

LAPLEAU

JOURNAL MUNICIPAL - ÉTÉ 2026

**NOUVEAU CONSEIL MUNICIPAL
NOUVEAUX COMMERCES
FESTIVITÉS DE L'ÉTÉ**

TOUTE L'ACTUALITÉ DE LA COMMUNE



Mairie
de
Lapleau



Chères habitantes, chers habitants de Lapleau,

Le 15 mars 2026, vous m'avez accordé votre confiance pour conduire les destinées de notre commune. Avec l'ensemble du conseil municipal, je tiens à vous remercier sincèrement pour cette marque de confiance qui nous honore et nous engage.

Les premières semaines de ce mandat ont été largement consacrées à l'élaboration du budget 2026, dans un contexte financier exigeant pour les collectivités. En parallèle, nous avons d'ores-et-déjà engagé avec nos principaux partenaires (l'Etat, le Département, et la Communauté de communes) des travaux de fond pour préparer nos investissements sur la période 2027-2029. De tout cela, nous vous rendons compte dans la première partie de ce bulletin.

Cette période est également marquée par une excellente nouvelle, avec l'ouverture de nouveaux commerces à Lapleau. Nous leur souhaitons la bienvenue et leur ouvrons les pages de ce bulletin pour présenter leurs projets.

Enfin, l'arrivée des beaux jours nous invite à retrouver ces moments de convivialité qui font le charme de la vie locale. Je vous invite à découvrir le calendrier de ces rendez-vous et remercie chaleureusement l'ensemble des associations et leurs bénévoles: leurs projets, que vous découvrirez dans ces pages, témoignent de la richesse et du dynamisme de notre vie collective.

Je vous souhaite une excellente lecture de ce bulletin municipal ainsi qu'un très bel été à toutes et à tous.

Dominique Cerda,
Maire de Lapleau

SOMMAIRE

INSTALLATION DU NOUVEAU CONSEIL, PROJETS ET AFFAIRES COURANTES

page 4

Composition du Conseil Municipal et des Commissions	page 4
Les indemnités des élus	page 6
Le budget primitif 2026	page 6
Les premiers chantiers engagés avec nos partenaires	page 7
Opérations diverses	page 8
Annonces	page 9

UNE GRANDE ANNÉE POUR LES COMMERCES À LAPLEAU !

page 10

Rencontre avec José et Sabrina Duarte	page 11
Rencontre avec Nathalie Vitté	page 12
Rencontre avec Julie Mirepoix	page 13

L'ÉTÉ À LAPLEAU : PROGRAMME DES FESTIVITÉS

page 16

Rencontre avec François Clair	page 16
Rencontre avec Frank Bourbouze et Fabien Prach	page 17
Agenda de l'été 2026	page 19

VIE MUNICIPALE

NOUVEAU CONSEIL BUDGET & PROJETS AFFAIRES COURANTES

COMPOSITION DU CONSEIL MUNICIPAL ET DES COMMISSIONS

Dans la foulée des élections, le nouveau Conseil Municipal a procédé le 20 mars 2026 à l'élection de Mme Dominique Cerda à la fonction de Maire de Lapleau.

Sur proposition de Mme le Maire, ont été élus par le Conseil Municipal M. Jacques Merlin et Mme Emeline Pouget à la fonction de 1er et 2ème adjoints.

Le 17 avril ont été nommés trois Conseillers délégués : Mme Marie Fernandes (déléguée au développement économique, en charge de l'emploi de l'artisanat, du commerce et de l'agriculture) ; Mme Isabelle Chevalier (déléguée au tourisme) ; M. Pascal Moins (délégué à l'animation, en charge des activités culturelles et sportives, de la vie associative et de la communication).

Composition du Conseil Municipal

Ordre	Fonction	Qualité	NOM ET PRENOM	Conseiller communautaire
1	Maire	Mme.	CERDA Dominique	Oui
2	Premier adjoint	M.	MERLIN Jacques	Suppléant
3	Deuxième adjoint	Mme.	POUGET Emeline	Non
4	Conseillère	Mme.	CHEVALIER Isabelle	Non
5	Conseillère	Mme.	DEPRUN-BROUSSOULOUX Claire	Non
6	Conseillère	Mme.	FERNANDES Marie	Non
7	Conseiller	M.	MOINS Pascal	Non
8	Conseiller	M.	MARUT Etienne	Non
9	Conseiller	M.	MONET Valentin	Non
10	Conseiller	M.	DUBOIS Francis	Non
11	Conseillère	Mme.	SOLEILHAVOUP Sabrina	Non

Composition des Commissions

Le 17 avril 2026 ont été mises en place 6 commissions, chargées d'approfondir les dossiers techniques et de préparer les décisions du Conseil Municipal :

ADMINISTRATION GENERALE ET FINANCES (dédiée notamment à la gestion du budget et aux affaires réglementaires) ; membres de la commission : Dominique Cerda, Jacques Merlin, Etienne Marut, Claire Deprun-Broussouloux

TRAVAUX (en charge notamment des bâtiments publics, de la gestion de l'eau, des déchets et de l'environnement, du logement et de la mise en valeur du patrimoine) ; membres : Jacques Merlin, Pascal Moins, Valentin Monet, Claire Deprun-Broussouloux

VIE SOCIALE (en charge notamment de l'école, de la jeunesse et de l'éducation, et des services aux personnes) ; membres : Emeline Pouget, Marie Fernandes, Valentin Monet, Claire Deprun-Broussouloux

DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE (dédiée notamment au commerce et à l'artisanat, à l'agriculture et à l'emploi) ; membres : Marie Fernandes, Etienne Marut, Isabelle Chevalier, Pascal Moins

TOURISME (dédiée à la promotion du territoire et au développement du Vendahaut et du camping municipal) ; membres : Isabelle Chevalier, Etienne Marut, Emeline Pouget, Marie Fernandes

ANIMATION (en charge notamment des événements culturels et sportifs, de la vie associative et de la communication) ; Membres : Pascal Moins, Etienne Marut, Valentin Monet, Claire Deprun-Broussouloux.

