d'un escalier en contrebas de la rue des Sœurs-de-la-rivière a pris un peu de retard en raison de réseaux souterrains avec lesquels les équipes sur le chantier ont dû composer. Comme dans tous travaux, les imprévus impactent le calendrier prévisionnel.

Les travaux rive droite se termineront en 2025, ceux de la place Parbelle et alentours débutent en 2026 (voir dossier dans Vivre à Limoges numéro 192 – mai 2024).

Concertation en cours jusqu'en janvier

En complément des actions portées par la Ville, une concertation conduite par Limoges métropole est en cours dans la continuité du projet de réaménagement de la rue du Pont Saint-Martial.

Elle concerne les rues et places du quartier Sainte-Félicité-Font-Pinot-Filature, ce quartier constituant un des noyaux historiques de Limoges autour du pont Saint-Martial.

Le dossier de consultation est consultable en ligne sur www.limoges-metropole.fr ou en flashant ce code jusqu'au 5 janvier 2025.

Des dossiers sont également consultables au siège de Limoges Métropole (19 rue Bernard-Palissy) ainsi que dans les locaux de la mairie (31 avenue Baudin).

> Une adresse mail dédiée : concertation-fontpinot@limoges-metropole.fr

> Une réunion publique se tiendra le lundi 9 décembre à 18 h, salle Roger-Franck, impasse des Teinturiers.

Future passerelle quai de l'Anjoumard en remplacement du pont de bois 2

3 Les travaux de la passerelle autour de la pile du viaduc ferroviaire sont en cours

Vendredi 13 décembre, réunion publique de présentation du projet de réhabilitation du jardin d'Orsay

À Orsay, les enjeux liés à la réhabilitation de ce jardin emblématique sont clairs : lui redonner sa fonction d'écrin de verdure en ville tout en valorisant le patrimoine historique et les éléments remarquables qui le composent. Y créer des espaces de détente et de jeux qui cohabiteront avec les usages existants.

Suite aux dernières investigations menées par une entreprise spécialisée au moyen d'un géoradar, le positionnement des vestiges souterrains de l'amphithéâtre gallo-romain est mieux connu. Des arbres seront plantés, du gazon semé, une buvette sera installée, une aire de jeux créée et toute l'âme du jardin retrouvée.

Pour apprécier concrètement ce dont il s'agit, une réunion grand public et ouverte à tous est programmée à l'hôtel de ville vendredi 13 décembre à 18 h 30. Vous y découvrirez les premières esquisses du bureau d'études qui a été retenu suite au marché public lancé par la Ville.

Notez que des réunions préalables ont aussi été organisées avec les différents partenaires et associations utilisatrices du jardin (Association du jardin partagé, Club du 3e âge, Anciens combattants, Amis du Jardin d'Orsay...), ainsi qu'avec les représentants de citoyens (Conseil de quartier et Assemblée des 55 citoyens pour Limoges).

Porcelaine et verdure rue Jean-Jaurès

Suite à la piétonnisation de la rue Jean-Jaurès destinée à rétablir la continuité entre deux pôles d'activité commerciale distincts, 23 jardinières ont été construites de part et d'autre de la rue pour apporter de la verdure en ville et réduire l'impact négatif du bitume sur les fortes températures.

Si ce n'est déjà fait à l'heure où vous lisez ces lignes, les plantations ne devraient plus tarder.

Mais pour aller au bout des choses et valoriser le savoir-faire de Limoges sur l'espace public, chacune des jardinières sera agrémentée de porcelaine.

Suite au marché public lancé par la Ville, c'est le porcelainier Arquié qui est chargé de créer les plaques qui y seront incrustées. Des touches de blanc, de vert céladon et de Bleu de four viendront ainsi illuminer la rue, en écho au pavillon du Verdurier.

Plusieurs textures sont prévues pour leur donner du relief : vague, écorce ou bulle.

Il faut compter environ 400 plaques pour combler les 18 inserts de chaque jardinière. La pose est réalisée par les professionnels des ateliers municipaux. La date de fin des opérations est inhérente au délai de fabrication des plaques et aux conditions météo.

Pour en revenir aux plantations, un arbre de vie pendra racine dans l'une des jardinières en hommage à l'association ADOT 87 qui accompagne les personnes qui souffrent de diabète. Une plaque explicative sera apposée à son pied.

Toute l'aventure en vidéo sur limoges.fr en flashant ce code

En prévision des travaux, les exposants des Puces de la Cité s'installent au jardin

En raison de travaux à venir secteur Corderie, Cité et Maupas, la Ville a anticipé leur impact sur les Puces de la Cité qui s'y tiennent chaque mois. Les exposants situés sur les boulevards seront installés dès le mois de janvier dans l'enceinte du jardin de l'Évêché. Une vaste réflexion a été nécessaire à cette réorganisation au regard des conséquences à prendre en compte, notamment pour trouver un espace suffisant pour que les commerçants soient bien installés.

0800 112 112
Il faut décrocher quand ça sonne !

Les services d'urgences utilisent désormais le 0 800 112 112, pour rappeler les personnes les ayant contactés. Lorsqu'un appel est adressé au 17, 18, 112 ou 197, les centres d'appels peuvent rappeler si des informations supplémentaires sont nécessaires.

Un nouveau numéro de rappel est désormais en vigueur : le 0 800 112 112 n'est pas un spam.

Haut les flingues,
À déclarer d'ici le 31 décembre

D'ici le 31 décembre, les détenteurs d'armes au titre de la chasse ou du tir sportif devront disposer d'un compte auprès du Service d'information sur les armes (SIA) pour conserver le droit d'en détenir une.

Cette démarche est obligatoire et doit se faire en ligne sur le site sia.detenteurs.interieur.gouv.fr

Le Rectorat en travaux

En raison des travaux qui viennent de débuter au Rectorat, rue François-Chénieux, le personnel du site (250 personnes) est provisoirement installé 101 bis rue Montjovis. Les travaux sont destinés à rénover le bâtiment et optimiser la consommation d'énergie, mais aussi à repenser les espaces de travail.

En 2024, la gare sur le podium

Au concours "Plus Belles Histoires de Gares" organisé en ligne par SNCF Gares & connexions, la gare de Limoges Bénédictins se classe en 2e position grâce aux des internautes (4 558 votes) ! La gare de Metz remporte la victoire (5 430 votes) pour la quatrième fois.
La gare de Limoges a en revanche remporté la victoire en 2022.

Biodiversité
Vastes plantations en perspective au cimetière de Louyat

Dans le prolongement de l'adoption de son pack climat*, la Ville de Limoges a débuté le projet de renaturation du cimetière de Louyat. L'enjeu est de réorganiser les formes végétales du cimetière, soit en modifiant l'espace, soit en le complétant pour récréer différentes strates végétales en faveur de la biodiversité.
Une concertation afin de recueillir les avis et souhaits des limougeauds a été menée fin 2023 à ce sujet. Près de **75 % des participants étaient favorables au remplacement du double alignement de conifères de l'allée principale par des végétaux de différentes hauteurs.**
Depuis le 12 novembre, et pour une durée de 3 à 4 semaines, l'abattage de ces conifères (dont une partie est malade) a débuté. Ils seront remplacés au printemps par des arbres, arbustes et vivaces : sapins, chênes, érables, frênes, tilleuls, sophoras, cornouillers, fusains, cotinus, viornes, amélanchiers, romarins, géraniums et des graminées... **Au total, plus de 1 950 végétaux, dont des essences locales, se substitueront au quelque 100 conifères implantés aujourd'hui.**

Le chantier sera également l'occasion d'implanter de nouvelles assises, mais aussi des cuves de récupération des eaux pluviales pour mieux gérer les ressources naturelles.

* Le conseil municipal a adopté un ensemble de mesures qui engage la collectivité dans un renforcement très marqué de ses politiques climatiques et conforte son positionnement durable. L'enjeu pour Limoges est bel et bien de s'adapter à la nouvelle donne climatique et de garantir une qualité de vie la plus agréable possible tout en s'engageant plus fortement dans la résilience climatique.

Plus d'infos sur limoges.fr

Ils ont ouvert un magasin à Limoges pour partager leur passion

Chaque mois, à Limoges, de nouveaux commerces ouvrent leur porte ou se refont une beauté. Quel que soit le domaine, tous émanent de la passion de ceux qui nous y accueillent.

KANINE, le paradis du chien

Kanine a ouvert ses portes 28 rue du Temple il y a à peine deux mois : c'est un concept store dédié à l'univers des canidés. Dylan Pichon, peu épanoui dans son ancien travail, a décidé de joindre sa passion pour les chiens à la création d'un commerce. « *J'ai toujours été entouré d'animaux et j'avais à cœur de proposer un concept unique à Limoges. J'ai réfléchi aux couleurs, dessiné mon logo afin de présenter un lieu qui plaise et qui me ressemble. Tous mes articles proviennent de créateurs français ou européens avec lesquels je partage des valeurs éthiques. J'ai également de l'alimentation et des produits ayant des bienfaits sur des problématiques ciblés tel l'arthrose* ».
Chiens et maîtres sont les bienvenus pour essayer les différentes selleries, choisir un jouet, une panière et d'autres produits de soin. Qui viendra aussi faire son choix au bar à friandises et pourquoi pas goûter un Doggoccino (petit : 2,5 € - grand 4 €).

Chez Kanine, rue du Temple, le chien est roi. Indie fait désormais partie des habitués

Cette boisson friandise fait déjà fureur auprès de sa clientèle canine. Elle est composée de lait et de crème fouettée végétaux et sans lactose, de beurre de cacahuète spécial chien et parsemé d'un topping. Elle a été créée avec l'aide d'un vétérinaire.
En décembre, Noël est évidemment mis à l'honneur chez Kanine avec les jouets thématiques, un calendrier de l'avent et l'arrivée du moelleux de la marque Delamour. « *J'ai des projets plein la tête pour 2025,* se réjouit-il : *mettre en place des balades et des ateliers animés par des professionnels par exemple* ».

28 rue du Temple
Instagram : @ kanine

Céramistes & designer rue Jean-Jaurès

Depuis quelques semaines, en bas de la rue Jean-Jaurès, des artistes limougeauds dévoilent les arts du feu, emblème de notre ville.
Deux céramistes, Axelle Labrousse, Héloïse Touraille et une designer Lucile Moreau ont ouvert la boutique atelier Outrage Studio, dont le nom est un clin d'œil contemporain à une porcelaine classique. « *Notre concept est simple, on fait de la porcelaine, et on fait tout de A à Z, les moules, le blanc, la couleur, l'émail* », explique Axelle. « *On travaille beaucoup sur la couleur, on cuit à une plus basse température afin d'obtenir un rendu particulier* » surenchérit Héloïse. Ensemble, elles ont combiné leurs savoirs et talents pour proposer à la vente leurs créations ainsi qu'un éventail d'ateliers pour adultes et enfants.
Des ateliers thématiques s'ajoutent en fonction des saisons, comme celui des boules de Noël en ce moment. « *Nous proposons du sur-mesure pour les particuliers qui ont des envies bien précises mais aussi pour les professionnels : les assiettes du restaurant Ginette, des tasses pour le café Choncote et des vases pour la fleuriste de Florette* », poursuit Axelle.

L'Argilium est elle-aussi une boutique/atelier de céramique avec une spécialité supplémentaire, le tour de potier.

Deux enseignes céramistes ont ouvert leurs portes 3 rue Jean-Jaurès, créant ainsi un pôle créatif aux vastes perspectives.

Les Beigneurs, un concept unique à découvrir rue Dalesme à Limoges.

Marion Rouly, ou de son nom d'artiste Noiram, est une céramiste passionnée. « *J'ai toujours aimé fabriquer des choses concrètes. Même si mes études et mes emplois m'en ont un peu éloigné, j'ai continué à apprendre et à tourner avec un potier. De nombreux événements m'ont guidé vers cette installation et je suis ravie de participer au dynamisme de cette rue de Limoges* », explique-t-elle fièrement.
Dans son atelier, elle propose de nombreuses activités autour de la céramique, à partir de douze ans.
Cours d'initiation, pratique libre ou ateliers pour des événements spéciaux, voire pour des commandes précises de pièces sur mesure, Marion est là pour conseiller et guider. « *Mes cours peuvent être pratiqués par tous ceux qui voudraient apprendre les gestes du tournage de la terre, s'initier à la technique du tour de potier jusqu'à l'émaillage. En boutique, je propose des boucles d'oreille, tasses, mugs, coquetiers et des bons cadeau de cours de poterie, une idée originale et un bon moyen de soutenir les artisans locaux* », argumente-t-elle. *Une partie de la boutique est également consacrée à la vente de sa production* ».

Le réseau Réfractaires qui regroupe des créateurs et indépendants céramistes de Nouvelle-Aquitaine a ouvert une boutique éphémère appelée Feu - 1 rue Monte-à-regret jusqu'au 29 décembre.

Tous les jours de 10h à 19h

3 rue Jean-Jaurès
https://outrage.studio
Instagram : @Outragestudio
www.atelierargilium.fr/
Instagram : @ noiram.argilium

Les Beigneurs le royaume du beignet

David Fleury est aujourd'hui accompagné de sa fille Léa dans ce nouveau lieu qui allie boulangerie, salon de thé, bistrot, et brunch le samedi. « *Ma femme Delphine et ma fille Léa sont à l'initiative de ce lieu. C'est un véritable projet familial et je suis ravi d'être ici car j'ai toujours aimé le cœur de ville* », explique-t-il.

Pour Léa, travailler en famille a toujours été une évidence. « *En sortant du lycée, je voulais collaborer avec mon père, alors je suis partie à Paris faire des stages chez des chefs ainsi que des formations* », souligne-t-elle.
Ouvert depuis fin octobre, ce concept qui emploie déjà seize personnes, met le beignet à l'honneur en le déclinant en version sucrée mais également salée. La pâte est une recette familiale de monsieur Fleury père lui-même pâtissier. « *Nous proposons des produits frais, de qualité et faits maison de A à Z, de la pâte à tartiner aux compotes et confitures qui sont à l'intérieur de nos beignets, mais également tous nos gâteaux et nos recettes salées. Grâce à la boulangerie, je peux remettre à l'honneur le pain car nous travaillons avec la Minoterie Girardeau qui propose des farines de blé respectueuses* », souligne-t-il.
Le duo de choc père-fille fonctionne parfaitement. Ils discutent, échangent des idées sur les recettes, ce qui promet des nouveautés et des éditions limitées concoctées spécialement pour le mois de décembre.

2 rue Dalesme
15 Avenue du Général-de-Gaulle
Instagram et Facebook :
@lesbeigneurs

Au Fournil de Dylan, place d'Aine, le pain sort du four et les New-York Rolls attisent les gourmandises.

Le Fournil de Dylan passions croustillantes

Ouvert depuis trois mois 1 place d'Aine, le Fournil de Dylan est une boulangerie qui a su conquérir une clientèle friande de bon pain.

Grâce à un stage découverte chez un boulanger, Dylan Chatain venait de trouver une vocation.

Tout d'abord apprenti boulanger à Limoges, il décide ensuite d'occuper des emplois saisonniers, à la montagne en hiver puis sur l'atlantique en été. Après quelques mois au Canada, qui lui ont permis de véritablement appréhender la gestion d'entreprise, il revient à Limoges.

Véritable passionné de boulangerie, il décide de se mettre à son compte et rachète la boulangerie Gogailles. « *Le pain et les viennoiseries, c'est ma passion. J'utilise des farines bio, sans aucun additif et un levain naturel incroyable qui date des années 1945. Chez moi, tout est fait maison* », explique-t-il.

En boutique : pâtisseries, viennoiseries, sandwichs pour la pause déjeuner, ... Et puis les fameux « New York Rolls », un croissant revisité en rond avec un cœur coulant aux multiples saveurs. « *J'ai dix variétés de Rolls qui varient en fonction des saisons. Ceux à base de fruits vont être remplacés petit à petit par ceux au caramel beurre salé ou à la crème de marron. Un week-end par mois je les réalise tous, soit environ deux cents Rolls. Les clients peuvent alors composer eux-mêmes leur boîte* ».

Ouvert du mardi au samedi
place d'Aine.
Instagram : @Fournil Dylan

Trois mois de travaux ont été nécessaires avant que Céline Brémond ne puisse s'installer.
Impossible de louper sa nouvelle boutique avec son bleu si caractéristique !

Holigem déménage rue Darnet

Depuis le 12 novembre, Céline Brémond est bien installée dans son nouveau local, **2 bis rue Darnet**. Plus d'espace, plus lumineux et avec un étage, la jeune femme revit.

« *Je suis restée un peu plus de deux ans dans mon ancienne boutique rue Adrien-Dubouché, mais j'étais vraiment à l'étroit. C'était tout en longueur avec très peu d'espace. Maintenant, je vais pouvoir développer les ateliers, en passant de 2 à 10 personnes. C'est un grand changement !* », s'enthousiasme-t-elle.

Une gamme développée

Diplômée en gemmologie (*ndlr l'étude des gemmes, qui est une branche spécifique de la minéralogie*), elle continue de proposer des minéraux, des pierres roulées et des bijoux, toujours en travaillant avec des fournisseurs fiables, pouvant certifier la provenance des différents produits.