L'équipe municipale se tient à la disposition des habitants pour échanger sur les projets de la commune et répondre à toute question. Rendez-vous à prendre auprès du secrétariat de Mairie (05 55 27 53 17 ou secretariat@mairiedelapleau-correze.net).

Horaires d'ouverture du secrétariat au public : lundi 09h00-12h30 et 13h30-17h30 / mardi 09h00-12h30 et 13h30-18h30 / mercredi 09h00-12h00 et 14h30-17h30 / jeudi 09h00-13h30 ; vendredi 09h00-12h30 et 13h30-16h00.

LES INDEMNITES DES ELUS

Comme elle s'y était engagée durant la campagne, Mme le Maire a proposé, lors du Conseil Municipal du 17 avril, une nouvelle grille des indemnités de fonction des élus.

Montant mensuel (brut) des indemnités de fonction :

	Précédent Mandat		Mandat actuel	
	% (pt. d'indice)	Brut mensuel	% (pt. d'indice)	Brut mensuel
Maire	26,85%	1 103,67 €	14,06%	577,94 €
1er adjoint	9,71%	399,13 €	8,44%	346,93 €
2e adjoint	6,77%	278,28 €	8,44%	346,93 €
Conseiller délégué	3,37%	138,52 €	2,81%	115,51 €
Conseiller délégué	3,37%	138,52 €	2,81%	115,51 €
Conseiller délégué	-	-	2,81%	115,51 €
Total mensuel	-	2 058,12 €	-	1 618,33 €

En année pleine, ce nouveau barème permettra une économie de 5 200 euros qui seront réemployés dans les projets de la commune.

BUDGET PREVISIONNEL 2026

Le budget de la commune comporte, outre son budget principal, 4 budgets annexes dédiés aux activités touristiques (gestion du site du Vendahaut et du camping), à la station-service, ainsi qu'à la gestion de l'eau et de l'assainissement.

Chacun de ces cinq budgets se décline en deux volets :

- **Le budget de fonctionnement**, qui assure la continuité des services et la gestion quotidienne ; il recouvre notamment les salaires du personnel, charges sociales, fournitures, entretien courant, assurances, énergie, ou encore les indemnités des élus. Ce volet de fonctionnement est principalement alimenté par les recettes de la fiscalité locale et les dotations de l'Etat, mais également par les produits de gestion de la commune (loyers, redevance hydroélectrique etc...).
- **Le budget d'investissement**, qui concerne les dépenses qui modifient ou augmentent le patrimoine de la collectivité ; il s'agit notamment de la construction ou rénovation de bâtiments, d'achat de matériel, de travaux d'infrastructure ou d'acquisition de terrains. Ils sont financés par des ressources spécifiques : emprunts, subventions, vente de biens patrimoniaux, et par les marges dégagées sur le budget de fonctionnement.

Budget primitif 2026 (évolution en un an : comparaison avec le budget primitif 2025)

	Fonctionnement		Investissement	
	BP 2026	Evol. 1 an	BP 2026	Evol. 1 an
Budget Principal	788 375 €	-103 654 €	850 974 €	-161 456 €
Tourisme	142 745 €	-23 535 €	114 501 €	-26 489 €
Assainissement	45 414 €	1 403 €	52 664 €	1 302 €
Eau	78 782 €	7 016 €	123 924 €	-141 390 €
Station service	280 454 €	-2 886 €	65 502 €	21 912 €

La structure détaillée des cinq budgets est consultable au secrétariat de Mairie et sur le site internet de la commune (mairiedelapleau-correze.net).

Les grandes orientations du budget 2026

Sur le volet de fonctionnement, le budget prévisionnel anticipe une baisse des recettes, imputable à la baisse des dotations de l'Etat, à l'incertitude sur les revenus hydroélectriques (à un très haut niveau en 2025) et à une baisse du report des excédents de l'année précédente. Ce resserrement des recettes appelle une vigilance accrue sur les dépenses courantes, pour préserver le bon taux d'épargne de la commune (le solde positif entre les recettes et dépenses de fonctionnement, qui alimente la capacité d'autofinancement des projets d'investissement).

Sur le plan de l'investissement, le budget primitif table également sur une baisse significative, après 3 années qui ont porté le solde de la section d'investissement à un déficit de 365 000€ (un solde négatif qui pèse près de la moitié du budget d'investissement prévu en 2026). Nulle polémique dans ce constat : comme expliqué ci-dessus, la commune dispose de bonnes capacités d'autofinancement, et cette année de transition contribuera à retrouver rapidement de pleines capacités financières pour l'exercice 2027.

Principaux investissements prévus en 2026

Réfection de la toiture de la maison Gibiat (budget principal) : la réhabilitation de cette belle bâtisse sur la place de l'Eglise sera l'un des principaux chantiers de ce début de mandat. Acquisée par la commune en 2025, sa réhabilitation et sa reconversion en logements locatifs s'étalera sur plusieurs années. Dès 2026, les travaux porteront sur la toiture, première étape indispensable pour sécuriser le bâtiment et ses alentours, grâce à deux subventions obtenues en mai et juin 2026, de la part de l'Etat (26 903€) et du Département (17 935€), et qui couvriront 75% de cet investissement.

Poursuite de la réfection des toitures des chalets du Vendahaut (budget tourisme) : ce chantier, débuté en 2024 sur deux chalets, demande à être poursuivi dans un cadre budgétaire contraint (à terme, le développement des revenus du Vendahaut demeure un impératif pour garantir la pérennité de ce patrimoine). Budget prévu en 2026 : 24 000 euros (dont 6 000 euros et 9 600 euros de subventions du département et de l'Etat).

Acquisition de matériel pour la boucherie (budget principal, 20 105 euros) : la commune, bailleur de ce nouveau commerce qui a ouvert ses portes en mai (voir en page 11) a dû procéder à l'acquisition de matériels manquants et au remplacement d'outils défectueux. La commune a bénéficié d'une subvention du Département à hauteur de 5 026€.

Mise en sécurité et étude d'opportunité pour la maison Mourniac (budget principal) : cette bâtisse, acquise par la municipalité début 2026, occupe une place stratégique dans le quartier de plusieurs commerces. Si le schéma initialement envisagé (sa démolition) demeure une piste de réflexion, nous avons souhaité obtenir plus d'éléments – un diagnostic technique du bâtiment et une étude d'aménagement du quartier – avant d'acter sa destination finale. A minima, le budget primitif de 2026 prévoit la mise en sécurité de la toiture (qui pose des problèmes d'étanchéité pour le bâtiment mitoyen).

Travaux sur la charpente de la station-service (coût maximal de 27 000 euros inscrit au budget de la Station-service). Subvention départementale de 25% du prix HT définitif de l'opération.

LES PREMIERS CHANTIERS ENGAGES AVEC NOS PARTENAIRES

Au-delà du budget 2026, les travaux ont d'ores-et-déjà été engagés pour préparer le plan d'investissement sur la période 2027-2029 (les projets structurants et leur financement étant construits sur cette période pluriannuelle). La municipalité tient à remercier chaleureusement ses principaux partenaires institutionnels (en particulier la Communauté de communes, le Département et l'Etat), avec qui elle a engagé des travaux de fond pour construire ce plan d'action :

Diagnostic du parc immobilier communal avec Corrèze Ingénierie : plan d'aménagement à long-terme de la commune, priorisation et séquençage des projets structurants (mise en valeur de la place de l'Eglise et réhabilitation de la maison Gibiat, structuration des locaux commerciaux, entretien du Vendahaut, etc.).

Lancement d'une étude sur le potentiel de développement des commerces à Lapleau (avec la Chambre des Métiers et le Département) pour accompagner le développement de nos entrepreneurs, favoriser l'implantation de nouveaux commerces et coordonner l'offre de locaux publics à cette ambition.

Plan de développement touristique avec l'agence Corrèze Tourisme : positionnement du village de Vendahaut (clarification des publics visés et des offres adaptées, montée en puissance de la communication et de l'animation commerciale, etc.) et exploitation du site du Viaduc (animation, signalétique, etc.).

Etude sur l'entretien et le plan d'aménagement du plan d'eau de Vendahaut, avec la Communauté de communes et le Département.

Etude sur la mutualisation de la gestion de l'eau potable et de l'assainissement : le 8 juin, les membres du conseil de la Communautés de communes se sont unanimement prononcés pour l'abandon du projet de transfert de ces compétences à l'échelon intercommunautaire (qui ne présentait pas de bénéfice suffisant en regard de son impact sur l'organisation et sur la facturation aux usagers). Pour autant, l'importance de ces enjeux et des investissements qui y seront consacrés dans les années à venir invitent les communes à réfléchir à d'autres pistes de mutualisation.

Trajectoire budgétaire de la commune : nous remercions la Direction Générale des Finances pour son accompagnement dans la construction du budget primitif de 2026, et dans celle de la trajectoire budgétaire de la commune pour son plan d'investissement 2027-2029.

OPERATIONS DIVERSES

Travaux extérieurs au Vendahaut, en partenariat avec l'école forestière de Meymac

Ce mois de juin, la municipalité a mandaté une entreprise professionnelle pour procéder à la coupe de certains arbres fragilisés et au déblayage des arbres abattus pendant la tempête d'août 2025. Ces travaux ont été l'occasion d'un partenariat entre la commune, l'entreprise mandatée, et l'école forestière de Meymac : 8 jeunes en apprentissage, ainsi que leur formateur, ont ainsi été accueillis au Vendahaut pendant trois jours et ont pris part à ces travaux de mise en sécurité. Une initiative qui ne manquera pas d'être reconduite : économique, efficace, et formatrice pour les jeunes concernés !

Travaux de voirie sur la route départementale à Puyméjoux

Le département a réalisé fin mai des travaux de voirie sur la route départementale, entre la sortie de Puyméjoux et le belvédère. Ces travaux ont occasionné des dégâts dans les zones traversées par les camions, en particulier à l'entrée du bourg. L'entreprise concernée s'est engagée à assurer les réparations nécessaires (les plaques de goudron seront bientôt enlevées, et les peintures au sol refaites à la fin de l'été).

Mise en vente de l'Ancienne trésorerie

Le 19 juin, le Conseil municipal a décidé la mise à la vente de cette maison, propriété de la commune au 5 avenue des Pradelles. Inoccupé depuis juillet 2024, ce bien a un potentiel à la vente estimé entre 80 000 et 130 000 euros par les différents professionnels consultés. La vente de ce bien vise à dégager des ressources financières pour d'autres projets communaux, notamment la réhabilitation de la maison Gibiat.