« *Maintenant que j'ai plus de place, je peux aussi vendre des colliers de ma propre création et ainsi diversifier cette gamme. J'essaie de proposer des bijoux différents de ce que l'on peut trouver ailleurs* ».

La boutique est ouverte du mardi au samedi, à partir de 10 h 30, à l'exception du mardi (11 h).

Les halles centrales, 5 ans déjà !

Comme le temps passe ! Voilà maintenant 5 années que les Halles centrales ont rouvert leurs portes après des travaux qui ont ravivé le ventre de Limoges.
Dans ce bâtiment de 1889, et inscrit au titre des monuments historiques depuis le 16 août 1976, les étals proposent des invitations à la gourmandise, tout comme les deux restaurants qui régalent les clients.
Pour déguster les produits achetés sur place, 3 espaces de convivialité sont accessibles en libre accès et un showroom révèle les arts du feu.
Sylvie Coudray, la présidente de l'association des commerçants des Halles, se réjouit de l'engouement des clients pour les bons produits. Comme elle l'explique, « *malgré de nombreuses secousses (le Covid, l'inflation, la hausse des coûts énergétiques, ...), les clients affluent toujours et les commerçants continuent à faire vivre ce centre névralgique de la vie limougeaude.*
Dès potron minet, les stands s'allument et les allées s'animent avec l'arrivée des poissonniers, des bouchers et des primeurs. Certaines figures historiques des halles sont parties : le tripier Jean-Pierre Ribière par exemple. D'autres viennent de fêter leur 50 ans : Gérard Puydenu, le volailler arrivé... le 15 septembre 1974 et des « petits nouveaux » débarquent tout juste : Pascale Vuylsteke, la versaillaise, ex-agent immobilier, qui élève des porcs cul noirs, les transforme et les vend ».

Les horaires d'ouverture exceptionnelle des halles pour Noël sont précisés page 30.
Les magasins sont autorisés à ouvrir leurs portes tous les dimanches du mois de décembre.

Samedi 16 novembre, musique, dégustation, tombola et décorations spéciales étaient de la partie pour célébrer une journée festive. **Reportage sur 7ALimoges.tv en flashant le code ci-dessus**

Faire ses emplettes au centre Saint-Martial

Au centre Saint-Martial, on peut faire ses emplettes en musique.
Au fil des vastes allées de ce centre commercial du centre-ville qui a ouvert en 1989, une multitude d'enseignes accueille les clients : vêtements pour hommes, femmes enfants, ados, / lingerie et vêtements d'intérieur / bijoux / accessoires girly / parfums et cosmétiques / coiffure / optique / téléphonie / articles de sport / décoration / gourmandises à grignoter / ... tout le monde peut trouver de quoi se faire ou faire plaisir.
Chaque année, dans l'une des cellules disponibles, Élodie Algay et 8 partenaires* ouvrent une boutique éphémère. Durant deux mois, ils se relaient sur place pour vendre des produits locaux : vêtements jusqu'en taille 60 / chaussures / sacs à main / décorations pour la maison / création textiles / bijoux / Bd, Mangas / ... toutes les créations sont originales.
« *Nous ouvrons une boutique éphémère au centre Saint-Martial depuis 4 ans*, explique Élodie Algay, qui est aussi présente aux Puces de la Cité et tient un corner à la Main Française.
D'une année sur l'autre, les habitués reviennent pour découvrir les nouveautés en boutique. Ici, nous bénéficions d'une réelle visibilité à Noël, insiste-t-elle. *Nous sommes tous créateurs et souhaitons faire travailler l'économie locale* ».

* Les 8 partenaires à tenir la boutique sont : Koï studio : bd manga / Alouette et hirondelle : brocante et création / Broc et déco : brocante / Savons de saison : savon / 2 secondes friperie / Vinteune : friperie / Lili studio : crochet / Les créa de Sandrine : bijou / Les zabelettes : couture et upcycling / Les ateliers de maly : retouche

Esquirol durable

Le Centre hospitalier Esquirol est un établissement de santé mentale dont le nouveau projet d'établissement 2024-2028 repose sur des valeurs qui répondent à la totalité des 17 Objectifs de développement durable de l'organisation des Nations Unies. Il vient donc, presque naturellement, d'obtenir le label Limoges durable.

De gauche à droite : Charly Margerin, directeur des ressources matérielles, des travaux et du développement durable - François-Jérôme Aubert, directeur de l'établissement - Claude Dubois-Soulas, directrice des affaires générales, de la coopération et de la communication.

Car dans le dossier de candidature déposé par l'hôpital, une action concrète a été inscrite pour chacun des 17 objectifs à atteindre.
Parce qu'il prend en charge des patients du plus jeune âge - des mamans et leur bébé-, jusqu'à la psychiatrie du sujet âgé, en passant par les conduites addictives aux opiacés, à l'alcool, aux jeux, sexuelles, ..., sans oublier un service spécialisé pour les traumatisés crâniens, l'établissement apporte des réponses très concrètes en matière de soins, d'accompagnement et de réinsertion.

Une légitimité affirmée

Comme l'explique le directeur de l'établissement, François-Jérôme Aubert, « *l'obtention du label Limoges durable est une valorisation de l'image de l'établissement pour toutes les actions que nous mettons en œuvre. C'est aussi la reconnaissance de la légitimité de l'engagement que nous avons initié il y a plus de 10 ans avec l'adoption d'un Agenda 21.*
La dynamique qui en émane se construit autour de la qualité du parcours de soin des patients, mais porte aussi sur l'investissement des professionnels de l'hôpital, sur le management que nous avons adopté, sur la qualité de vie au travail, ... ».

Encore plus loin

« *Nous sommes aujourd'hui détenteur du Label,* poursuit Charly Margerin, qui supervise les engagements durables du CH Esquirol. *Mais son obtention va nous inciter à nous rechallenger encore pour le conserver* ».
Les valeurs du label dans leur ensemble sont justement cohérentes avec la vocation d'un établissement de santé mentale, centré sur l'Humain. « *L'hôpital doit être acteur et citoyen. Les usagers ont beaucoup d'attente dans ce sens,* ajoute Claude Dubois-Soulas, elle aussi très impliquée dans ces valeurs communes. *Il s'agit d'inclusion, de réinsertion, de lutte contre la stigmatisation, contre la mise à l'écart des autres.*
De nombreux projets comme la Cellule de réponse et d'orientation psychiatrique qui permet une prise en charge précoce et rapide des patients ou le Pôle des usagers à travers lequel des pairs aidants participent à l'accompagnement des malades sont des avancées significatives et durables ».

Le label Limoges durable, c'est quoi ?

C'est une reconnaissance de valeurs de durabilité qui se partagent. Ce label vise à valoriser les actions des entreprises qui le détiennent, dès lors qu'elles correspondent à l'un des 17 objectifs de développement durable (ODD) de l'Organisation des Nations Unies (ONU) - frise ci-dessous.
La Ville, engagée depuis plusieurs années dans ce combat pour la planète, a souhaité créer une dynamique fédératrice autour de ces valeurs.
Mais il ne s'agit pas seulement de biodiversité ou de performance énergétique. Les ODD englobent les luttes contre la pauvreté, la faim, les discriminations, pour la bonne santé et le bien-être, l'éducation, en faveur de l'égalité des chances, de la qualité de vie au travail, ... Même la mise en œuvre de partenariats est un indicateur. C'est donc dans un esprit de partage d'expérience et de solidarité qu'est né le label Limoges durable.

Succès au rendez-vous

La mayonnaise a pris !
Aujourd'hui, de multiples entreprises candidatent pour l'obtenir et rejoindre ce cercle vertueux.
Marie-Anne Robert-Kerbrat est en charge du Développement durable à la Ville. Elle a accompagné le développement du label Limoges durable.
« *Le label est donc bien plus qu'une simple reconnaissance,* insiste-t-elle. *C'est la mise en lumière de la volonté d'agir de ceux qui le détiennent. C'est un combat qui doit être mené en cohésion et à tous points de vues.*
Tous ceux qui ont décroché le label cochaient des cases parmi les 17 ODD et tous se placent dans une perspective d'évolution pour mieux répondre à ces enjeux qui nous habitent ».

Pour candidater ou en savoir plus, rendez-vous sur limoges.fr ou flashez ce code

BEAUNE-LES-MINES (MAIRIE ANNEXE)

Le 8 novembre à Beaune-les-Mines, le Maire, les élus référents, les conseillers de quartier et les professionnels de la Ville ont fait le tour des nouvelles installations du quartier.
Impulsée par les conseillers qui participent activement à l'amélioration du cadre de vie, la réalisation de ces aménagements s'est faite progressivement. Parmi elles :
> l'aménagement du parc situé derrière la mairie annexe qui est de plus en plus fréquenté par les familles avec : trois tables de pique-nique et la réparation de la boîte à livres / l'installation de sanitaires automatiques Decaux à proximité des terrains de sport / la pose de bancs devant la mairie annexe, au niveau de l'église et du cimetière, ainsi que des rondins / l'installation de panneaux d'affichage libre : un devant l'école, un devant la mairie annexe, un sur la D220 au droit du 93 avenue Georges-Guingouin et un au niveau du centre commercial.

Le Maire, les élus référents, les conseillers de quartier et les professionnels de la Ville ont fait le tour des nouvelles installations du quartier. Une balade pour découvrir concrètement l'action des conseillers de quartier.

Le coût global de ces opérations est de 51 000 €.

LIMOGES GRAND CENTRE

Bientôt des nouveaux aux halles Carnot… Les candidatures sont ouvertes
La Ville de Limoges lance un appel à candidature pour accueillir de nouveaux commerçants aux halles Carnot. Le prérequis pour candidater est de proposer des produits complémentaires à l'offre déjà présente au sein des halles Carnot : poissonnerie, boucherie/charcuterie, fruits et légumes, deux traiteurs. **Informations à retrouver sur limoges.fr, rubrique annonces légales, puis les offres commerciales : limoges.fr > citoyenne > annonces-legales (consulter les offres commerciales).**

LIMOGES-EST LE VIGENAL / LA BASTIDE

LES PONTS / LE SABLARD

À l'assemblée générale du Conseil de quartier Limoges est Le Vigenal La Bastide (à gauche) et à l'assemblée générale du Conseil de quartier Les Ponts - Le Sablard, le maire de Limoges et Nadine Rivet (sur la photo de droite), adjointe référente de ce quartier ont pu échanger avec les participants sur les sujets qui sont au cœur des préoccupations des habitants - L'occasion de faire le bilan de l'année écoulée et de parler des projets.

LIMOGES-NORD
BEAUBREUIL

La laïcité pour tous au centre social municipal

À l'occasion de la journée nationale de la laïcité qui a lieu le 9 décembre, le centre social municipal de Beaubreuil et le service médiation de la ville de Limoges organisent une Quinzaine de la laïcité, du 4 au 19 décembre.

Au programme

> **Mercredi 4, de 16 h à 17 h** : table ronde animée par des spécialistes du sujet, avec la participation de la radio Beaub FM.
Les thématiques de cette table ronde sont les suivantes : Comment je vis la laïcité au quotidien ? Est-ce que ma religion est un problème ? En quoi la laïcité me protège ?
À partir de 17 h, un vernissage de l'exposition réalisée par les jeunes adhérents du centre social et les élèves du collège Anatole France.

> **Jeudi 5, à partir de 16 h** au centre social : escape game sur la laïcité animée par l'association Jurist+.

> **Vendredi 10, à partir de 18 h** : conférence-débat sur la thématique « laïcité et libertés individuelles » au collège Anatole-France.

> **Mercredi 18, à partir de 16 h** au centre social : grand quizz de la laïcité organisé par l'association Jurist+ avec de nombreux lots à gagner.

> **Jeudi 19, à partir de 17 h 30** au collège Anatole-France : café des parents avec une thématique « laïcité » animé par l'UDAF 87 et le centre social.

Le centre social de Beaubreuil organise sa fête de Noël samedi 14 décembre dès 14 h

Clarisse Rougier, commissaire enquêteur, a conduit une enquête auprès des habitants en amont des travaux prévus dans le cadre de la rénovation urbaine du quartier.

Enquête en amont des travaux

Pour accompagner les travaux du Nouveau programme de rénovation urbaine de Beaubreuil (NPRU), Clarisse Rougier, a tenu plusieurs permanences afin de recueillir le point de vue et les avis des habitants. Pour ce vaste projet, la tenue d'une enquête publique est une étape réglementairement obligatoire. C'est donc à la demande du Tribunal administratif que le commissaire enquêteur a attendu les habitants dans les locaux de l'Antenne mairie et au pôle Sanfourche, soit durant 5 permanences en tout.
« *Mon rôle*, comme il l'explique, *est de faire part d'observations objectives au porteur de projet et d'émettre un avis sur les points qui pourraient être améliorés ou pris en compte. Cette étude d'impact touche à de nombreux aspects comme la qualité de l'air, le bruit, les mobilités, …* À des postes similaires depuis une vingtaine d'années, Clarisse Rougier aime comprendre les enjeux d'un projet. Pour cela, il a maintes fois arpenté le quartier. *C'est indispensable pour pouvoir en parler avec les habitants. Mon rôle n'est pas de juger de la qualité du projet, mais de faire remonter certains points de vue pour l'améliorer* ».

Le saviez-vous ? Vivre à Limoges a déserté certaines boîtes aux lettres… Pourquoi donc ?

Depuis peu, la Ville reçoit de nombreux appels de lecteurs qui nous signalent ne pas avoir reçu le magazine municipal. Il est pourtant édité à 90 000 exemplaires et distribué dans toutes les boîtes aux lettres de Limoges, en général au cours de la première semaine du mois.
La Ville est en train de régler cette défaillance, qui incombe à l'entreprise en charge de la distribution. Pour rappel, Vivre à Limoges est gratuit et informe les limougeauds de l'actualité de leur ville.
Le magazine municipal est également disponible à l'hôtel de ville, dans les antennes mairies et mairies annexes, dans le réseau Bfm et consultable en ligne sur limoges.fr. **Pour ne rien louper, abonnez-vous à la Lettre d'information depuis la page d'accueil du site de la Ville qui est adressée tous les 15 jours. Vous aurez même la primeur de lire les nouvelles du mois !**

LIMOGES-OUEST
LA BORIE / VANTEAUX

Renaissance de Montjovis

Jeudi 13 novembre, la résidence située au 82 avenue de Montjovis a été inaugurée en présence des élus de la Ville, du président de Limoges Métropole, du préfet de Haute-Vienne et du président de la Fédération des Offices publics de l'habitat. Trois ans ont été nécessaire pour réhabiliter les bâtiments construits en 1960. L'objectif de Limoges Habitat était de donner une seconde vie à ces constructions sans démolition et d'améliorer les performances écologiques. Pari réussi puisque le projet Montjovis a reçu le trophée HLM Innovation EDF bas carbone en 2021.

LIMOGES-SUD
ROMANET

Portes-Ferrées, Les premières réhabilitations sont terminées

C'est une nouvelle étape dans la réhabilitation des immeubles de la rue Domnolet-Lafarge dans le quartier des Portes-Ferrées qui vient de s'achever. Les immeubles 28 et 30 ont été entièrement réhabilités du sol au plafond et les extérieurs également. Le chantier devrait durer encore un an pour les 361 logements restants.
Un budget de près de 12 millions d'euros.

Reportage à voir sur 7ALimoges.tv

Seniors

Venez récupérer votre colis de Noël

À l'occasion des fêtes de fin d'année, la Ville de Limoges offre aux seniors résidant sur la commune :
> Une représentation du spectacle cabaret « CAPONE » les jeudi 12 et vendredi 13 décembre à 15 h à l'Opéra, pour les personnes âgées de 70 ans et plus au 31 décembre 2024.
> Un colis de Noël à destination des personnes âgées de 70 ans et plus au 31 décembre 2024.
Pour bénéficier de ces offres, rendez-vous dans les antennes-mairie et mairie-annexes de la Ville, à la Maison des seniors jusqu'au 31 décembre 2024 (fermetures exceptionnelles les 26 et 27 décembre 2024) muni de votre pièce d'identité et d'un justificatif de domicile.

Retrouvez toutes les modalités d'adhésion à l'Animation Loisirs Seniors et les propositions d'activités dans le programme disponible au C.C.A.S, à la Maison des seniors, dans les antennes-mairie et mairie-annexes et sur le site internet de la ville de Limoges - **Inscriptions et informations complémentaires auprès de l'Animation loisirs seniors au 05 55 45 97 79 ou 05 55 45 97 55.**

Vigilance oblige

La Ville de Limoges a été alertée par des habitants ayant été démarchés par message leur indiquant des modalités de retrait de colis de Noël et les incitant à cliquer sur un lien pour demander une livraison à domicile.

La Ville de Limoges lance un appel à la vigilance et rappelle qu'aucun agent municipal ne les contactera de cette manière et dans ce cadre.

Pour faire un signalement, il convient de contacter la police municipale au 05 55 10 56 10

Les marchés pour les fêtes

Pour les fêtes de fin d'année, les marchés de plein air se tiendront :
> **Mardi 24 et 31 décembre** à La Bastide et place des Bancs
Un marché exceptionnel réservé à l'alimentaire sont prévus place des Carmes et Marceau.
> **Jeudi 26 décembre** et 2 janvier à La Bastide, Corgnac, les Longes, place des Bancs.
> **Vendredi 27 décembre et 3 janvier** à Beaubreuil, place des Bancs, au Vigenal.
> **Samedi 28 décembre et 4 janvier** places des Carmes, Marceau, et des Bancs.
> **Dimanche 29 décembre et 5 janvier** à Landouge.

NOËL À LIMOGES

Le mois de décembre s'inscrit dans l'esprit collectif comme celui où l'on prend le temps de partager des moments en famille. C'est la vocation du Marché de Noël organisé par la Ville que de donner cette envie à chacun.

Dans les pages qui constituent ce dossier, Vivre à Limoges livre le programme de Noël à Limoges, des recettes à tester, partager et déguster et quelques adresses parmi tant d'autres qui font battre le cœur de Limoges.

La programmation de Noël à Limoges est à retrouver en temps réel sur le site dédié : noel.limoges.fr.

Pour vivre ce moment tous ensemble, partagez vos photos sur Instagram avec le Hashtag

#NoelALimoges

Sarah Gentil, adjointe au maire en charge de l'événementiel lors de la présentation de Noël à Limoges à l'hôtel de Ville. Une édition qui s'annonce des plus festives avec des spectacles et animations pour tous les publics.

NOËL À LIMOGES

29 NOV ▾ 29 DÉC 2024

noel.limoges.fr

Programme

LIMOGES
ARTS DU FEU
ET INNOVATION

Marchés de Noël

Place de la République
29 nov. > 29 déc.

11 h à 20 h > dimanche au jeudi
11 h à 21 h 30 > les vendredis et samedis
11 h à 18 h > mardi 24 déc.
15 h à 20 h > mercredi 25 déc.

58 chalets où découvrir une large gamme d'artisanat et de produits régionaux pour faire le plein de cadeaux. Profitez aussi de chalets gourmands avec des spécialités d'Allemagne, d'Alsace, de Hongrie, de Bretagne, du Périgord et du Pays Basque, ainsi que de l'aligot, des pâtes, du vin chaud, du miel, des gaufres et beignets...

Place de la Motte
29 nov. > 29 déc.

11 h à 20 h > dimanche au jeudi
11 h à 21 h 30 > les vendredis et samedis
11 h à 18 h > mardi 24 déc.
15 h à 20 h > mercredi 25 déc.

Manège sapin, 7 chalets sont consacrés aux spécialités salées et sucrées de Noël.

Pavillon du Verdurier
Place Saint-Pierre
29 nov. > 4 janv.

10 h 30 à 19 h 30
Fermeture le 25 déc. et le 1er janv. 2025.

«Noël tendance Verdurier» est une expo-vente qui réunit près de 25 exposants artisans des métiers d'art et producteurs néo-aquitains.

Place Saint-Étienne et parvis de la cathédrale
13 déc. > 23 déc.

10 h à 19 h
Fermeture à 20 h les ven. et sam. soirs

27e édition du seul marché de Noël de France entièrement dédié à des artisans et producteurs. L'occasion d'accueillir de nombreux exposants sélectionnés par la Chambre d'agriculture et la Chambre de métiers et de l'artisanat pour promouvoir les talents régionaux.

Animations

Piste de roller • Gratuit
Place de la République
29 nov. > 29 déc.

11 h à 20 h > dimanche au jeudi
11 h à 21 h 30 > les vendredis et samedis
11 h à 18 h > mardi 24 déc.
15 h à 20 h > mercredi 25 déc.

350 m² de piste incluant un jardin d'enfants de 45 m². 150 paires de rollers sont mises à la disposition du public ainsi que 50 kits de protection et 50 casques.
Consignes de sécurité : casque obligatoire pour les -12 ans.

Ce soir on danse ! • Gratuit
Vendredis 6 et 20 déc. *19 h à 21 h*
Samedis 14 et 28 déc. *19 h à 21 h*

Soirée Roller disco animée par Clément - DJ depuis la piste de roller place de la République.

Piste de luge • Gratuit
Place de la République
29 nov. > 29 déc.

11 h à 20 h > dimanche au jeudi
11 h à 21 h 30 > les vendredis et samedis
11 h à 18 h > mardi 24 déc.
15 h à 20 h > mercredi 25 déc.

Une piste de luge pour petits et grands pour des descentes ludiques en famille, entre amis ou en solo !

Chalet du Père Noël • Gratuit
Place de la République
29 nov. > 20 déc.

15 h 30 à 19 h 30 > les vendredis
14 h à 19 h 30 > les mercredis, samedis et dimanches

21 déc. > 24 déc.

14 h à 19 h 30 > tous les jours
Fermeture à 18 h le mardi 24 déc.

Les enfants retrouveront le Père Noël et son lutin dans son chalet, avec lesquels ils pourront se prendre en photo et déposer leur lettre (seulement s'ils ont été sages !)

Manège sapin • 4€
Place de la Motte
29 nov. > 6 janv. 2025

11 h à 20 h > dimanche au jeudi
Jusqu'à 21 h 30 > les vendredis et samedis
11 h à 18 h > mardi 24 déc.
15 h à 20 h > mercredi 25 déc.
14 h à 20 h > mercredi 1er janv.

Spectacle de son et lumière
Secrets d'une nuit d'hiver
Gratuit
(vidéo mapping)
Place Saint-Michel
29 nov. > 29 déc.

18 h à 21 h 30

Toutes les 10 min. sur la façade de la basilique Saint-Michel-des-Lions.
Il est des soirs où la lumière révèle des secrets oubliés, cachés ou mystérieux... Pour célébrer la féerie de Noël dans un cadre sublime et inédit...
Réalisé par Enluminures.

Rencontrez l'équipe de France Bleu Limousin
Gratuit
Place de la République
30 nov.

16 h à 18 h

Émission spéciale en direct depuis la place de la République.

Déambulations Spectacles

Sur les différents sites du village de Noël - Gratuit

Les Fées Papillons
Samedi 7 déc.

17 h à 19 h

Les Fées-Papillons ont des pouvoirs fascinants dont ceux de réveiller la féerie de Noël en vous transportant dans une parade magique.

Batucadonf
Dimanche 8 déc.

15 h à 17 h

Fêteurs de troubles, retrouvez une trentaine de percussionnistes dans la sueur et le son puissant et entraînant des percussions !

White Christmas Parade
Samedi 14 déc.

17 h à 19 h

La compagnie les Ambianceurs vous embarque dans l'univers des fêtes avec sa parade blanche, sa brigade de lutins et la parade des jouets. Elle vous fera vibrer, danser aux sons des musiques traditionnelles de Noël.

Limouzi Samba gang
Dimanche 15 déc.
15 h à 17 h
Ensemble de percussions brésiliennes réunissant des musiciens, le Limouzi Samba Gang propose des spectacles musicaux sur des rythmes endiablés et ensoleillés...

Casse-Noisette
Vendredi 20 déc.
17 h à 19 h
Les casse-noisettes sont les gardiennes des festivités de Noël et enchanteront petits et grands dans une joyeuse parade festive et merveilleuse.

Les Animaux Fantastiques
Samedi 21 déc.
17 h à 19 h
Les animaux fantastiques, ces créatures fabuleuses qui sortent de l'imaginaire vous feront rêver en partageant un moment plein de joie et de magie.

Les Gueules Sèches, fanfare
Dimanche 22 déc.
15 h à 17 h
Créées en 1922 pour le carnaval de Limoges, les Gueules Sèches communiquent leur joie de vivre et leur bonne humeur lors de nombreuses manifestations dans l'Europe entière.

Le traîneau du Père Noël
Lundi 23 déc.
17 h à 19 h
Comme dans un rêve, le traîneau du Père Noël apparaît avec ses 4 rennes en plein envol ! Un moment de pure magie avec le personnage que tout le monde attend, emmené par son fidèle Elfe.

Gospel Fusion
Mardi 24 déc.
15 h à 17 h
Gospel Fusion compte une centaine de choristes qui participent à des concerts, des festivals, des déambulations.

Olaf
Rencontres avec la mascotte du village de Noël. Elle déambulera :
Les samedis 30 nov. et 7, 14, 21 déc.
15 h à 18 h
Les mercredis 4, 11, 18 déc.
Lundi 23, samedi 28 déc.
16 h à 18 h

Jeune public

Atelier 8-14 ans
Guirlande de porcelaine
Samedis 7, 14 et 21 déc.
10 h
Durée : 2 h, tarif : 5 €
Viens créer ta guirlande de Noël en porcelaine pour la suspendre au-dessus du sapin ou de la cheminée.

Atelier 8-14 ans
Totem Bougeoir
Mardi 24 déc. et 31 déc.
10 h
Durée : 1 h 30 - tarif 5 €
Réalisé selon ton imagination, il trônera tel un totem le soir de Noël sur la table du réveillon ou sur la cheminée.

Atelier 6-12 ans
Lampions contés
Les samedis 28 déc. et 4 janv.
10 h
Durée : 2 h - tarif : 5 €
Après avoir écouté des contes, les enfants pourront leur donner vie en découpant des silhouettes dans des papiers colorés et superposés sur un lampion.

Nombre de places limité, réservations obligatoires sur **destination-limoges.com** ou auprès de l'office de tourisme, 12 bd de Fleurus, 05 55 34 46 87.
Lieu précisé lors de la réservation.

Concerts

Concerts de Noël avec le Conservatoire de Limoges
Gratuit
Auditorium du Conservatoire
Mercredi 18, jeudi 19, vendredi 20 déc.
à partir de 18 h 30
Le Conservatoire à rayonnement régional de Limoges propose plusieurs concerts de Noël avec l'ensemble et l'orchestre du conservatoire. Ouvert à tous, selon les places disponibles.
Pour tous renseignements 05 55 45 95 50.

Concert de Noël aux chandelles proposé par 1001 Notes
Payant
Basilique Saint-Michel-des-Lions
Jeudi 12 déc.
18 h et à 21 h
Le Chœur Music Chain for Ukraine composé de femmes ukrainiennes réfugiées en France, en collaboration avec l'Ensemble 1001 Notes, vous invite à un voyage musical entre la musique slave traditionnelle et les chants liturgiques de Noël, sublimés par l'éclairage des chandelles dans le cadre majestueux de la Basilique.
Billetterie : billetterie@festival1001notes.com

Concert Bach au temps de l'Avent
Opéra de Limoges
Dimanche 15 déc.
17 h
Durée 1 h 45 - Tarif 30 €
Le plus beau cadeau que l'Église luthérienne ait fait à la Musique ! *il Convito* partage avec le public ce moment si particulier de la fin de l'année pour un moment rare avec un compositeur élevant les âmes et réjouissant les cœurs. Infos : operalimoges.fr

À ne pas manquer

Illuminations

29 nov.à 18 h > 1er janv. 2025 à 23 h

Évêché, place Carnot, place Denis-Dussoubs, boulevard Louis-Blanc, porte Tourny, boulevard Georges-Périn, place des Carmes et rue des Arènes, square Jacques-Chirac, place de la Motte et parvis de l'hôtel de ville

17 h à 23 h

24 et 31 déc. de 17 h à 2 h du matin

Inauguration le 29 nov. à 18 h suivie du lancement des illuminations.

Parcours des lumières en petit train

Samedi 30 nov. et dimanche 1er déc.
Samedi 7 déc. et dimanche 8 déc.

2 départs : 17 h 30 et 18 h 30

Tous les soirs du samedi 14 au mardi 31 déc. (sauf le 25 déc.)

17 h 30, 18 h 30 et 19 h 30

Durée : 50 min environ
Tarif : 8€ pour les adultes, 4 € pour les enfants de 3 à 12 ans (gratuit pour les moins de 3 ans).
Réservations : petittrainlimoges.fr

Visites guidées avec Ville d'art et d'histoire

Parcours lumière

Les vendredis 6, 13, 20 et 27 déc. Lundi 23 et jeudi 26 déc.

18 h

Nombre de places limité.
Durée : 1 h 30, tarifs : 6 €/4 €

Souterrain de la Règle aux chandelles

30 nov., 7 et 14 déc.

14 h 30, 15 h 45 et 17 h

21 déc. > 4 janv. 2025

11 h, 14 h 30, 15 h 45, 17 h et 18 h 15 (sauf les 24 et 31 déc., à 11 h, 14 h 30 et 15 h 45).

Durée : 45 min - tarif : 5 €
À l'occasion des vacances de Noël, le souterrain de la Règle se visite à la lumière des chandelles et au rythme des contes de Noël.

Crypte Saint-Martial

Place de la République

23, 30 déc. et le 1er janv. 2025

14 h 30

24 et 31 déc.

14 h 30 et 15 h 30

Durée : 1 h, tarif : 6 €/4 €
La crypte Saint-Martial nous réserve un voyage depuis l'époque gallo-romaine jusqu'aux heures de gloire de l'imposante abbaye Saint-Martial, au temps d'Aliénor d'Aquitaine…

Pour toutes les visites, nombre de places limité, réservations et règlement obligatoires, sur destination-limoges.com ou auprès de l'office de tourisme, 12 bd de Fleurus, 05 55 34 46 87.

Fête foraine

Près de 80 manèges, animations et stands. **Champ-de-Juillet**

7 déc. > 5 janv. 2025

En période scolaire :

13 h 30 à 21 h > dimanche au jeudi (extinction de la musique à 20 h)

Pendant les vacances scolaires :

13 h 30 à 22 h > dimanche au jeudi (extinction de la musique à 21 h)
13 h 30 à 23 h > les vendredis et samedis (extinction de la musique à 22 h)

Des journées à tarifs réduits sont prévues les 7, 26 déc. et le 5 janv. 2025.

Samedi 14 décembre

21 h

Un feu d'artifice sera tiré au sein de l'espace vert du Champ-de-Juillet d'une durée d'environ 10 min.

Commerces, halles

Halles centrales

Mardi au mercredi

7 h à 14 h

Jeudi au dimanche

7 h à 15 h

Ouvertures exceptionnelles :

22, 23, 24, 29, 30, 31 déc. de 7 h à 17 h, mercredi 25 déc. de 7 h à 13 h
Fermé le 1er janv. 2025

Halles Carnot

Tous les jours dimanches inclus jusqu'au 31 décembre

7 h à 13 h

Sauf vendredis et samedis

jusqu'à 14 h

Ouvertures exceptionnelles :

24, 31 déc. de 7 h à 18 h
Fermeture le 1er janv. 2025

Ouvertures exceptionnelles des commerces du centre-ville

Pour vous permettre d'effectuer vos achats dans les meilleures conditions, les commerces du centre-ville seront ouverts **les dimanches 1er, 8, 15, 22 et 29 déc.**

OÙ SE GARER ?

Parkings

Tribunal, Halles, République, Bibliothèque, Jourdan*, Hôtel-de-Ville*, Churchill* et au parking du Centre Saint-Martial.
* 2 heures gratuites tous les samedis

Parcs relais

Saint-Lazare, Panazol (route de Lyon), Arcades, Aristide-Briand, Cornue, Romanet, Pôle Fougeras.

SIMPLIFIEZ-VOUS LE TRAJET !

En navettes électriques

Des navettes électriques desservent gratuitement le secteur piétonnier de l'hypercentre et les parkings du centre-ville.Détails et lieux desservis sur : stcl.fr

En bus

Réseau de bus TCL :
stcl.fr ou 05 55 32 46 46
RRTHV : rrthv.com ou 05 55 10 31 00

En train

Voyagez en TER Nouvelle-Aquitaine et réservez dès maintenant vos billets sur :
ter.sncf.com/nouvelle-aquitaine

En taxi

taxis87.com ou 05 55 38 38 38

Pensez aussi au covoiturage !

Retrouvez tout le programme sur : noel.limoges.fr

1- L'apéro dinatoire de Martin comptoir

Originaire de la région, Martin Dumas a commencé comme apprenti à la Chapelle Saint-Martin aux côtés de Gilles Dudognon, et a ensuite travaillé aux côtés de plusieurs chefs dans d'autres régions. Mais c'est à Limoges, dans le quartier des halles, qu'il décide de créer sa propre entreprise en 2020 en ouvrant son restaurant Martin Comptoir 13 rue Lanscot. Dans un univers bistrot chic, la cuisine est juste séparée par un imposant comptoir qui accueille également des couverts.
Les cuisiniers et le chef pâtissier s'affairent sous l'œil du client. « *C'est très important pour moi de montrer l'envers du décor. Je ne veux pas qu'il y ait de barrière, même au contraire, j'aime cette interaction* », souligne-t-il.