Dispositif de chloration de l'eau

Les relevés de 2025 posent un point de vigilance sur le niveau bactériologique dans l'eau distribuée dans la zone du bourg (même si elle reste bien sûr potable) :

Paramètres d'intérêt pour la potabilité de l'eau (par zone de distribution) :

	BOURG	FAUGERAS
Bactériologie	D	A
Nitrates	A	A
Pesticides et métabolites pertinents	A	A
Somme de 20 PFAS*	A	A
Indicateur global de qualité	D	A

Légende des indicateurs :

A : Eau de bonne qualité
B : Eau de qualité convenable
C : Eau de qualité insuffisante
D : Eau de mauvaise qualité

* Composés d'origine anthropique persistant dans l'environnement

Fiche d'information publiée par l'Agence Régionale de Santé Nouvelle Aquitaine, qui sera envoyée aux usagers avec les prochaines factures d'eau, et d'ores-et déjà consultables sur le site de la Mairie de Lapeau).

Ce taux bactériologique impose de mettre en place un système de chloration de l'eau en goutte-à-goutte, qui sera déployé au début du mois de juillet. Le dosage en chlore et les analyses seront surveillés méticuleusement, afin de retrouver la meilleure qualité en altérant le moins possible le goût de notre eau.

Acquisition de parcelles derrière le cimetière

Le Conseil municipal a approuvé l'achat de deux parcelles (AD 128 et AD 129), d'une superficie cumulée de 822m², au prix total de 82 euros. Ces parcelles constitueront une réserve foncière destinée à une éventuelle extension du cimetière.

ANNONCES

Recrutement d'un ou d'une secrétaire de Mairie

La municipalité remercie chaleureusement Lolita ACONITO, qui quittera son poste en juillet, et lui souhaite plein succès dans ses futurs projets. Le recrutement pour ce poste est ouvert.

La Montagne et la Vie Corrézienne recherchent un correspondant local pour le secteur Lapeau/Soursac

Monsieur Hubert Fraysse, qui a couvert l'actualité de notre territoire pendant plus de 30 ans, a choisi de prendre une retraite bien méritée ! Les deux grands journaux qui l'employaient cherchent un remplaçant sur ce poste de correspondant local.

*Contacts : La Vie Corrézienne (05 55 24 11 44 ou sr19@laviecorrezienne.com)
et La Montagne (05 55 20 49 99 ou tulle@centrefrance.com)*

La bibliothèque de Lapeau recherche des bénévoles

L'équipe bénévole de la bibliothèque recherche une ou plusieurs personnes volontaires pour assurer une quatrième heure hebdomadaire d'ouverture de ce joli lieu. L'enjeu est important, puisque cette heure supplémentaire est la condition pour conserver le prêt annuel de 1 400 livres octroyé par le Département. Nous comptons sur vous !

Bibliothèque de Lapeau : 22 Avenue de l'Épinette. Ouverture : lundi (15h00 -17h00) et samedi (11h00-12h00). Contact : bibliotheque.lapeau@gmail.com ou par téléphone au 05 55 27 53 17 (Mairie de Lapeau).

UNE GRANDE ANNEE POUR LES **COMMERCES** A LAPLEAU !

L'année 2026 s'annonce pleine de nouveautés pour les commerces à Lapleau, avec l'ouverture de la boucherie Duarte, celle à venir du restaurant Chez Tante Pélagie, ainsi que le projet de déménagement du bar-tabac les Aires de Juju. Mais 2026 sera aussi l'année de la retraite pour Jeanine et René Vinsot, dont l'épicerie fermera ses portes au 31 août. Pendant des décennies, cette épicerie a joué un rôle de premier plan dans la vie du village, et nous avons pour Jeanine et René une pensée toute particulière.

Ce bulletin municipal est l'occasion de donner la parole à ces commerçants, pour parler de leurs projets.

RENCONTRE AVEC JOSÉ ET SABRINA DUARTE

La boucherie a ouvert ses portes le 18 mai dernier et rencontre déjà un joli succès dans le village. Nous avons voulu en apprendre davantage sur le parcours, les spécialités et les envies de nos nouveaux bouchers.

José, Sabrina, vous venez d'ouvrir votre boucherie à Lappleau. Pouvez-vous nous parler de votre parcours et de ce qui vous a amenés ici ?

José : J'ai appris le métier de boucher au Portugal, à Viana do Castelo, avant d'arriver en France à 20 ans. J'ai fait ma carrière dans une grande boucherie du 16ème arrondissement de Paris, où j'ai eu la chance de fournir les plus grandes tables. On travaillait avec les palaces, les chefs étoilés, mais aussi l'Élysée : j'ai contribué à nourrir tous nos Présidents depuis Jacques Chirac, et même quelques célébrités comme Gérard Depardieu ou Kad Merad !

Sabrina : Avec José, on rêvait depuis longtemps de monter notre propre commerce et de vivre à la campagne. Quand on a vu l'annonce de la Mairie de Lappleau, on a su que c'était le bon moment. On a découvert Lappleau en août 2025, pendant la brocante estivale, et le coup de foudre a été immédiat ! »

Joli parcours ! Mais est-ce qu'on peut faire de la boucherie à Lappleau de la même manière qu'à Paris ?

José : On veut offrir à Lappleau la même qualité qu'à Paris, mais accessible à tous les portefeuilles. Ici, on a les meilleures races et les meilleurs fournisseurs à portée de main. On travaille en local, ça donne beaucoup de possibilités au meilleur prix.

Quelles sont les spécialités de la boucherie Duarte ?