Ensemble pour faire la différence

La devise du lieu est inscrite sur le tablier du chef : Manger - Boire – Partager. « *Je propose une cuisine sincère, instinctive, goûteuse et savoureuse. Le plaisir avant tout. La carte change très régulièrement, toutes les cinq semaines en fonction des produits, des saisons et des arrivages. Mes plats sont un peu différents car j'essaie toujours d'apporter quelque chose d'original et d'inattendu à une recette. C'est pour cela que j'ai choisi cette tartelette apéritive, qui est d'ailleurs sur ma carte pour les fêtes car elle revisite le traditionnel avocat crevette. Ici on a tous les goûts qui arrivent successivement en bouche, il y a du pep's et un peu d'acidité avec le curry noir, le citron et le Massala et on découvre différentes textures* », poursuit-il.
Chaque plat est testé et validé en équipe. Fan du poulpe et du cochon, le chef l'a mis à l'honneur sur son logo mais également à la carte avec un carré de cochon fermier associé à du poulpe grillé.

L'enseigne est à suivre sur Instagram et Facebook et sur www.martincomptoir.fr

La tartelette au curry noir, gel citron, guacamole et langoustine

LES INGRÉDIENTS :
- 150 g de beurre
- 50 g de sucre glace
- 30 g poudre d'amande
- 2 œufs
- 3 g de sel
- 250 g de farine
- 10 g de curry noir

- Mélanger tout au batteur ou à la main jusqu'à obtention d'une boule bien homogène
- Laisser au frais 1 heure
- Abaisser la pâte jusqu'à 1 cm à peu près dans un petit moule et cuire 10min à 180 degrés

GEL CITRON :
- 100 g jus de citron
- 20 g de sucre
- 50 g eau
- 2 g agar agar

- Faire chauffer le jus de citron, le sucre et l'eau
- À ébullition, rajouter l'agar agar et bien mélanger
- Couler la gelée sur une surface plane et mettre au frais 1 heure
- Détailler avec un emporte pièce rond

GUACAMOLE AVOCAT ÉPICÉ MASSALA :
- 3 avocats
- 100 g eau pétillante
- 1 jus de citron
- 10 g épicé Massala
- 2 pincées de sel fin

- Mixer tous les éléments dans un blender ou mixeur jusqu'à l'obtention d'une crème lisse
- Mettre en poche à douille pâtissière pour dresser

CUIRE LES LANGOUSTINES Juste aller/retour et laisser reposer. Assaisonner avec de l'huile d'olive et un trait de citron

LE MONTAGE : Couper en médaillon de la taille de votre tartelette / Monter en commençant par la tartelette, puis le guacamole, la gelée de citron et déposer le médaillon de langoustine.

2- L'entrée d'Opéra Bis

Christophe Aubisse, ancien patron du restaurant Le Vanteaux, est un chef bien connu des limougeauds. Il a ouvert depuis un an et demi au 46 rue Jean-Jaurès, Opéra Bis. Ce concept gourmand mêlant pâtisserie, traiteur, restaurant (uniquement du midi) et salon de thé est un lieu idéal pour les amateurs du bien manger. C'est aussi pour lui une autre façon de partager sa passion de la cuisine.

Christophe Aubisse n'a jamais cuisiné deux fois la même recette depuis qu'il a ouvert Opéra Bis rue Jean-Jaurès.

La farandole des saveurs

Dés l'ouverture à 9 heures, les viennoiseries sont à l'honneur dans les vitrines accompagnées par les gourmandises sucrées dont le fameux Mondain. La pâtisserie est proposée également en version salée avec des mille-feuilles, choux ou babas aux saveurs raffinées et pour le snacking de généreux sandwichs.

La partie restaurant est située à l'arrière de la boutique, dans un espace cocooning chic où l'on peut voir le chef cuisiner. « *Chez moi, tout est fait maison, tout est réalisé sur place en cuisine ou au laboratoire. Pour que cela fonctionne, tout le monde aide tout le monde.*

Ma cuisine s'est adaptée aux demandes du moment avec notamment des plats végétariens qui sont à la carte.

Nous travaillons des produits de saison, car je cherche avant tout un goût, un goût de fruits ou de chocolat par exemple pour mes desserts afin de transmettre une émotion. Mes menus changent toutes les semaines. D'ailleurs en discutant avec mes employés, nous avons réalisé que depuis que je suis ici je n'ai jamais cuisiné la même recette deux fois », explique-t-il. Traiteur à emporter ou à déguster sur place ainsi qu'un espace caviste et chocolatier (les chocolats de chez M. Lamy à Brive) viennent compléter une offre pour parfaire un bon repas. « *Les plats pour les fêtes seront gourmands avec du foie gras comme l'entrée proposée* - Recette ci-contre-, *des Saint-Jacques, du chapon ... ; quant aux desserts je travaille dessus depuis le mois de juin !* » conclut-il.

Opéra au foie gras

PRÉVOIR

> des aiguillettes de canard nature
> du gros sel
> un morceau de foie gras
> une gelée de griotte

- Commencer par réaliser un gravelax d'aiguillettes de canard découpées en fines tranches : dans un plat, déposer un lit de gros sel puis les aiguillettes dessus. Les saupoudrer de gros sel. Les laisser environ 1 h à température ambiante, les retourner et poursuivre encore 1 h 30 - Le sel cuit la viande
- Les passer sous l'eau puis bien les sécher

LE DRESSAGE

- Dans un cercle à pâtisserie rectangulaire, superposer le gravelax d'aiguillette de canard puis un rectangle de foie gras. Terminer par une fine couche de gelée de griotte
- Mettre au frais avant dégustation
- Décorer l'assiette à votre goût avant de servir

3- Le plat du Chalet

Le restaurant Le Chalet fait partie des adresses à Limoges où le plaisir de faire plaisir est une source de satisfaction. La carte propose des viandes de race limousine et une cuisine traditionnelle des temps modernes.

Mickaël Richard est aux commandes du restaurant. Cuisinier de métier, il a inscrit à la carte des plats emblématiques : entrecôte, côte de bœuf, faux filet, escalope de veau à la crème, foie de veau, côte de veau, magret de canard et des poissons de saison. Mais comme il l'explique, « *je prends plaisir à créer de la nouveauté dans les recettes traditionnelles d'antan : les ris de veau, les cuisses de grenouilles, le tournedos de canard et puis les calamars qui sont l'une des signatures du restaurant. J'apporte aussi une grande importance aux couleurs et veille à travailler l'assiette en dehors et en dedans. Les producteurs auxquels je fais appel proposent tous de beaux produits. Je pense par exemple à la boucherie Éric Boutaud, à la ferme de Beauregard, à Ribet-Beyrand pour le poisson, …* ».

Au restaurant, pour sublimer le plaisir, les plats sont servis dans les porcelaines Bernardaud. « *Comment faire autrement à Limoges ?* », ajoute malicieusement Michaël Richard.

Le Chef propose une recette de Ris de veau à concocter chez soi.

Ris de veau aux cèpes

Prévoir pour 1 assiette
- 200 g de ris de veau,
- 50 g de cèpes,
- ail, échalote, persil,
- jus de veau confectionné Maison

- Commencer par faire blanchir les ris de veau
- Une fois refroidi, enlever l'excédent de gras, puis les découper avant de les réserver dans une assiette
- Faire revenir, les cèpes au beurre avec ail, persil et échalote
- Faire revenir au beurre, les ris de veau
- Ajouter les cèpes, une fois les ris de veau grillées, puis déglacer au dernier moment avec le jus de veau

Il n'y a plus qu'à servir sur assiette et déguster

À vos marques, Pâtissez !

Le concours des pâtissiers amateurs et professionnels du Limousin revient en 2025 avec la finale **samedi 12 et dimanche 13 avril**.

Mais avant ça, place aux sélections qui ont eu lieu dimanche 24 novembre et ont permis de retenir 24 candidats.

Puis, viendra le tour des pré-sélections avec comme nouveauté des 1/8e de finale le 18 janvier 2025. « *Ensuite, en février, nous aurons les 1/4 de finale, la demi finale en mars et la finale en avril.*

Chaque mois apportera son lot d'émotion avec plus de spectacle et de plaisir », précise Dorian Pelissier, pâtissier chocolatier et fondateur du concours.

Par amour

Depuis sa plus tendre enfance, ce limougeaud est tombé dans la pâte à gâteau, au point d'en faire son métier, sa mission de vie. « *Je ne me vois pas faire autre chose que de la pâtisserie. Ce métier, c'est ma passion. Tous les jours, je pense à ça ou je fais des gâteaux. Ça fait partie de moi* », assure-t-il

En partenariat avec 7ALimoges, toute l'actualité du trophée est présentée et commentée avec l'émission Sweet Mag. On y parle douceurs, chocolats et pâtisseries.

Nouveautés de la seconde édition à retrouver en scannant le QR code.

Et pour Noël, c'est une bûche aux saveurs exquises qu'il nous propose **(recette page 34)**

5- La bûche Pomme C de Dorian Pelissier

Pour 8 pers

Deux jours avant

1- L'INSERT DE POMMES FONDANTES :
> 2 pommes (de la golden Aop pomme du limousin)
> 20 g de vergeoise blonde
> 20 g de beurre
> 1 filet de jus de citron vert
> 1 gousse de vanille

- Laver, éplucher puis couper les pommes en petits cubes d'environ 1,5 cm.
- Faire fondre le beurre dans une poêle à feu moyen et ajouter les pommes, la vergeoise et les grains de vanille puis mélanger.
- Laisser cuire 15 minutes en mélangeant de temps en temps.
- Déglacer avec le jus de citron puis continuer la cuisson pendant 1 minute.
- Retirer les pommes du feu puis laisser refroidir.
- Verser les pommes fondantes dans un moule plus petit que celui du moule à bûche en lissant pour obtenir un insert le plus droit et plat possible.

Réserver au congélateur

2- LE GLAÇAGE MIROIR BLANC :
> 150 g de sucre en poudre
> 150 g de sirop de glucose
> 75 g d'eau
> 1 gousse gélatine
> 100 g de crème à 30 % de MG
> 150 g de chocolat blanc
> 9 g de gélatine (poudre ou feuilles)

- Mettre la gélatine à tremper dans un grand bol d'eau froide (pour de la gélatine en poudre, ajouter 5 fois son poids en eau)
- Verser l'eau, le sucre, le sirop de glucose et les grains de vanille dans une casserole et porter à ébullition à 103°C
- Dans un verre doseur, verser la crème, le chocolat blanc et la gélatine préalablement égouttée
- Verser le sirop par dessus
- Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant en évitant d'incorporer de l'air

Réserver au frais

La Veille

1-LA DACQUOISE NOISETTES :
> 50 g de sucre glace
> 43 g de poudre de noisettes
> 55 g de blanc d'œufs
> 18 g de sucre

- Préchauffer le four 170°C chaleur tournante.
- Monter les blancs en neige en ajoutant progressivement les 18 g de sucre. Ils doivent avoir de la tenue tout en restant légèrement souples. S'ils sont trop fermes, ils vont se casser en les mélangeant avec les poudres
- Verser la poudre de noisettes sur les blancs montés et mélanger délicatement avec une maryse

Sur la photo, le Chef a ajouté des rectangles de chocolat à chaque extrémité, sur le dessus et les côtés de la bûche, puis décoré selon son inspiration.

- Arrêter dès que le mélange est homogène.
- Former une bande à la taille du fond du moule à bûche sur un papier cuisson puis enfourner à 170°C pendant 20 à 25 minutes

2-LE CROUSTILLANT GIANDUJA :
> 100 g de gianduja lait
> 55 g de crêpes dentelles»
- Faire fondre le gianduja au bain-marie (ou micro-ondes)
- Écraser les crêpes dentelles du bout des doigts pour en faire de grosses miettes
- Verser dans le gianduja puis mélanger à l'aide d'une maryse
- Étaler le gianduja feuilleté sur la dacquoise
- Réserver au congélateur pour faire durcir le gianduja feuilleté

L'insert doit être pris au congélateur depuis la veille avant de réaliser la mousse, car une fois cette dernière terminée il faudra passer immédiatement au montage.

3- LA MOUSSE CHOCOLAT BLOND DULCEY :
> 3,1 g de gélatine
> 250 g de chocolat blond Dulcey
> 330 g de crème fleurette (30% de MG)»

- Mettre la gélatine à tremper dans un grand bol d'eau froide
- Faire fondre le chocolat au bain-marie
- En parallèle, faire chauffer un tiers de la crème fleurette (soit environ 110 g)
- Égoutter la gélatine et l'ajouter dans la crème chaude puis verser la préparation sur le chocolat. Mélanger à l'aide d'une maryse jusqu'à obtenir un mélange lisse et brillant
- Monter le reste de crème (220 g) à l'aide d'une fouet électrique ou d'un robot pâtissier
- Verser un tiers de la crème montée sur le chocolat (dont la température doit se situer autour des 45°C) puis mélanger à l'aide d'une maryse
- Ajouter le reste de crème et mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une mousse parfaitement homogène

Monter immédiatement

4- LE MONTAGE :
Astuce : avec un moule en inox, y placer une feuille de papier guitare pour faciliter le démoulage. Sinon passer le moule sous l'eau tiède pour démouler la bûche
- Verser les 2/3 de la mousse dans le moule
- Tapisser bien de mousse les bords du moule à l'aide d'une maryse, de manière à ne pas piéger des bulles d'air
- Placer l'insert et appuyer dessus délicatement jusqu'à ce que la mousse remonte sur les côtés
- Ajouter le reste de mousse et lisser grossièrement. Terminer en déposant la dacquoise (la partie gianduja vers l'intérieur) et lisser la mousse si nécessaire

Réserver au congélateur pour la nuit

Avant de servir

- Réchauffer le glaçage à 28/30°C.
- Sortir la bûche du congélateur et démouler.
- La déposer sur une grille placée sur un plat ou une casserole pour récupérer l'excédent de glaçage, puis versez le glaçage sur la bûche.
- Taper légèrement la grille puis laissez figer le glaçage pendant environ une minute avant de déplacer la bûche sur votre plat ou carton de service à l'aide d'une grande spatule.
- Décorer et replacer au frais.

Sortir le dessert 20 minutes avant de servir

4- la star des fêtes de la Maison du fromage

Entre le plat et le dessert, rien de mieux qu'un bon fromage. Chloé et Pauline sont fromagères à l'institution limougeaude La maison du fromage, 14 rue Ferrerie. Depuis 1935, cette enseigne propose un choix considérable de produits affinés, crémeux ou aromatisés.
Pour les fêtes de fin d'année, les deux amatrices de bon fromage vous conseille le Brillat Savarin.
« *Il est fait avec du lait cru et de la double crème. C'est un fromage rond qui se mange principalement quand les températures se rafraîchissent car il est très calorique. Le brillat savarin a une texture beurrée, presque crémeuse. C'est vraiment un produit original qui peut plaire au plus grand nombre.*
Lors de la dégustation, on peut l'accompagner de chocolat noir, d'une gelée de fruits rouges ou d'une petite compote. Ce fromage se marie aussi à la perfection avec du champagne.
En décembre, nous le proposons nature ou truffé pour plus de sensations gustatives », indique Pauline.
La maison du fromage propose également des dégustations de produits, directement dans la cave. Là où la température ne dépasse pas les 10 degrès, vous pouvez découvrir 5 fromages accompagnés de vins. Une idée cadeau originale pour les fêtes.
Renseignements et réservations : 05 55 34 21 89. Tarif : 40 €.

Ateliers créatifs : à chaque événement son donuts

Depuis un peu plus de 2 ans, Dreams Donuts régale les amateurs de ces pâtisseries, de bubble-tea, milk-shakes, ou de plats salés avec des hot-dogs et des bagels.

À chaque parfum sa couleur

Qu'ils soient fourrés ou non, petits ou XL, les saveurs des donuts varient au fil des semaines et des événements.
Pour Noël, ces irrésistibles douceurs auront un goût un peu différent et seront parées d'incroyables couleurs et garnitures.
Chaque mercredi et samedi, une partie de la boutique se transforme en ateliers. « *Ces ateliers de création durent environ une heure. Ils s'organisent en deux temps : tout d'abord l'imaginaire avec le dessin des donuts puis la réalisation du glaçage et la décoration* », explique Sasha, l'une des employées de la boutique.
Les enfants repartent avec leurs donuts personnalisés dans une box garnie des petites attentions et d'une boisson.
« *Ces ateliers plaisent beaucoup, c'est très ludique. Il faut réserver environ une semaine à l'avance et nous accueillons cinq à six enfants maximum* », ajoute-t-elle.
Les réservations aux ateliers se prennent à la boutique.
Rue des Halles
Instagram et Facebook : @ dreams_donuts_limoges
https://dreamsdonuts-limoges.fr

Lors des ateliers, les enfants créent eux-même leurs donuts.

Comme un instant suspendu chez Flân'elles

Magali de Bletterie a repris le salon de thé Flân'elles fin août. Un changement d'activité pour elle qui a passé plus de vingt ans dans l'immobilier. « *Flân'elles est un véritable coup de cœur. J'aime ce concept très cocooning où l'on peut passer un bon moment entre amis en dégustant une boisson. J'ai toujours aimé boire le thé, d'ailleurs, en ce moment j'en goutte un nouveau tous les jours ! Grâce aux employées qui étaient déjà présentes, j'ai tout de suite été très bien entourée et secondée. L'équipe s'entend très bien, je suis ravie. Les habitués reviennent avec plaisir et une nouvelle clientèle s'est déjà appropriée les lieux* », explique-t-elle.