Sabrina : Chez nous, vous trouverez un large choix de viandes locales, le bœuf limousin, l'agneau corrézien... mais aussi des pièces plus originales et travaillées comme nos travers de porc à la rôti-soire, une belle selle d'agneau au beurre persillé ou encore saucisses et brochettes maison pour les barbecues cet été.

José : J'ai une passion particulière pour les volailles. Les idées de recettes et de préparations sont infinies. Des produits du quotidien, avec un beau poulet rôti aux herbes, jusqu'à des produits plus travaillés : le rôti de lapin farci au veau et aux pruneaux, ou même des cailles ou des canettes entièrement désossées et farcies selon les saisons.



Magnifique ! Proposez-vous également des produits complémentaires à la boucherie ? Quels sont les petits plus de la boucherie Duarte ?

Sabrina : On propose également un rayon fromages de la maison Morin et une petite épicerie portugaise avec des spécialités comme le thon sauvage ou les calamars farcis. À l'avenir, on compte aussi développer des plats cuisinés maison, selon les demandes et les envies de nos clients.

José : Le « petit plus » c'est surtout la relation avec les clients. « Je ne sais pas ce que je vais faire à manger aujourd'hui », c'est un dilemme qu'on connaît tous, et le rôle d'un artisan c'est aussi de donner des idées !

Vous êtes de nouveaux Lapeleuçois, comment se passe votre intégration dans le village ?

José : L'accueil des habitants est vraiment formidable, et on les en remercie ! A vrai dire, on se sent déjà chez nous, comme si on vivait à Lapeleau depuis des années.

Sabrina : On a rencontré les autres commerçants, il y a une vraie envie de travailler ensemble. Julie et Benoît sont de super voisins, et on a hâte de découvrir le nouveau restaurant du Vendahaut ! On va aussi participer à la fête de la musique le 21 juin : on a rencontré l'équipe du Foyer Rural, très motivée, et on travaille avec eux pour proposer un barbecue autour de cet événement.

RENCONTRE AVEC NATHALIE VITTÉ

Le restaurant Chez Tante Pélagie s'apprête à ouvrir ses portes à Lapeleau, avec une inauguration le 29 juin à laquelle tous les Lapeleuçois sont invités. Rencontre avec Nathalie Vitté, restauratrice, qui nous raconte son projet pour ce nouveau restaurant au Vendahaut.

Comment êtes-vous arrivée à Lapeleau avec ce projet de restaurant ?

Nathalie : Je connais bien Lapeleau, et particulièrement ce très beau site du Vendahaut, avec son plan d'eau, sa résidence de tourisme, et ce bel emplacement pour un restaurant. Je prospecte depuis plusieurs années en Corrèze pour monter ce projet, et je peux vous dire que le site de Lapeleau est l'un des plus jolis.



Quelle sera la proposition de ce nouveau restaurant, quelles sont vos spécialités ?

C'est un restaurant traditionnel : j'aime la cuisine simple et gourmande, accessible à tous, et qui met à l'honneur les recettes familiales (veau marengo, chou-farci, cassoulet, ratatouille, paëlla, petit salé...) et les recettes locales (les farcidures, les incontournables tourtous...), et tout cela fait-maison bien entendu. Ces plats réconfortants seront la base du menu du jour (entrée, plat, fromage et dessert à 18€), et à la carte une sélection de salades, de tartines, et des planches qui mêlent des classiques (mini-croques, camembert rôti...) et des propositions plus originales (croustillants de canard confit, samossas aux légumes, chips de sarrasin...).

En plus du restaurant, vous comptez également faire de cet établissement un salon de thé...

En effet ! Les après-midis, les amateurs de sucré trouveront une offre entièrement fait-maison de pâtisseries, de desserts en bocaux, de panacottas et de glaces maison, accompagnée d'une sélection de thés, cafés et d'infusions produites localement. Un autre rendez-vous, ce sera le brunch du dimanche, avec un mix sucré (confitures artisanales, desserts maison) et salé (les œufs cocotte ou au plat, sélection de fromages et charcuteries, etc). Il n'y a pas beaucoup d'offres de salon de thé ni de brunch dans le pays, je pense que ça peut apporter un plus à l'établissement et j'espère que nos clients y prendront leurs habitudes !

Le restaurant est situé dans le village de vacances du Vendahaut. Comment comptez-vous tirer parti de l'activité touristique ?

Nous proposons aux vacanciers une livraison de petit-déjeuner chaque matin, ainsi qu'une formule pique-nique (un panier avec plat, dessert, boisson et couverts) pour partir en excursion. Également, je travaille beaucoup sur les plats maison en bocaux, que l'on peut acheter au restaurant comme chez un traiteur. Mais ce n'est pas une offre réservée qu'aux touristes !

C'est donc un établissement pensé en premier lieu pour la clientèle locale ?

Bien sûr ! Le restaurant sera ouvert toute l'année, et j'espère vraiment que les Lapleaucois et leurs voisins se sentiront chez eux chez Tante Pélagie ! Ce qui m'importe, c'est que cet endroit soit un lieu de vie supplémentaire dans le village. Pour cela, on va proposer régulièrement des événements – avec déjà 3 spectacles prévus en juillet et en août [voir la rubrique agenda]. J'aimerais aussi proposer des activités régulières autour de loisirs créatifs, étant une grande fan de bricolage et de couture (tricot, scrapbooking, crochet...).

Une dernière question : qui est Tante Pélagie ?