Chez Flan'elles, rue du Temple, Magali de Bletterie, la nouvelle propriétaire, a apporté une touche de modernité tout en gardant l'âme d'un lieu apprécié des habitués.

Pour tous les goûts

Le salon de thé propose environ soixante dix thés et infusions, qui sont servis parfaitement infusés et à la bonne température. Selon les goûts, toutes sortes de boissons dont le cappuccino Flân'elles sont aussi à la carte.

Les thés sont vendus en vrac. Tout en gardant les desserts phares qui ont fait le succès du lieu, comme le mi-cuit au chocolat, elle a souhaité proposer d'autres gourmandises : des financiers, des madeleines sans gluten ni lactose ou des tiramisus pour ne citer que les plus populaires. La pause déjeuner remporte un succès de plus en plus grand, notamment pour ses cakes salés maison. Tout ce qu'elle ne réalise pas elle-même, est préparé par les commerçants du centre ville : Coudert pour les glaces, le Fournil de Dylan pour des quiches et Opéra Bis pour les cookies, sans oublier Kanine où elle a trouvé une gamelle pour chiens aux couleurs du salon. Flan'elles est aussi une boutique où l'on peut dénicher des bougies et des parfums pour la maison, des bijoux, des sacs, des tasses et autres objets de décoration. « *Je privilégie les marques françaises et surtout je souhaite avoir des exclusivités. Grâce au Salon Maison et Objets, j'ai trouvé des choses très sympas, originales et à tous les prix* », souligne -t-elle.

Ouvert du mardi au samedi de 10 h à 19 h et tous les jours jusqu'au 29 décembre. Des suggestions festives sont prévues comme les after de 18 h à 19 h les week-end. Au menu : terrines et une coupe de champagne en accompagnement.

À suivre sur Instagram & Facebook @flan_elles

Le Dalgona

La recette du café Dalgona qui se boit chaud ou froid est originaire de Corée du Sud

1- Préparer une mousse de café en mélangeant au batteur 1/3 de café soluble, 1/3 de sucre en poudre et 1/3 d'eau tiède.
Une fois bien montée, la mettre au frigo.
Ne pas hésiter à la faire un peu en avance.
2- Remplir au 2/3 un verre avec du lait chaud ou froid (en fonction des goûts) et déposer sur le tiers restant la mousse de café froide
3- Saupoudrer de poudre de cacao.

Il ne reste plus qu'à bien mélanger avant de déguster.

Mickaël Faye crée ses chocolat en ayant toujours à l'esprit la finesse du goût et les recettes de son père qu'il s'évertue à faire perdurer avec des saveurs parfois contemporaines.

Des chocolats à croquer

Le chocolat se fait la part belle pendant les fêtes car c'est un met que l'on aime partager, plus particulièrement en fin d'année.

À la boutique Au Palais des gourmands, la passion du chocolat se transmet de père en fils depuis longtemps

« *La boutique existe depuis 1977 et ce n'est qu'en 1999 qu'elle se consacre entièrement au chocolat,* explique Mickaël Faye, maître chocolatier du lieu. *Même si nous conservons un espace dédié à l'épicerie fine, j'ai suivi le parcours de mon père et gardé les mêmes recettes quand j'ai repris le flambeau en 2017* ».

Son fétiche, le célèbre hérisson qui est constitué d'une ganache parfumée au marron glacé et qui a 20 ans cette année et des palets fourrés à l'effigie d'un célèbre club de basket.

Transmettre et partager

Cet artisan limougeaud aime son travail et ça se sent.

Adepte de la transmission et du partage, il fait partie des membres de l'association organisatrice du Limousi golden trophée (voir article page 33).

Comme il l'expliquait lors des épreuves du concours l'année dernière, « *ce qui me plaît dans un plat, un dessert ou un chocolat ce sont les surprises gustatives et les mariages originaux* ».

3 rue Darnet

Les rochers de Mickaël Faye

Pour 1 kg de rocher

PRÉVOIR :

› 250 gr de praliné amandes/noisettes Valrhona
› 100gr de chocolat noir 55 %
› 100 gr de chocolat lait 40 %

- Faire fondre le chocolat au bain-Marie, puis incorporer au praliné.
- Laisser cristalliser* plusieurs heures (voir une nuit)
- Former des petites boules d'environ 2 cm et laisser de nouveau cristalliser environ 1 heure
- Les enrober dans du chocolat tempéré avec 10 à 15 % de noisettes ou amandes hachées torréfiées - utiliser un pic pour les plonger dans le chocolat.
- Laisser cristalliser* à l'air libre.

Déguster !

* La cristallisation du chocolat consiste à le laisser refroidir dans une zone tempérée entre 15 et 18°C pour qu'il retrouve son état solide.

Un bubble tea pour Noël

Parmi les boissons préférées des ados, le bubble tea tire clairement son épingle du jeu. Classique, aux fruits, avec du lait, du yaourt, voire des sodas, de nombreuses enseignes en proposent à Limoges, chacune avec ses saveurs bien à elle. Sur Instagram, l'un des lapins les plus en vue de Limoges ne s'est pas fait prier pour annoncer la couleur. Pour Noël, Moon Tea a donc concocté une double surprise : une boisson et un cookie inédit.

À suivre sur Instagram : @ moontea_limoges

Les secrets d'une nuit d'hiver

Le traditionnel son et lumière que la Ville offre aux visiteurs du marché de Noël est un rendez-vous très attendu qui participe à la féerie. Créé sur mesure, le spectacle sera livré en images monumentales place Saint-Michel.

Cette année, le son et lumière commandé à la société enluminures* par la Ville pour célébrer la féerie de Noël se raconte comme ***des secrets d'une nuit d'hiver***.
Projeté sur la façade de la basilique Saint-Michel, la magie de cette nouvelle édition se révélera jusqu'au sommet du clocher, à 70 mètres !
Pour l'ambiance, des lumières immersives habilleront la place.

Comme le précise **Thierry Chenavaud**, le directeur d'enluminures qui a été créée à Limoges en 1996, « *la commande de la Ville était de proposer aux habitants un spectacle féerique sur un nouvel édifice, un nouveau partenaire de jeu en quelque sorte qu'il a fallu découvrir.*
Nous avons relevé le défi car de toute façon, chaque création est unique.
3 spectacles ont été projetés sur l'église Saint-Pierre durant 3 ans. Sur la basilique, la dimension de la surface de projection est presque la même, mais la configuration complètement différente. La hauteur du clocher rend la mise en scène complexe.
Les images ont été créées pixel par pixel. 4 projecteurs sont utilisés pour le recouvrir et même si la magie se révèle sur un même niveau narratif en façade, des éléments sont dissimulés un peu partout ».
Autre point fort de ce spectacle en images monumentales : l'histoire tout comme la bande son ont été créées intégralement.

Tous les soirs de 18 h 30 à 21 heures.

Cette année, le son et lumière conçu par la société enluminures à la demande de la Ville sera projeté en boucle chaque soir sur la basilique Saint-Michel-des-Lions dès la tombée de la nuit.

©enluminures

Des activités pendant les fêtes

Pendant les vacances scolaires, pas le temps de s'ennuyer ! Que ce soit les structures municipales ou le musée nationonal Adrien-Dubouché, venez découvrir l'offre proposée pour vos enfants.

Au musée des Beaux-Arts :

Avec sa nouvelle exposition sur le Cirque-théâtre de la ville, le musée des Beaux-Arts propose des activités en lien avec ce thème.

> **Jeudi 26 décembre et jeudi 2 janvier :** une activité pour les enfants de 4-5 ans – ***Mémos cirque et Beaux-Arts***. À 11 h et 16 h.

> **Vendredi 27 décembre et vendredi 3 janvier :** une activité à découvrir en famille – ***Quel cirque !*** À 15 h 30 et 16 h 30.

Tarif pour chaque activité : droit d'entrée + 1 €.

Infos sur beauxarts.limoges.fr/

L'exposition En piste ! Widhopff et les peintures du Cirque-théâtre de Limoges se veut ludique, aussi bien pour les enfants que pour les adultes.

Aux Centres culturels municipaux

Comme à chaque vacances, les CCM proposent leurs stages, sur inscription, samedi 21 décembre, de 14 h à 17 h.

CCM Jean-Macé

> 4 ans et + : art créatif ou décorations de Noël

> 6 ans et + : cartes de Noël.

> 8 ans et + : mangas ou émail.

CCM Jean-le-Bail

> 8 ans et + : danse hip-hop.

Matériel fourni.

11 € pour les adhérents CCM / 16 € pour les non adhérents.

Infos sur centresculturels.limoges.fr

À la Bfm

Le réseau Bfm de la Ville met à disposition de tous de nombreuses activités gratuites.

> Samedi 21 : Bfm La Bastide – session jeux (7 ans et +), à 10 h 30.

> Mardi 24 : Bfm centre-ville (pôle enfance) – une projection d'un film pour enfants (6 ans et +), à 14 h.

> Jeudi 26 : Bfm Beaubreuil – un atelier pour créer des boules de Noël. (7 ans et +), à 14 h. Sur inscription.

> Vendredi 27 : Bfm La Bastide – Venez participez à un tournoi de Rocket league, à 14 h. Sur inscription, en binômes. / La Bfm de Beaubreuil organise une initiation au jeu de rôle. (10 ans et +), à 15 h. Sur inscription.

> Samedi 28 : Bfm Landouge – session jeux (3 ans et +), à 10 h 30.

> Vendredi 3 janvier : Bfm Beaubreuil – Projection d'un film pour enfants (8 ans et +), à 15 h.

Infos sur bfm.limoges.fr

Le musée national Adrien-Dubouché met en place de nombreux ateliers et visites et lien avec Noël.

> Samedi 7, à 14 h 30 : atelier 6-12 ans - ***décore le sapin du musée***. 10 €.

> Dimanche 8, à 10 h : visite – atelier - ***mobile de Noël***. 17 € à 10 €.

> Dimanche 15, à 10 h 30 : atelier 2-5 ans - ***mon petit sapin de porcelaine.*** 4 €.

> Mercredi 18, à 10 h 30 : visite tactile – ***sapin en argile***. 3,50 €.

> Samedi 20, à 14 h 30 : atelier 6-12 ans - ***décore le sapin du musée.*** 10 €.

> Jeudi 26, à 10 h 30 : visite – atelier en famille - ***Adrien Dubouché et son Noël de porcelaine sont de retour.*** 8€.

> Vendredi 27 : deux visites – ateliers en famille 10 h 30 : ***fabrique et décore ta carte de vœux***. 8 €.

14 h 30 : ***Adrien Dubouché et son Noël de porcelaine sont de retour***. 8€.

Secours Populaire, une boutique vintage pour un Noël solidaire

Comme chaque année, le Secours populaire de la Haute-Vienne ouvre une boutique éphémère vintage au **51 bis rue Adrien-Dubouché** jusqu'au 22 décembre.

Géré par l'équipe du chantier d'insertion de Beaubreuil, ce magasin propose des produits et cadeaux vintage à des prix très attractifs. C'est aussi l'occasion de faire de bonnes affaires et une belle action. La boutique est ouverte du mardi au dimanche de 10 h à 18 h non-stop. L'intégralité des recettes de la boutique servent à financer les actions de solidarité des Pères Noël Verts.

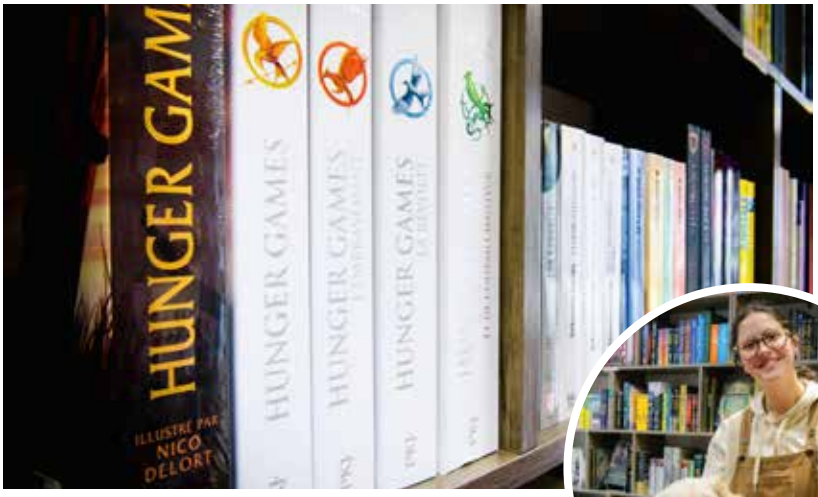
Des jouets solidaires

Jusqu'au 15 décembre 2024, dans les 11 déchèteries de la Communauté urbaine, les habitants munis d'une carte de déchèterie peuvent déposer dans un contenant spécifique, des jouets dont ils ne se servent plus ou venir récupérer gratuitement des jouets.

L'objectif est de collecter les jouets qui n'en n'ont plus l'utilité avant les fêtes de fin d'année, pour permettre à d'autres d'en profiter.

Jusqu'à 3 jouets au maximum ou 3 lots maximum par famille peuvent être récupérés.

La « *fantasy* » en rayon



Amélie et Roméo, des libraires de choc au sein de la boutique Le bestiaire de Paul ! D'ailleurs, le nom de Paul est un hommage à son grand père.

Elle a ouvert le 12 octobre de cette année. Située en haut de la rue Adrien-Dubouché, la librairie propose aux amoureux de l'imaginaire petites pépites et gros coups de cœur.

Dans cette nouvelle librairie, **2 rue Adrien-Dubouché**, les étagères débordent de romans dédiés à l'imaginaire. De Tolkien à Harry Potter, en passant par la saga Dune ou encore des récits plus méconnus comme Le bestiaire de Paul, il y en a pour tous les goûts. Et à l'approche des fêtes, quoi de mieux qu'un bon livre sous le sapin ?

« *Offrir un livre qui plaît, ça a quelque chose d'intime, ça crée un lien entre deux personnes*, explique Amelie Lathière, la gérante. *Je propose plus de 2 000 titres de littérature de l'imaginaire. En général, mes clients me disent qu'en librairie générale, il n'y a pas assez de choix et qu'ici, il y en a trop* », ajoute-t-elle en souriant.

Après des études littéraires, Amélie se tourne vers une formation en ligne pour apprendre le métier de libraire et se spécialiser dans l'imaginaire.

« *C'est un genre littéraire que j'affectionne tout particulièrement. Il y en a pour tous les goûts. Quand je lis, j'aime penser à autre chose que mon train-train quotidien. Il y a une volonté de s'évader, et c'est exactement ce que je propose dans ma librairie. J'avais envie de partager mes coups de cœur et de découvrir d'autres pépites. J'aime vraiment la maison d'édition locale Plume blanche, par exemple, qui regorge de trésors* ».

Les recommandations d'Amélie pour les fêtes de fin d'année :

› Pour les adultes, *L'empire du vampire*, de Jay Kristoff. Une trilogie en cours où quête et vengeance se mêlent pour donner naissance à un anti-héros des plus savoureux.

› Pour les ados, *Absolu*, de Margot Dessenne. Une dystopie qui fait ressentir de nombreuses émotions. « *Souffrance au rendez-vous mais on aime souffrir !* »

› Pour les enfants, *La quête d'Ewilan*, de Pierre Bottero. Un classique de la littérature française. Intemporel et qui permet d'entrer dans les codes de la fantasy.

Du mardi au samedi, 10 h - 19 h. Commande possible même hors imaginaire.

Comme la caverne d'Ali Baba avenue Garibaldi

Les artisans locaux tiennent boutique à la galerie de la chambre de métiers et de l'artisanat, 12 avenue Garibaldi. Sur place des cadeaux pour toutes la familles peuvent être dénichés
Ouvert du lundi au samedi de 10 h 30 à 18 h 30.

Avenue Garibaldi, au sein de la galerie de la chambre de métiers et de l'artisanat, de nombreux artisans proposent leurs créations : céramiques et objets déco, bijoux, étoffes, sacs à main, stylos et accessoires de bureau, peluches, cosmétiques, carterie, lacets fashion, jeux en bois, puzzle de Limoges, produits de bouche (chocolats, meringues, boissons, conserves salées, préparations prêtes à cuisiner, vins chauds, sirop à la fleur d'hibiscus, ...), c'est du 100 % local. Chaque jour, les artisans se relaient pour tenir boutique. Comme ils l'expliquent, « *ce sont des passions qui donnent vie à toutes les créations que nous proposons, avec chaque année, des nouveautés à découvrir et de nouveaux produits* ».

Des sachets tout prêt à cuisiner

CONCERT *de Noël*

Un concert de Noël dimanche 15 décembre

La Chorale Intermezzo donne un concert de Noël dimanche 15 décembre à 17 h à l'Espace Noriac.
Chants - Durée 1 h 30
Réservations au 06 89 18 98 18
ou par mail : intermezzo87@outlook.fr
Tarif plein : 10 € / réduit : 7 €
Gratuit pour les moins de 10 ans.