J'ai choisi ce nom en souvenir de mon enfance, dans une grande famille où tout le monde vivait ensemble et où la cuisine était une activité partagée, et le repas un moment de plaisir et de convivialité. C'est de cette époque que je tiens ma passion de la cuisine, que j'ai apprise avec ma mère et cette fameuse grande tante... qui ne s'appelait même pas Pélagie, mais c'est une autre histoire !

RENCONTRE AVEC JULIE MIREPOIX

Il est inutile de présenter Julie et Benoît, mais nous profitons de ces pages pour en apprendre plus sur leur projet de déménagement du café-bar-tabac.

Alors, est-ce que ces travaux avancent bien ?

Julie : Oui, ça avance, même si ça ne va jamais aussi vite qu'on le voudrait ! Lorsqu'on a attaqué les travaux en février, on espérait être prêts pour déménager avant l'été, mais ce sera finalement pour la rentrée de septembre.

Qu'est-ce qui va changer dans ce nouveau lieu, l'ancienne maison Feix, dont la plupart des Lapleaucois se souviennent bien ?

Le plus gros changement, c'est la salle de bar agrandie en l'ouvrant sur l'ancien local boucherie. Pour le reste, on procède surtout à un rafraîchissement, avec la volonté de conserver quelques éléments « vintage » pour garder la mémoire des lieux : le bar, les chaises, et on espère la grande affiche du Viaduc (qu'on cherche à faire retaper).

On quitte un lieu emblématique de la vie Lapleaucoise pour un autre lieu historique ! Depuis qu'on a commencé les travaux, on voit que ça suscite une certaine curiosité : beaucoup d'habitants viennent jeter un œil et chacun y va de son anecdote et de ses souvenirs !

Quels services proposerez-vous dans ce nouvel établissement ?

D'abord, vous retrouverez l'ensemble des services proposés actuellement : le bar, le dépôt de pain, le tabac et les jeux, la presse et la librairie, une petite épicerie, et l'ensemble des services de proximité actuels (paiements, retrait d'argent, etc).

Et la nouveauté, ce sera la salle de restaurant : dans un premier temps, nous y proposerons du snacking et des plats préparés (en travaillant notamment avec notre nouveau boucher). L'objectif reste d'ouvrir notre cuisine dès que possible, mais cela prend du temps (nous aurons, Benoît et moi, validé cet été toutes les formations nécessaires, mais nous travaillons toujours sur le financement de l'équipement).

En attendant, quels sont les projets de l'été ?

Depuis le 8 juin, nous sommes en horaire d'été : ouverture en continu de 7h30 à 19h30 en semaine, et de 8h00 à 13h00 les samedis et dimanches (et toute la journée certains week-ends en fonction de l'actualité de la commune, notamment la fête début août). Côté magasin, nous allons étoffer l'offre de produits souvenirs à la vente, avec de nouveaux produits à l'effigie du Viaduc.

Côté événement, on vous donne rendez-vous le vendredi 17 juillet à 18h, avec le spectacle « Marcel Al Foufelle » qui sera joué dans la salle de restaurant. Après le spectacle, le bar restera ouvert, avec de quoi grignoter (avec un mix de spécialités corréziennes et ch'tis... vous comprendrez en voyant le thème du spectacle !)



VOS COMMERCES

Les Aires de Juju

(café, bar, tabac, presse et librairie, jeux) – 15 avenue des Pradelles, 19550 Lapleau

Tel : 05 55 27 52 06

Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi de 7h30 à 19h30 ; samedi et dimanche de 7h30 à 13h

Boucherie Duarte

14 avenue des Pradelles – 19550 Lapleau

Tel : 09 73 35 09 22 – eMail : boucherieduarte@gmail.com – Facebook : Boucherie Duarte

Horaires d'ouverture : Du mardi au samedi : 08h00-13h00 et 16h00-20h00 ; le dimanche : 08h00-13h00

Chez tante Pélagie

Restaurant & salon de thé – Village Vacances de Vendahaut, 19550 Lapleau

Tel : 05 55 21 01 36 – eMail : cheztantepelagie@gmail.com – Suivez-nous aussi sur Facebook et Instagram.

Horaires d'ouverture : Mardi et mercredi : 10h00-18h00 ; Jeudi, vendredi et samedi : 10h00-22h00 ; dimanche : 10h00-14h00

Epicerie Vinsot

1 avenue de la Nauche, 19550 Lapleau

Tel : 05 55 27 51 11

Horaires d'ouverture : du lundi au samedi de 8h00 à 12h30 et de 14h00 à 19h30 ; le dimanche de 8h00 à 12h30

Le Salon de Sonia

coiffure mixte – 9 avenue de l'Epinette, 19550 Lapleau

Tel : 05 55 27 57 91

Horaires d'ouverture : 09h-12h et 14h-19h les mardi, jeudi et vendredi ; de 9h à 16h les mercredi et samedi.

Garage Rivière

2 avenue de la Croix de Laporte, 19550 Lapleau

Tel : 05 55 21 24 08

Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 8h à 12h

PUBLICITÉ

Inauguration

VENDAHAUT

*ouverte à tous
sans réservation*

*Lundi 29 juin 2026
à partir de 18h*



Chez Tante Pélagie

**pour célébrer ensemble
l'ouverture de
votre nouveau restaurant
à Lapeau**

Chez Tante Pélagie
Restaurant-Salon de Thé

Vendahaut à Lapeau

TEL 05.55.21.01.36

cheztantepelagie@gmail.com



L'ÉTÉ À LAPLEAU **PROGRAMME** DES FESTIVITES

L'été arrive, avec son lot de rendez-vous festifs et d'événements ! Nous avons le plaisir de vous partager le calendrier des animations prévues cet été à Lapleau, en particulier grâce au travail et à l'engagement des associations culturelles et sportives. Nous profitons aussi de ces pages pour donner la parole au Foyer Rural et à l'Amicale des Pompiers, qui nous dévoilent des projets enthousiasmants !

RENCONTRE AVEC FRANÇOIS CLAIR

Nous avons rencontré François, qui préside le Foyer Rural depuis 2016, pour en savoir plus sur la Fête 2026 et sur ses projets à plus long-terme.

La question que tout le monde se pose au mois de juin : quel sera le thème de la Fête à Lapleau cette année ?

François : Pour cet été, nous avons choisi de nous plonger dans l'œuvre de Jules Verne, l'un des plus célèbres romanciers français du XIX^{ème} siècle. C'est une thématique formidable car c'est l'idée de l'aventure qui en est le fil conducteur : sur une île déserte, en route vers la lune, vers le centre de la terre, sous les mers ou tout autour du monde, Jules Verne est le pionnier de la science-fiction !

Les chars vont donc être particulièrement spectaculaires !

Je l'espère ! Jules Verne a publié plus d'une centaine de livres, donc ça nous ouvre beaucoup de possibilités ! Comme chaque année, l'atelier de fabrication des chars commencera début juillet aux anciens abattoirs : j'en profite pour inviter tous ceux qui le souhaitent à nous rejoindre : pas d'inscription, pas d'engagement, toute aide est la bienvenue dans l'équipe de construction ou dans celle du fleurissement des chars, et c'est l'occasion de passer des moments sympas autour d'un projet marrant !

Un autre projet enthousiasmant, c'est la rétrospective sur la Fête à Lapleau que prépare le Foyer Rural...

Oui c'est un projet sur lequel on travaille depuis plusieurs mois et qui nous tient à cœur : je suis sûr qu'il fera plaisir à tous les Lapleaucois et à tous ceux qui reviennent chaque été pour cet événement incontournable ! L'idée, c'est de préparer cette rétrospective toute l'année, pour une exposition à l'été 2027. On lance dès à présent un appel à tous pour collecter le maximum de souvenirs de la fête : des photos, des films, des objets ou des costumes, mais aussi des témoignages.

A partir de septembre, on va constituer des équipes pour travailler concrètement sur l'expo : un atelier éditorial pour trier les documents collectés et faire d'autres recherches (visite aux Archives départementales notamment) et un atelier manuel pour recréer les chars les plus emblématiques de ces 60 dernières années. Je suis certain que beaucoup de Lapleaucois auront envie de nous rejoindre pour monter ce projet ensemble, on a besoin de tout le monde !



Repas de la fête du samedi 1er août : Inscriptions ouvertes au 06 78 99 06 75

RENCONTRE AVEC FRANCK BOURBOUZE ET FABIEN PRACH

Franck Bourbouze, qui dirige depuis 2010 le Centre d'Incendie et de Secours de Lapleau, s'apprête à établir un record de longévité à ce poste. Fabien Prach, quant à lui, fête son premier anniversaire à la tête de l'Amicale des Sapeurs-Pompiers.

2026 et 2027 sont des années symboliques pour les Pompiers de Lapeau...

Franck : En effet ! C'est en 1947 que le Centre de secours de Lapeau a été créé, sous l'impulsion de 16 Lapeaucois volontaires, dont monsieur Léon Trech qui a été le premier Chef de centre. Nous fêterons donc l'année prochaine les 80 ans des pompiers de Lapeau, c'est l'occasion de mettre à l'honneur les 160 hommes et femmes qui s'y sont dévoués. D'ailleurs, nous attaquons les festivités dès cette année, puisqu'en 2026 nous fêtons également les 20 ans de notre nouvelle caserne (qui n'est donc plus si nouvelle !), qui a joué un rôle important dans notre développement. Ces anniversaires sont l'occasion d'aller à la rencontre des habitants : tout le monde nous connaît, mais c'est important d'expliquer comment le Centre fonctionne.

Quel est le programme de festivités ?

Fabien : On commence le 19 juillet avec le traditionnel concours de Pétanque organisé au Ricoule, mais le vrai rendez-vous anniversaire aura lieu à la rentrée : le 19 septembre, nous allons tester le format de la Journée Portes Ouvertes dans la caserne, avec une expo photos, une démonstration de manœuvres, et une série d'animations pour petits et grands que nous sommes en train d'élaborer. Nous voulons inviter tous les habitants à découvrir le fonctionnement du Centre, la bonne ambiance qui y règne, et pourquoi pas créer des vocations !

Pour l'anniversaire des 80 ans en 2027, le programme est loin d'être achevé, mais je peux vous dire que nous voyons les choses en grand. Les manœuvres seront réalisées avec les équipes de tout le département, ce qui nous permettra de montrer des choses assez spectaculaires ! Nous travaillons aussi avec une association d'anciens pompiers qui collectionne et restaure des objets à forte valeur historique : d'anciens véhicules, ou encore des collections d'uniformes de pompiers, dont certains remontent à l'époque napoléonienne ! Nous avons encore quelques mois pour travailler sur le projet, on vous en dira plus très bientôt !

On a hâte ! Plus généralement, comment se porte aujourd'hui le Centre d'Incendie et de Secours de Lapeau ?

Franck : Le Centre tourne à plein régime ! Nous avons enregistré en 2025 un nombre record d'interventions, et de plus en plus en dehors de notre territoire (le secteur de « premier appel » couvre les communes de Lapeau, Laval, Saint Hilaire, Saint Merd et la Servarie, mais nous intervenons de plus en plus fréquemment sur des communes comme Egletons, Soursac, Montaignac ou Neuvic, dont la disponibilité des centres de secours peine à couvrir les besoins).