En voiture avec les trains du père Noël

Samedi 14 et dimanche 15 décembre, au départ de la gare Limoges Bénédictins à destination d'Eymoutiers, le père Noël embarque à bord des autorails du Limousin. Un goûter est prévu en gare d'Eymoutiers et une surprise offerte au retour en gare de Limoges. Départ Limoges Bénédictins vers 13 h 30, retour vers 17 heures.
Informations et inscriptions en ligne sur : www.autorail-limousin.fr
Renseignements: 05 55 50 56 55
18 € : adultes et enfants de plus 4 ans

Poésie et douceur chez Les Aubépines

C'est au milieu des bijoux, des animaux en biscuit (porcelaine d'aspect mat) et des sculptures végétales qu'Agnès Nicot exprime son art tout en poésie dans son atelier à Limoges.

Depuis 2022, cette ancienne infirmière en bloc opératoire s'est reconvertie pour proposer des créations uniques dans sa boutique en ligne : les Aubépines.

« *Cela faisait presque 20 ans que je faisais ce métier passion. J'aimais sa technicité, la précision des gestes, sa diversité, mais je ressentais aussi de l'épuisement. Je ne me sentais plus aussi épanouie qu'avant. Se reconvertir a été un sacré cap, surtout quand on a été salariée toute sa vie* », souligne-t-elle.

Pour commencer, elle visite un atelier joaillerie lors des Journées Européennes des Métiers d'Art (JEMA) en 2020.

Ce fut le coup de cœur. La révélation.

« *J'avais énormément de doutes, mais mon mari et ma famille m'ont encouragé et j'ai sauté le pas* ».

Elle entame alors une formation avec Yves Hospital, un artisan joaillier, spécialisé en horlogerie et bijouterie. Grâce à cela, Agnès Nicot comprend les bases de l'outillage et de la fabrication de bijoux. En mars 2022, elle suit une formation d'entrepreneriat en métiers d'art et participe à un atelier porcelaine à l'ENSAD où elle apprend également les bases de la céramique.

« *J'ai ensuite lancé mon site internet où j'ai présenté ma toute première collection intitulée L'envolée. C'était un travail autour de la plume qui dépose son empreinte sur les différents bijoux en laiton. Cette gamme était représentée par un scarabée en porcelaine, aux ailes majestueuses* », précise-t-elle. Car chaque collection s'accompagne de son histoire et de son animal en biscuit. Hirondelles, carpe, écrevisse, héron blanc... Sa nouvelle gamme présentée cet automne présente le serpent et son influence sous l'Égypte antique.

« *Les photos ont été faites au musée des Beaux-Arts, dans leur collection égyptienne et ce fut une belle opportunité que de pouvoir croiser ces vestiges et mes bijoux qui semblent, eux-aussi, avoir traversé le temps* ».

De l'atelier à la boutique

Comme son atelier chez elle ne lui suffisait plus, Agnès Nicot vient d'ouvrir sa boutique **26 rue Adrien-Dubouché**, il y a quelques semaines à peine.

« *Depuis que j'ai créé mon entreprise, je réalisais des événements éphémères pour mes clients, mais c'était énergivore. Néanmoins, je ne voulais pas me priver des moments de rencontre. Ce nouveau lieu va me permettre d'accueillir du public en même temps que je travaille car discuter avec les autres, c'est ce que j'aime. Les temps de vente où je peux échanger sont mes moments préférés* », assure-t-elle. Amener du beau pour adoucir le quotidien des gens, une volonté qui anime la créatrice. Pour elle, « *un bijou, ça raconte une histoire de vie, une émotion, une intimité. C'est pour cela que chaque création est unique* ».

www.lesaubepines-creation.fr

Jean-Charles de Castelbajac crée pour Notre-Dame

Le designer et couturier Jean-Charles de Castelbajac s'est vu confier par le diocèse de Paris la création des tenues que porteront les évêques, prêtres, diacres et chanoines lors de la cérémonie de réouverture de la cathédrale Notre-Dame de Paris les 7 et 8 décembre mais aussi lors des autres grandes fêtes religieuses.

Jean-Charles de Castelbajac est un enfant du pays, célèbre pour son coup de crayon et ses couleurs franches, le vert, le rouge, le jaune et le bleu. Sur son compte Instagram, il a partagé cette nouvelle et livré quelques mots de sa démarche : « *Après les JMJ (Journée mondiale de la jeunesse) de 1997, c'est un honneur et une grande émotion de pouvoir à nouveau mettre mon expérience et mon art au service de l'Église, et de participer au rayonnement de Notre-Dame de Paris {...}. La lumière et son rayonnement ont guidé mon geste créatif, j'ai pensé à l'éclat de la couleur sur la pierre blonde renaissante de Notre-Dame. Mon travail s'est attaché au rythme chromatique et à la force de l'or. En écho aux vitraux, la couleur est omniprésente sur les chasubles blanches, autour de la croix d'or* ».

Les maisons d'art françaises

De sa main, 700 vêtements liturgiques ont ainsi été imaginés : chapes, mitres, étoles, chasubles et dalmatiques. Tous seront produits par des maisons d'art françaises : Lesage, Goossens, Paloma, Atelier Montex et Maison Michel.

Monseigneur Ulrich, l'archevêque de Paris, a quant à lui a fait part de son bonheur « *de le voir aujourd'hui rejoindre l'Atelier de Notre-Dame, qui rassemble les artisans et artistes dont le talent va servir la joie de la réouverture de la cathédrale* ».

© Philippe Garcia

À voir sur le compte Instagram @ Jean-Charles de Castelbajac / Plus d'infos sur limoges.fr en flashant ce code :

Les géants de l'aéronautique en congrès à Limoges

Airbus, Boeing, Delta Airlines, Safran, Rolls-Royce, Oerlikon, Linde AMT, Saint-Gobain, Treibacher Industrie, ... les chercheurs et industriels des plus grandes entreprises mondiales de l'aéronautique étaient à Limoges du 12 au 14 novembre pour participer à un congrès organisé par l'Institut de recherche sur les céramiques (IRCER).

Durant trois jours, les experts des revêtements pour l'aéronautique ont débattu les locaux de l'école d'ingénieurs ENSIL-ENSCI et partagé leur savoir. **Article à lire sur limoges.fr en flashant ce code**

Sous le bitume… les os !

Éveha est une société d'archéologie préventive qui a été créée à Limoges par deux passionnés. Aujourd'hui, le chiffre d'affaires de l'entreprise dépasse les 30 millions d'euros. Elle emploie plus de 400 collaborateurs au sein de 14 agences en Métropole et Outre-mer. Une belle ascension en presque 20 ans !

La volonté de Jérôme Monteil et Julien Denis, créateurs de l'entreprise en 2006, était de pouvoir faire de l'archéologie à leur manière, avec leur propre vision. « *L'archéologie préventive est une discipline récente pour laquelle beaucoup d'évolutions se sont faites ces dernières années*, précise **Julien Denis, archéologue spécialisé en Histoire médiévale.** *Éveha, c'est d'abord un petit bureau d'étude qui, grâce au soutien de réseau entreprendre*, a bénéficié d'un soutien solide pour évoluer. La croissance de l'entreprise aura été rapide, si bien qu'aujourd'hui, elle travaille partout en France et sur différents projets internationaux (Alaska, Émirat arabes unis, Arabie Saoudite, Népal, …)* ».

En complément et grâce à l'expertise des archéologues, chercheurs, docteurs, doctorants qui y travaillent et des étudiants qui s'y forment,

©Éveha

elle propose des prestations scientifiques : restauration de pièces anciennes pour certains musées par exemple, fouilles en milieu confiné de puits et cavités souterraines, interventions subaquatiques dans des épaves de bateaux…

Les travaux donnent le tempo

Dès lors qu'un permis de construire est déposé, l'État prescrit ou non des fouilles sur le site concerné.

C'est donc en répondant aux marchés publics des collectivités notamment et aux demandes de recherches préventives qui émanent des ministères de la Culture et de la Recherche qu'Éveha trouve de nouvelles missions.

Dans le champ des fouilles préventives demandées par l'État, la prescription est faite car il existe une suspicion de vestiges enfouis. Les recherches ne peuvent en revanche concerner que la zone préalablement définie.

Les travaux d'archéologie préventives sont donc inscrits au planning des opérations. Ils interviennent en amont de la maîtrise d'œuvre.

Dans le cadre d'un suivi de chantier, des équipes spécialisées sont mobilisées sur le terrain pour suivre l'évolution des tranchées.

Direction Ester

Au terme de la phase de terrain, sur le site d'Éveha à Ester, c'est un circuit tout tracé que suivent les vestiges découverts. Ils sont acheminés dans un hangar, triés, nettoyés puis étudiés par des spécialistes.

Ossements, céramiques, morceaux de bois ou charbons que l'on retrouve dans le sol donnent des informations précieuses sur ce qui existait à cet endroit il y a plusieurs siècles. Le sol est comme un mille-feuilles qui révèle couche par couche l'évolution de la vie d'une cité.

Lou Godefroy, Anthracologue et Xylologue, observe au microscope le détail d'une perforation scalariforme sur un charbon de noisetier (*Corylus avellana*). Il s'agit d'une sorte de *passage* à travers lequel l'eau et les nutriments (soit la sève) circule dans le bois, un peu comme une grille. La spécialiste identifie les espèces d'arbres exploitées par nos ancêtres, reconstruit l'environnement forestier et réalise la sélection pour datations radiocarbones.
©Éveha 2024

Polina Syrikova, Anthropologue, réalise une étude des ossements d'un cimetière paroissial du Change en Dordogne.
Cette étude permet de connaître le sexe, l'âge et l'état de santé des défunts.

Jérôme Lachaud est archéologue topographe. Il suit le chantier de la rue du Clos-Adrien au rythme des entreprises qui interviennent selon les plannings. À chaque coup de pelleteuse, il inspecte, étudie, prélève parfois ce qui se cache quelques dizaines de centimètres sous le bitume.

Pour chaque fouille, l'archéologue responsable d'opération crée son équipe selon les spécificités du lieu. C'est la raison pour laquelle Éveha regorge de profils différents !
Xavier Lhermite fait partie de ceux-là. Archéologue depuis 30 ans, il est aujourd'hui responsable scientifique d'opérations (reportage à voir sur 7ALimoges.tv). « *Chaque lieu a un intérêt différent en fonction de ce que l'on y cherche,* explique-t-il. *Il s'agit surtout de découvrir ce qu'il reste finalement et même si on ne sait jamais sur quoi on va tomber, nous ne sommes jamais à l'abri d'une surprise. Pour procéder à des fouilles, nous*

©Éveha

sommes tributaires des travaux d'aménagements prévus. Le diagnostic permet de savoir à quoi s'attendre, mais les études complémentaires sont nécessaires pour faire évoluer le contexte. Nous devons systématiquement établir une stratégie de fouilles en lien avec les services régionaux de l'archéologie (DRAC) et parfois concilier nos propositions avec leurs exigences. En revanche, la durée impartie pour les fouilles est définie dans l'appel d'offre auquel nous répondons. Nous devons avoir fini les fouilles à la date prévue ! L'enjeu est de documenter les trouvailles avant qu'elles ne disparaissent, hormis les prélèvements sur site ».

www.eveha.fr

* lauréat « Limousin Entreprendre » en 2006 / label « BPI Excellence » en 2012.

Se laver avec l'Europe

La Ville par le biais du CCAS s'associe à l'Union Européenne grâce au Fonds social européen + (FSE+). Ce fonds structurel a pour vocation de contribuer à améliorer les perspectives professionnelles de l'ensemble des citoyens européens, en particulier ceux en situation de précarité.

« *Nous avons répondu à cet appel à projet du FSE+ au printemps dernier pour lutter contre la privation matérielle et alimentaire des plus démunis. Nous avons obtenu une réponse positive cet été et avons commencé à distribuer nos kits hygiène mi-octobre dernier* », souligne Aurélie Lecointre, responsable du Pôle Action sociale du CCAS.

En lien avec l'épicerie sociale et éducative, ces kits hygiène ont été conçus pour plusieurs types de bénéficiaires : ceux qui reçoivent le colis alimentaire d'urgence et les personnes sans domicile fixe, les très grands précaires.

Au cas par cas

« *Ces kits varient en fonction de la typologie des familles. Avant cette aide du FSE+, avec l'épicerie sociale et éducative, nous n'avions pas vraiment les moyens de fournir des produits diversifiés au niveau de l'hygiène, ni en quantité suffisante pour tous les membres d'une même famille, car ce sont les articles que nous avons le moins dans notre local.*

Depuis octobre et jusqu'à fin 2025, nous pouvons offrir des choses plus intéressantes aux bénéficiaires du colis alimentaire d'urgence, toujours en nous adaptant aux contraintes des familles, explique Aurélie Lecointre. *Quant aux grands précaires, le kit est très complet et vraiment conditionné pour le transport avec des produits de qualité en petit format et un sac qui résiste aux intempéries* ».

Depuis le début de l'année 2024, plus de 70 colis alimentaires d'urgence sont distribués chaque mois. Un chiffre en hausse depuis l'année dernière. « *Et nos professionnels ont identifié entre 30 et 40 grands précaires. Depuis mi-octobre, un peu plus d'une centaine de kits hygiène ont été distribués. Cette aide est une opportunité pour la Ville sur une durée de 16 mois. C'est quelque chose de concret et qui aide les gens au quotidien. Et cela peut également être un tremplin pour les grands précaires* », conclut Aurélie Lecointre.

Co-financé par l'Union Européenne, ce kit d'hygiène à destination des grands précaires est constitué de nombreux produits de premières nécessités, comme une brosse à dents, du dentifrice, des serviettes hygiéniques (pour les kits féminins) ou de la mousse à raser (pour les kits masculins).

Le signe du mois

Avec les fêtes à la fin de l'année, nous recherchons tous des conseils pour trouver le cadeau idéal.

Alors, à vous de jouer avec le signe en langue des signes française du mois.

L'activité physique, c'est bon pour la santé. Les inscriptions aux Printemps sportifs 2025 débutent le 9 janvier.

Renseignements à venir sur limoges.fr et au 05 55 45 65 50

Le saviez-vous ?

Les pauses actives sont indispensables pour lutter contre la sédentarité et ses conséquences sur la santé. Un adulte passe en moyenne 12 heures par jour assis les jours travaillés et 9 heures les jours non travaillés.

Les préconisation à respecter sont préconise de se lever régulièrement, au moins une fois par heure et de bouger durant une à cinq minutes.

Pour en savoir plus, flashez ce code et notez que c'est aussi valable lors des repas de famille ou entre amis.

MuMo arrive à Limoges

Le MuMo fondé par Ingrid Brochard et imaginé par la designer Matali Crasset en 2017 / © Fanny Trichet

Connaissez-vous MuMo ? C'est le musée gratuit et mobile d'art moderne et contemporain qui sillonne la France et au-delà de ses frontières depuis sa création en 2011. Né d'un désir de partage par Ingrid Brochard, l'objectif est d'aller à la rencontre des enfants (et des adultes !) pour les mettre en contact avec la création artistique.

MuMo fera étape à Limoges, dans le quartier de Beaubreuil du **12 au 18 décembre**, en collaboration avec la Cité éducative et la Maison des Arts et de la Danse (MAD), dans celui du Vigenal du **19 au 24 décembre**, en collaboration avec le centre social Vital et au Val de l'Aurence, les **26 et 27 décembre**.

« *Depuis le 11 octobre, le musée mobile parcourt la Nouvelle-Aquitaine pour faire découvrir sa nouvelle exposition* Le dessin dans tous ses états, *en partenariat avec la Cité internationale de la bande dessinée et de l'image d'Angoulême ainsi que le FRAC Poitou-Charentes*, indique Clémence Renaud, coordinatrice du MuMo. *Les visiteurs peuvent explorer les liens entre les créations de la bande dessinée et d'autres formes de dessin contemporain* ».

MuMo dans trois quartiers de Limoges

> Dans le quartier de Beaubreuil :

Co-financée par la Cité éducative, la venue du musée mobile sera principalement à destination des classes et des accueils de loisirs du quartier. Néanmoins, plusieurs créneaux de visites libres seront organisés : le 13 décembre, de 15 h 30 à 17 h, le 16 décembre, de 15 h 30 à 17 h et le 18 décembre, de 15 h 30 à 18 h.

> Dans le quartier du Vigenal :

Renseignements auprès du Centre social au 05 55 37 73 04

> Dans le quartier du Val de l'Aurence :

Renseignements auprès du Centre social ALCHIMIS au 05 55 57 38 24

Précisions sur www.musee-mobile.fr/5/ et sortir.limoges.fr

Lire à Limoges en 2025

Prenez date : le salon du livre limougeaud sera de retour du vendredi 20 au dimanche 22 juin 2025, à la patinoire et au centre culturel Jean-Gagnant.

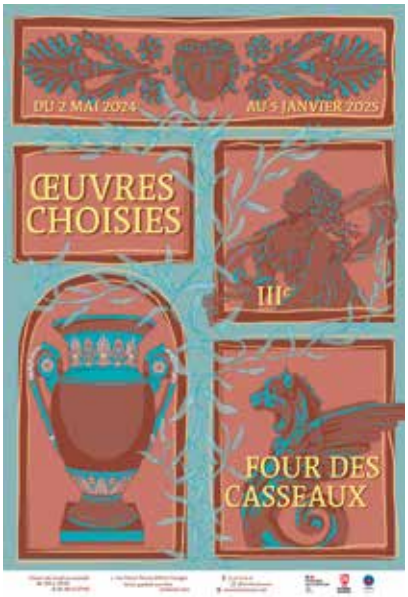
Les visites guidées de la Bfm :

> Samedi 7 décembre : trésors de la Bfm - la collection de Jean-Marie Masse, avec présentation et écoute musicale.

> Samedi 21 décembre : danse et architecture, visite mouvementée avec Ville d'Art et d'Histoire et la Maison de l'Architecture.

Ces visites ont lieu à 10 h, à la Bfm centre-ville. Elles sont gratuites et sur inscription au 05 55 45 96 00.

Infos sur bfm.limoges.fr



À Beaublanc,

Le nouveau Palais des sports et le Skate-Park dans les starting blocks !

À Beaublanc, la municipalité s'est engagée dans un projet ambitieux : celui de transformer le Parc des sports en un parc urbain contemporain et ouvert aux familles, comprenant dans son enceinte un Palais des sports entièrement restructuré et transformé lui aussi profondément.

Perspective du Palais des sports rénové pour favoriser le spectacle

Pour les clubs et leur public

D'un côté du parc, la transformation du Palais des sports consiste à créer un lieu de vie, de formation, d'entraînement et de compétition de haut-niveau.
Sa capacité d'accueil est de 3 900 personnes assises en tribunes. Le projet prévoit une augmentation à 4 700 places assises et une capacité d'accueil global de 5 600 spectateurs environ contre 4 900 aujourd'hui.
Un bâtiment complémentaire, dont les travaux débuteront en 2025 là où se tenait encore il y a quelques mois la cité Coubertin abritera :
> Une salle multisports pouvant accueillir 3 500 spectateurs, constituant à la fois une salle de compétition annexe au Palais des sports, et une salle d'entraînement pour le handball,
> une salle d'entraînement et de compétition - double plateau de basket-ball avec une tribune de 310 places,
> des salons réceptifs et des buvettes,
> des locaux pour la presse,
> des vestiaires, des salles de musculation et de préparation physique,
> des bureaux pour les clubs, des espaces mutualisés et de co-working pour les centres de formation,
les associations sportives locales dont un auditorium de 100 places assises.
> La brasserie sera déplacée et ouverte en direction du boulevard de Beaublanc.
Une fois l'équipement annexe opérationnel, les travaux prévus au sein du Palais des sports pourront commencer. Sont prévues :
> la création de deux nouvelles tribunes pour augmenter globalement la capacité d'accueil de 800 places assises
> la création de 10 véritables loges et 5 salons réceptifs
> une amélioration de toutes les fonctionnalités à destination du public (buvettes, marchandising, sonorisation, jeux de lumières, écrans et cubes vidéo, sonorisation) répondant à la notion d'expérience spectateur,
> la réfection de la couverture et des façades,
La mise en service des équipements annexes est attendue avant le début de la saison sportive 2027/2028, pour une réception de l'ensemble du projet, Palais des sports compris, en 2029.
Le CSP Limoges aura 100 ans.

Un bâtiment écologique, économique et recyclable

En matière de développement durable, des panneaux photovoltaïques permettront une autoconsommation dans les bâtiments, les eaux de pluie et les eaux grises seront récupérées pour l'arrosage des terrains du Parc des sports et dans les toilettes, tous les éclairages seront en LED.
Des travaux d'isolation thermique seront réalisés en toiture, façades du Palais des sports.
Les menuiseries seront remplacées.
Le réseau de chaleur biomasse alimentera l'ensemble du nouvel équipement.
Une attention particulière a aussi été portée à l'apport naturel en lumière, mais en veillant à préserver le confort d'été.
Autant que possible, les matériaux utilisés seront neutres ou bas carbone, et entièrement recyclables.

En chiffres

> 1300 m² de panneaux photovoltaïques
> 180 arbres plantés
> 4 700 places assises en tribunes au Palais des sports, soit une capacité d'accueil de 5600 places
> 3 500 places dans la salle annexe multiports
> 310 places dans la salle double plateau basket
> 16 buvettes réparties entre le Palais des sports et les salles annexes
> 1 espace boutique des clubs
> 1 brasserie ouverte 7/7 avec terrasse extérieure et accessible depuis le boulevard de Beaublanc
> 5 salons réceptifs
> 14 loges VIP

Autour du Palais

Parce que le stationnement autour du site est souvent pointé du doigt, le projet prévoit la création d'un parc de stationnement supplémentaire sous la salle multisports.
Toujours à l'arrière du palais des sports, en lien avec le Pôle d'échanges multimodal et le parc relais dont le projet est porté par Limoges Métropole, un parvis sera créé. En matière de transports en commun justement, le nombre de bus et trolleys issus de plusieurs lignes régulières sera augmenté les soirs de matchs et complété par un système de navettes venant d'autres parcs relais.
Du côté de l'entrée principale, le parvis Albert Chaminade, devant la piscine, sera lui aussi réaménagé et arboré. Une plaine végétalisée viendra compléter l'aménagement entre le stade d'honneur et les salles annexes.

Rigueur & engagement

Pour **Sylvie Rozette, élue déléguée aux sports**, l'intérêt des travaux qui s'engagent est multiple. « *En premier lieu*, précise-t-elle, *il s'agit de fournir deux salles supplémentaires pour les clubs professionnels et d'assurer leur pérennité, avec la nécessité qu'ils développent un modèle économique moins dépendant de l'argent public. L'objectif est aussi d'attirer les jeunes talents dans leurs centres de formation* ».

Plus de latitudes pour les associations sportives

« *Avec ces nouveaux sites*, poursuit-elle, *de nouveau créneaux d'entraînement seront mécaniquement accessibles pour d'autres disciplines sportives, notamment pour les clubs amateurs. D'après nos estimations, cela représente une soixante d'heures supplémentaires qui seront disponibles sur les équipements municipaux, comme au gymnase Henri-Normand.*
En second lieu, il faut savoir que les clubs professionnels sont tenus de disposer d'un centre de formation. Grâce aux nouveaux équipements, les jeunes espoirs auront accès à une salle d'entraînement comme les pros, c'est une aide à la performance !
Depuis le lancement du projet, nous avons veillé à la qualité des équipements pour ne pas créer un simple gymnase supplémentaire.
Le cahier des charges a été élaboré en lien avec les fédérations de basket et de handball afin de coller aux besoins de chacun et de retranscrire une vision commune au bénéfice des utilisateurs, du public, des partenaires.
Au-delà de la pratique sportive, les nouveaux locaux permettront de disposer d'espaces de coworking et de réunions ». À ce stade du projet, l'attribution des différents lots (21) suite au marché public lancé par la Ville est prévu en mars 2025.

Notez qu'une nouvelle Maison sport santé sera installée sur le site. Les démolitions de l'actuelle Maison des sports boulevard de Beaublanc vont bientôt débuter. En raison de sa fermeture dès le mois de décembre, la Ville s'est engagée auprès des associations à leur assurer une continuité dans leur activité avec notamment la mise à disposition d'autres salles.

Un avant-goût du projet en vidéo en flashant ce code

Skatepark de Beaublanc
La consultation des entreprises est en cours

Réalisé sous maîtrise d'ouvrage Ville de Limoges, le chantier du futur skatepark initialement prévu à Orsay, va bientôt débuter à Beaublanc, derrière le terrain synthétique est sur le point de débuter.
Le projet prévoit un espace dédié avec différents spots : Plans et Banks inclinés, Pole jam, long curb & ledge inclinés, barres de glisse, Handrail, curb, Bowl de différentes tailles, ...
Il est destiné à offrir à tous les pratiquants de skate et de bmx des modules complémentaires, une trentaine.
Pour sa réussite et répondre aux attentes des utilisateurs, la conception de l'espace de glisse a été réalisé en lien avec les associations spécialisées et par une entreprise spécialiste de ce type d'équipement, Constructoskatepark*.

Photo d'illustration

* Située à Marseille, Constructo Skatepark est une agence d'architecture spécialisée dans la conception de skateparks et composé de professionnels qui pratiquent les sports de glisse.

Tennis : qui remportera la dixième édition de l'Open BLS ?

A l'occasion de sa 10e édition, programmée à compter du 8 décembre, l'Open BLS de Limoges accueillera l'élite mondiale du tennis féminin.

Il est bien difficile de dire aujourd'hui quelles joueuses se retrouveront en finale dimanche 15 décembre à 15 h 30 sur le court de Beaublanc pour succéder à l'espagnole Cristina Busca, victorieuse en 2023.
La russe Ekaterina Alexandrova, 28e mondiale, fait son grand retour à Limoges où elle a marqué le tournoi de son empreinte avec 3 victoires (2016, 2018 et 2019). La suissesse Belinda Bencic, 4e joueuse mondiale en 2020 et championne olympique à Tokyo en 2021 a annoncé sa venue. Jeune maman, elle saura rivaliser avec ses adversaires avant l'échéance de l'Open d'Australie en janvier.
Autre joueuse bien ancrée dans le Top 50, l'ukrainienne Dayana Yastremska (24 ans, 33e mondiale

Ekaterina Alexandrova fait son retour à Limoges. Déjà 3 victoires à Beaublanc
©Open BLS de Limoges

– demi-finaliste de l'Australian Open 2024) sera aussi présente sur le cour.
Beaucoup d'autres joueuses internationales de talent seront présentes et plus de 15 nationalités sont représentées comme la danoise Clara Tauson (52e mondiale, finaliste à Limoges en 2022) , l'américaine Alycia Parks (vainqueur de l'Open 250 de Lyon en 2023) ou encore la croate Petra Martic (14e joueuse mondiale en 2020, quart-finaliste à Roland Garros).
Chez les françaises, le public de Beaublanc aura notamment la possibilité d'encourager Clara Burel, la n°3 tricolore et membre de l'équipe de France de Fed Cup, mais aussi Elsa Jacquemot qui avait fait vibrer Beaublanc en 2023 en parvenant jusqu'en finale. Chloé Paquet, la meilleure française à Roland Garros en 2024 ou Jessika Ponchet qui a atteint le 3e tour de l'US Open 2024.
En tout, une quarantaine de joueuses françaises et internationales participent au tournoi.

> Dimanche 8 décembre : qualifications entrée libre
> Lundi 9 décembre : début du tableau principal
> Samedi 14 décembre : · finales à partir de 16 h 30
> Dimanche 15 décembre : finale simple à 15 h 30 (précédée ou suivie de la finale double)

Infos & réservations : www.openblslimoges.fr

Retrouvez la traduction de ce texte sur limoges.fr, rubrique À lire

Revirada de bestiari

Dins un libre, li a los mots que son escrichs, bien segur, l'istòria que quò conta, mas tanben, çò que compta beucòp, qu'es l'intencion que l'autor a volgut l'i metre. Perque escriure, e per qui escriure ? Benleu per laissar un tesmonhatge d'un biais de viure que dispareis. L'òbra de la Marcela Delpastre es plan richa, mas prenem per exemple son Bestiari lemosin, un libre que ven mas d'èsser revirat en francés

Presentacion de Bestiaire limousin, version francesa dau libre de Marcela Delpastre. Emb Cristina Virolle Da Silva (traductritz) e Jan Dau Melhau (executor testamentari de la poeta). Lo 13 de novembre 2024, a la Librariá occitana de Limòtges.

"Dins la vita, risem, parlem, purem, fasem, cresem, minjem, suportem, morem e chantem, e a tota ora, a chasque moment, li a daus mots per lo dire…", escriu la Marcela Delpastre per presentar son libre Bestiari lemosin, publiat per lo prumier còp en 2003, per las edicions dau Chamin de Sent Jaume. Quò es pas un libre scientific, mas un libre d'observacions avisadas. La Marcela, etnografa e etnològa, nos fai descrubir las bestias de son país a l'entorn de Germont, ente passet sa vita : las pitas e las gròssas, las aprivadadas e las sauvatjas, dins la realitat e un pauc dins la mitologia. L'intencion de 'queu libre es bien resumada per l'autora ela mesma : "Çò que ai volgut, quo es prumierament vos dire, vos far veire, vos far sentir, que tot quò se ten dins la vita de tots los jorns." E l'intencion de Cristina Virolle Da Silva es d'interessar los que saben pas d'enguera legir l'occitan e los encoratjar a far 'tencion a çò que nos environa.

L'istòria d'una revirada

La revirada de Bestiari lemosin es pas un azard, Cristina Virolle Da Silva li trabalhet ueit ans avant de ne'n veire la fin. La Cristina coneissiá Marcela Delpastre dempuei goiata, perque sa mair, 'na Marcela tanben, era sa camarada de classa. Auva lo lemosin dempuei qu'es pita. Quand muriguet en 1998, Marcela laisset 'na granda òbra pas editada, trabalh que faguet lo Jan Dau Melhau a las edicions dau Chamin de Sent Jaume.

"Lo Bestiari lemosin fuguet lo prumier libre que legiguei integralament en occitan," se suven Cristina. "Fuguei esmiraudiada de 'queu tesmonhatge etnografic extraordinari d'una societat paisana tradicionala 'trapada de dispareisser. Me dissei còp sec que faliá una version en francés per assegurar una mai granda transmission de 'queu saber." La mair de Cristina li balhet lo desfis de far 'quela revirada un còp a la retirada. En 2015, sa mair defuntet, qu'era tanben l'annada de la retirada de Cristina. Mins de dietz ans apres, lo Bestiari de Marcela a sa version en francés, publiada per La Geste Edicions. Una version la mai pròpcha possible de la version originala : "Quò fuguet pas aisat, pòde pas dire lo contrali, mas pense qu'avem gardat au mai pres los biais de dire e l'eime de l'autora. Fau dire que Jan Dau Melhau, l'executor testamentari de l'òbra de Marcela Delpastre, me fuguet d'una ajuda preciosa : present, atentiu e constructiu. Sens se, auriá pas pogut publiar 'quela revirada."

La benvolença dau Jan

"Balhei la man tant que poguei, mas la Cristina faguet dau bon trabalh. Aura, 'queu libre es 'quí, e qu'es bien perque beucòp de monde van poder darençai descubrir l'òbra mercés au texte en francés, mas fau jamai obledar que çò que compta, qu'es l'òbra originala," explica Jan Dau Melhau, que coneu ben l'exercici delicat de la traduccion : "Quò es pas quauqua ren d'aisat, fau mestrejar perfiechament las doas lengas, 'quela de despart coma 'quela d'arribada, quò es totjorn bon d'aver un autre biais de veire. Iò sabe ben, perque quand revirava mas òbras de l'occitan au francés, las fasiá legir a Marcela Delpastre, e ela fasiá parier emb sos textes. Quò es totjorn complicat de revirar quauqu'un, e mai que mai Delpastre, qu'aviá un estile vertadierament unic."
Lo segond volet etnografic de l'òbra de Marcela Delpastre, Lo libre de l'erba e daus aubres, podriá maitot se revirar : Cristina Virolle Da Silva e Jan Dau Melhau se disen prestes a començar. En esperar, Bestiari lemosin, en occitan o en francés, es de bon trobar a la Librariá occitana de Limòtges e dins totas las bonas librariás — una bona idèia de present per la Nadau.

Un marché de Noël ensoleillé avec l'association Magie blanche

Limoges abrite un tissu associatif diversifié et riche. L'association Magie Blanche en fait partie. Créée en avril 2011, elle a pour vocation d'organiser et de créer des événements culturels et artistiques sous toutes ses formes et d'où qu'ils viennent.
« *Nous avons organisé au fil des ans de nombreuses manifestations comme des bric-à-brac, des soirées cabaret, des shows divers et variés. Notre association regroupe une trentaine d'adhérents et ne demande qu'à se développer encore* », souligne Christian Negrit, son président.
Également présente sur Angoulême et Brive, l'association organise aussi dans ces villes un marché tropical ou encore le Summa Festival dans la cité gaillarde. « *C'est une manifestation qu'on aimerait bien amener sur Limoges et qui partage la culture afro caraïbéenne que ce soit en danse ou en musique. Nous avons fait la 2e édition cet été et c'est toujours un moment festif qui plaît au public* ».

Premier marché de Noël

Le week-end du 7 et 8 décembre, l'association Magie Blanche organise son tout premier marché de Noël afro-créole dans la salle Léo-Lagrange. « *Je ne savais pas qu'on pouvait organiser ce genre d'événement en intérieur, se confie le président de l'association.*
Pour moi, les marchés de Noël se font toujours en extérieur et on en a un très bien place de la République, mais l'envie d'en organiser un de m'a jamais quitté. Puis, l'année dernière, j'ai découvert que ça existait et que ça plaisait tout autant, ça a juste un charme différent. Donc on se lance en 2024 en espérant pérenniser l'événement ».

Christian Negrit est le président de l'association Magie blanche 87.

Sur place, 15 à 20 stands seront proposés aux visiteurs : mode, beauté, décoration, gastronomie etc, le choix sera varié pour faire vos cadeaux de Noël. Des activités pour petits et grands animeront le week-end : musique, tombola, défilé de mode et présence du père Noël avec un goûter pour les enfants. La restauration sur place sera également possible.
Le marché de Noël aura lieu salle Léo-Lagrange, 2 rue Louis-Longequeue, de 10 h à 18 h le samedi 7 et le dimanche 8 décembre. Informations au 07 69 64 92 99 et sur la page facebook @ Amb Magie Blanche – Entrée libre.

Agenda

> du 6 au 8 décembre au pavillon de l'Horloge à Marceau, un Marché de créateurs est proposé avec une quarantaine d'exposants, des ateliers enfants, DJ, brunch, disco roller et food trucks, organisé par le Collectif Marceau.

> Jeudi 12 décembre à 19 h à l'Espace Simone-Veil, 2 rue de la Providence, une nouvelle conférence est proposée dans le cadre du cycle de conférences grand public interactives de l'Université de Limoges.
Christophe Beaurain et Marius Chevallier, chercheurs au laboratoire Geolab, animeront l'événement intitulé ***Réparer et entretenir les objets… quels liens entre l'économie et la démocratie ?*** .
Pourquoi jetons-nous nos objets ? Pour des raisons techniques ou économiques ? Sont-ils fragiles ? Mal entretenus ? Mal vendus ? Les responsabilités sont partagées entre fabrication, réparation, vente et utilisation. Comment passer d'une logique de confrontation à une démocratie délibérative ? Après une présentation interactive des facteurs de durabilité, les chercheurs analyseront une association d'accompagnement à la réparation, également confrontée à soigner sa démocratie interne pour bien soigner les objets. Cette recherche-action éclaire la relation entre économie et démocratie.

> Jeudi 26 décembre de 14 h à 17 h à la patinoire, l'ambiance de Noël ne laissera personne de glace - pas même le Père Noël.
Infos sur patinoire.limoges.fr

7ALimoges
la chaîne que tout le monde regarde !

Et aussi sur www.7alimoges.tv,
notre chaîne YouTube et les réseaux sociaux

Une création Ville de Limoges
LIMOGES

Limoges au cœur

UN NOËL LUMINEUX DANS UN CONTEXTE DE TURBULENCES

Alors que le monde est marqué par des conflits internationaux et des incertitudes économiques, Limoges se prépare à célébrer les fêtes de fin d'année, fidèle à sa tradition d'offrir des moments de joie et de partage à ses habitants. La guerre en Ukraine, le conflit en Palestine et l'élection de Donald Trump, qui ravivent des préoccupations quant à la sécurité en Europe, rappellent les enjeux géopolitiques qui pèsent lourdement sur notre quotidien. À cela s'ajoutent des inquiétudes autour des finances publiques : le budget 2025 de la France imposera de nouvelles restrictions, touchant aussi les collectivités locales qui voient leurs marges de manœuvre réduites. **La gestion saine de la Ville depuis 10 ans permet de conserver le haut niveau de service public et les animations tout au long de l'année et en particulier pour Noël.**

Pour faire face à ces défis, la Ville de Limoges a fait le choix de la continuité et de la résilience. **Nous avons maintenu nos efforts de fonctionnement, malgré un budget contraint, pour garantir un haut niveau d'investissement dans les équipements d'avenir et, ainsi, préserver la vitalité et l'attractivité de notre ville.** C'est dans ce contexte difficile que nous avons décidé, cette année encore, d'offrir aux Limougeauds un Noël à la hauteur de leurs attentes, avec une diversité d'animations et de décorations qui enchanteront petits et grands.

Avec ses 65 chalets, le marché de Noël de Limoges est devenu un rendez-vous incontournable de la saison. Au fil des années, il a su se diversifier et s'enrichir, mettant en avant des artisans locaux et des produits de qualité, allant de l'artisanat traditionnel aux saveurs de notre terroir. Pour nombre de familles, cette balade au marché de Noël est une tradition, un moment de convivialité et de partage. Et pour les commerçants comme pour les producteurs, c'est une occasion unique de rencontrer le public et de faire découvrir leurs créations dans un cadre chaleureux et festif.

Cette année encore, Limoges revêtira ses habits de lumière avec plus de 71 rues et places décorées, embellies par 600 décors lumineux et 10 kilomètres de guirlandes, qui, tous en led, métamorphosent nos rues et nos places. La magie de Noël se déploiera sur cinq sites principaux : la place de la République, la place de la Motte, la place Saint-Michel, ainsi que les espaces des chambres consulaires au pavillon du Verdurier et place Saint-Étienne. Ce dispositif permet d'offrir une diversité d'animations réparties au cœur de la ville, pour que chacun puisse en profiter pleinement.

Outre le traditionnel chalet du Père Noël, les plus jeunes pourront s'amuser sur la piste de roller et de luge ou profiter du manège en forme de sapin. Des déambulations et concerts animeront nos rues et transporteront les passants dans une ambiance musicale et festive, ajoutant une touche supplémentaire de magie aux festivités. Enfin, un spectacle son et lumière illuminera l basilique Saint-Michel -des-Lions, un spectacle de fin d'année qui émerveillera petits et grands.

En 2023, près de 600 000 visiteurs ont déambulé dans les rues de Limoges, profitant des animations de Noël. Cette fréquentation record témoigne du succès de notre marché et des activités proposées, contribuant à dynamiser l'économie locale et à renforcer l'image de Limoges comme une destination attractive et conviviale.

Une fête essentielle pour la cohésion sociale

Dans un contexte marqué par les tensions internationales et les restrictions budgétaires, il est plus important que jamais de préserver ces moments de rassemblement et de joie. Les festivités de Noël ne sont pas qu'une tradition : elles jouent un rôle fondamental dans la cohésion sociale de notre ville. Elles apportent des instants de répit, de sourire et d'émerveillement, et renforcent le lien qui unit les Limougeauds, quel que soit leur âge ou leur origine.

À tous, nous souhaitons de belles fêtes de fin d'année, des moments partagés en famille et entre amis en réservant une pensée pour ceux qui sont touchés en cette période par la solitude ou la maladie. Que cette fin d'année soit, pour chacun, l'occasion de se retrouver.

Sarah Gentil et les élus de la majorité municipale

Gauche citoyenne, sociale et écologiste

LES LIMOUGEAUDES ET LES LIMOUGEAUDS, DES VACHES À LAIT MAL AIMÉES !

La petite cagnotte du Maire… sur le dos des Limougeauds

Dans le contexte des coupes budgétaires drastiques annoncées par le gouvernement Barnier, le Maire de Limoges s'est fendu d'un communiqué de presse pour se féliciter de sa soit disant bonne gestion des finances de la Ville qui en limiterait les incidences sur notre ville. Est-il nécessaire de lui rappeler que ce sont les Limougeauds qui ont payé l'ardoise ? **Par une réduction des services offerts à la population** : salles municipales rendues payantes pour les associations, fermeture de piscines, suppression d'un quart des ateliers des Centres culturels municipaux, baisse de plus de 60% du budget de fonctionnement de la BFM et de ses annexes dans les quartiers, réduction des jours d'ouverture des musées municipaux, abandon de l'entretien et du fleurissement des jardins publics… Mais les Limougeauds ont doublement réglé l'addition, puisqu'en 10 ans de droite à Limoges, les impôts n'ont cessé d'augmenter comme **la taxe foncière qui a progressé de plus de 50% depuis 2014** (sources Le Figaro et BFM TV). Ne doutons pas toutefois que l'argent mis de côté ne réapparaisse, comme par magie, à l'approche des prochaines municipales…

Une opération à moindre coût rue Jean Jaurès

Après l'annonce précipitée de la piétonnisation d'une partie de la rue Jean Jaurès, sans concertation sérieuse des riverains, des commerçants et des usagers, nous attendions avec impatience la réalisation des travaux annoncés. Si des efforts ont été réalisés en ce qui concerne la végétalisation, de nombreux Limougeauds ne peuvent que constater le raté esthétique ! Nouvelles jardinières qui cohabitent avec les anciennes, sans unité. Revêtement goudronné noir, peu propice à la matérialisation d'une circulation piétonne, comme en témoigne les voitures qui empruntent déjà allègrement la rue en sens interdit pour aller… s'y garer ! Pourtant, **de nombreuses villes, comme Rouen ou Brive, ont su mettre en place des zones de circulation apaisée et étendre leur secteur piétonnier de façon esthétique et harmonieuse**. Mais cela nécessite, il est vrai, une vision globale des aménagements, des investissements suffisants et, pourquoi pas, une concertation citoyenne préalable.

Un petit tour, et puis s'en va…

Car en matière de démocratie participative, force est de constater que des progrès restent à faire. Quand le Maire de Limoges ne s'agace pas lorsque les participants à des réunions publiques ou à des assemblées générales des Conseils de quartier ne sont pas de son avis, il pratique aussi l'art de l'esquive. Ainsi, lors du **Conseil de quartier « Les ponts - Le Sablard »** début novembre, des riverains de la **Friche des ponts**, mécontents des nuisances sonores occasionnées pendant la saison estivale, ont pu en faire l'expérience (lepopulaire.fr, 7 novembre 2024). Il faut dire qu'un an auparavant, le 16 octobre 2023, le Maire leur avait fait des **annonces précipitées et non respectées !** Cette fois, le Maire n'a donc fait qu'un passage furtif, laissant ses adjoints gérer le mécontentement, sans toutefois apporter de réponse. Pour apaiser la situation, il serait grand temps d'organiser une véritable concertation entre les riverains, les organisateurs de la friche, mais également les commerçants du centre-ville, qui sont eux-aussi touchés, afin de trouver une solution qui réponde aux attentes de tous…

C'est une ville apaisée, par une démocratie participative renouvelée, qu'il s'agit de retrouver à Limoges.

Thierry Miguel, Gulsen Yildirim, Gilbert Bernard, Olivier Ducourtieux, Nabila Anis, Thibault Bergeron, Christelle Merlier / groupe.opposition@limoges.fr - 05 55 45 63 66

DÉPISTAGE
GRATUIT
DU DIABÈTE
DIABÉTIQUE ?
1

2

3

4

5

6

LIMOGES VILLE DURABLE
SOUTIENT LES AGRICULTEURS
7

8

Légendes :

1- dans le cadre de la journée mondiale du diabète, des actions de dépistages étaient proposées rue Jean-Jaurès jeudi 14 novembre.

2- le chantier rue du Pont Saint-Martial est en cours. Portés par Limoges métropole en lien avec la réhabilitation des bords de Vienne pour laquelle la Ville porte de nombreux chantiers, les travaux sont destinés à créer du lien entre la ville et la rivière.

3 & 4- une abeille sachant butiner fait son miel. À l'occasion de la manifestation Festimiel, organisée par la Chambre d'agriculture de la Haute-Vienne le 2 novembre, les apiculteurs hauts-viennois ont fait découvrir aux visiteurs le miel sous toutes ses formes : pain d'épices, pollen, hydromel, sans oublier la gelée royale, le nougat, les bonbons et même des bières artisanales.

5- la commémoration de la Toussaint au cimetière de Louyat

6- la commémoration du 11 novembre place Jourdan, face au monument qui rend hommage aux Morts pour la France.

7- c'est écrit sur la banderole, la Ville soutient les agriculteurs - une évidence lorsque l'on sait que Limoges est engagée dans une démarche Ville nourricière. **Tout comprendre en vidéo en flashant ce code**

8- samedi 9 novembre , le 20e Salon Chocolat & Pâtisserie de Vannes a mis Limoges à l'honneur !
Au Trophée *L'École des Desserts Duo Kids Alain Chartier*, les 3 premières places ont été remportées par des binômes limougeauds. Bravo aux jeunes talents de Limoges pour cette belle performance.

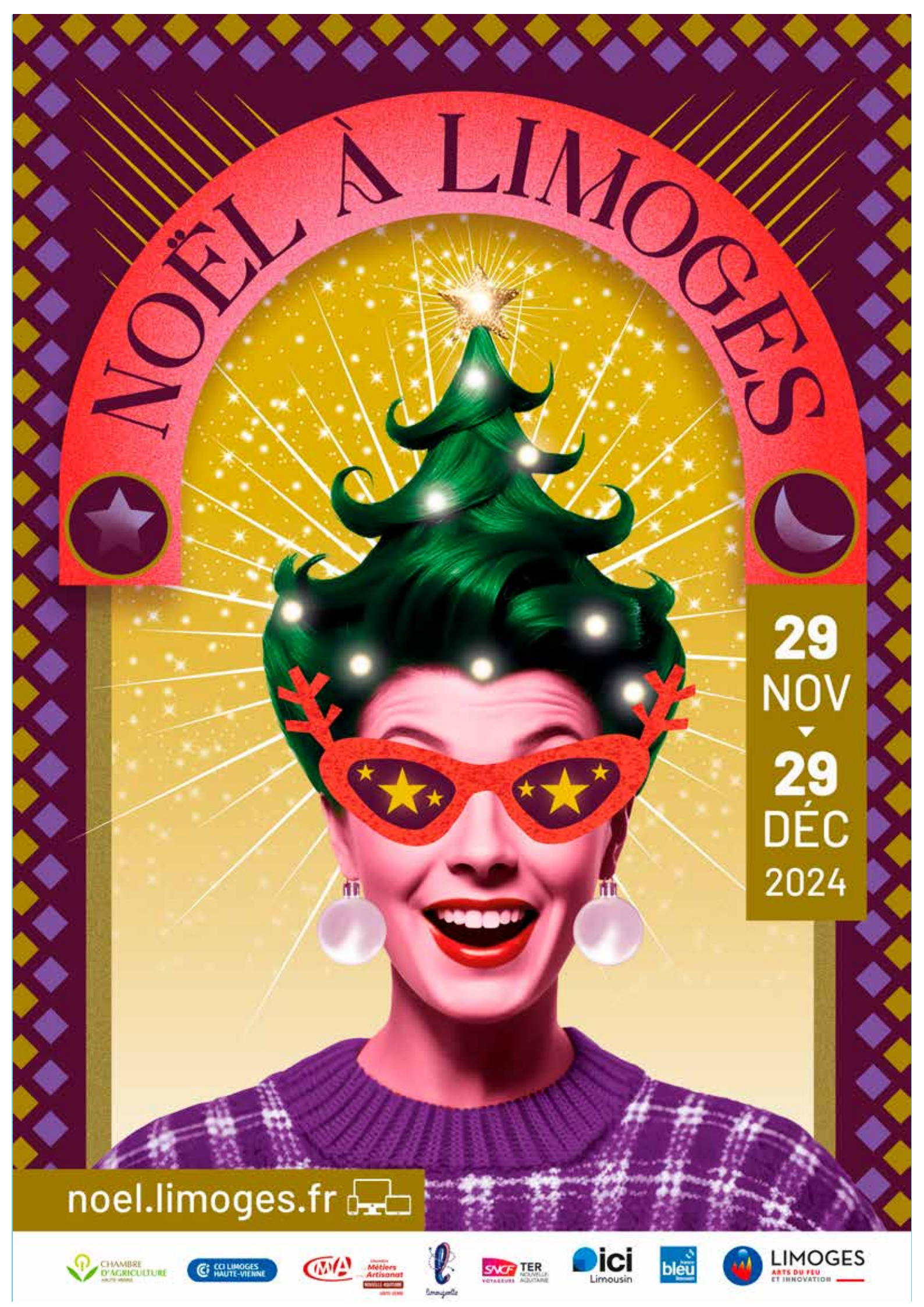
© C. Rocca

9- Vicky Jean, conseillère en recrutement étudiant - volet international pour l'Université du Québec à Rimouski (UQAR), est venue à Limoges pour présenter les filières d'études que propose l'établissement.
Après la tournée des lycées, elle était aussi présente au forum post-Bac. L'UQAR est une université québécoise qui est constituée de plusieurs campus : à Lévis et à Rimouski et d'antennes à Baie-Comeau et en Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine notamment.
Chaque année, elle accueille des étudiants étrangers qui peuvent, selon leurs résultats scolaires, bénéficier de bourses. **Plus d'infos sur www.uqar.ca**

10- Si Ina Forsman a grandi à Helsinki, elle a su briser la glace en ouvrant le festival Éclats d'Émail Jazz Édition 2024. Véritable artiste de scène, sa voix empreinte de soul et de blues, aux accents soul et gospel nous enveloppe avec grâce !
Un reportage à voir sur 7ALimoges.tv en flashant ce code

11- présentation des panneaux Mémoire porcelainière jeudi 14 novembre au cœur du parc Victor-Thuillat. Un projet porté par le conseil de quartier Limoges-Ouest La Borie-Vanteaux (mandat 2021-2023) en partenariat avec le musée du Four des Casseaux, pour sensibiliser le public au patrimoine et à l'aménagement du quartier autour de la porcelaine Haviland. **Reportage sur 7ALimoges.tv**

NOËL À LIMOGES



29 NOV ▼ 29 DÉC 2024

noel.limoges.fr

CHAMBRE D'AGRICULTURE HAUTE-VIENNE
CCI LIMOGES HAUTE-VIENNE
CMA Chambre de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine
Limoges
SNCF Voyageurs TER Nouvelle-Aquitaine
ici Limousin
bleu Nouvelle-Aquitaine
LIMOGES ARTS DU FEU ET INNOVATION