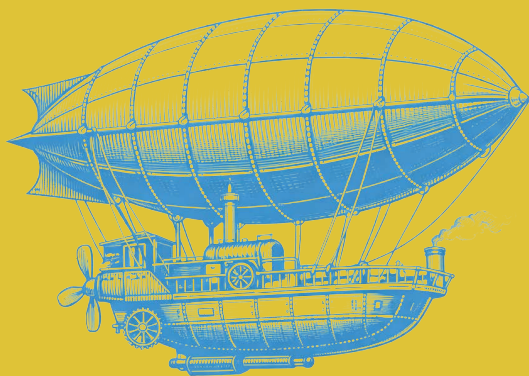
Cette disponibilité (concrètement, c'est le nombre de plages horaires où nos pompiers volontaires se tiennent prêts à partir en intervention), c'est ce qui distingue le Centre de Lapeau, qui affiche la 2^{ème} meilleure performance du département, alors que c'est l'une des plus petites communes ! Pour un responsable de centre, c'est évidemment une satisfaction, mais c'est aussi une alerte à l'attention des pouvoirs publics et des citoyens : les besoins augmentent, mais les capacités des centres comme le nôtre ne sont pas extensibles à l'infini.

Et ces capacités reposent en premier lieu sur l'engagement des pompiers volontaires ! Qu'est-ce qui les motive à s'engager chez les pompiers ?

Franck : Nos pompiers consacrent beaucoup de temps et d'énergie au service de la population, en interventions mais aussi en formations. Donc oui, c'est un engagement, mais je crois que tous nos volontaires y trouvent une vraie satisfaction. Avant d'être une passion pour le métier, je crois que leur engagement vient de leur passion pour leur territoire, et le plaisir de travailler en équipe ! D'ailleurs, avec 25 sapeurs-pompiers volontaires, les effectifs du Centre de Lapeau n'ont jamais été aussi élevés : deux nouvelles recrues nous ont rejoints ce mois de juin, et nous en attendons trois nouvelles pour la fin de l'année !

ÉTÉ 2026

AGENDA



AGENDA DE L'ÉTÉ 2026

JUIN

DIM
21

CONCERT

Fête de la musique

Le Foyer Rural lance les festivités de l'été avec le concert gratuit du groupe Rock et Folk « Blondin et la bande des terriens ». Buvette et restauration assurées par le Foyer Rural et la boucherie Duarte.

Dimanche 21 juin à 18h30 – Place de la Mairie – Entrée libre

LUN
29

ÉVÉNEMENT

Inauguration du restaurant Chez Tante Pélagie

Madame Nathalie Vitté a le plaisir de vous convier à l'inauguration de ce nouveau lieu Lapleaucois, pour découvrir en avant-première les saveurs de tante Pélagie !

Lundi 29 juin à 18h – Vendahaut – Ouvert à tous, sans réservation

JUILLET

LUN
06

THÉÂTRE

Spectacle « Opérette » au Viaduc des Rochers Noirs

Le festival de la Luzège investit le Viaduc avec une pièce musicale explosive, inspirée de l'opéra-bouffe, dans laquelle des comtes et des domestiques côtoient des dictateurs de la mode, dans un royaume imaginaire tiraillé entre la passion des beaux vêtements et le désir de se promener tout nu !

Lundi 6 juillet à 20h – Viaduc des Rochers Noirs - contact & réservations : 06 12 40 05 94 – www.laluzege.fr – billetterie@laluzege.fr

MAR
07

DANSE

Retransmission du ballet « Don Quichotte », en direct depuis l'Opéra de Bordeaux

Le chorégraphe espagnol José Martinez présente une version contemporaine de Don Quichotte, le mythique ballet russe créé en 1865 au Bolchoï de Moscou.

Grâce au programme « Bordeaux Live Opéra », les plus beaux spectacles sont retransmis en direct dans plus de 70 lieux dans le monde, de Los Angeles... jusqu'à Lapleau ! Tout au long de l'année, découvrez le meilleur de la création contemporaine (opéra, danse, concerts) grâce à ce partenariat avec les Opéras de Bordeaux et de Clermont-Ferrand.

Mardi 7 juillet à 20h – Mairie de Lapleau – Entrée libre

SAM
11

MUSIQUE

« Les copines d'abord » au restaurant Chez Tante Pélagie

Spectacle théâtralisé autour des chansons de Georges Brassens, les Copines d'abord est une création du chœur Canta Bena.

Samedi 11 juillet à 18h - Entrée libre – Possibilité de restauration après le spectacle. Information et réservation au restaurant (05 55 21 01 36 et cheztantepelagie@gmail.com)

MAR
14

SPORT

Concours de Pêche et de Pétanque

A partir de 8h : Concours de Pêche organisé au plan d'eau du Vendahaut par l'AAPPMA (Association Agréée de Pêche et Protection du Milieu Aquatique).

A partir de 14h : Concours de Pétanque en doublette organisé au Ricoule par le Foyer Rural de Lapleau.

Mardi 14 juillet - Inscriptions, buvette et restauration sur place.

MER
15

VERNISSAGE

Exposition dans l'Eglise de Lapleau

Exposition de dessins et peintures en hommage à Sylvie SELLE, organisée par l'atelier de dessin de Barbara PACZULA.

Du mercredi 15 juillet au dimanche 20 septembre - Eglise de Lapleau - Entrée libre

Vernissage : vendredi 15 juillet à 18h dans les jardins du Presbytère (derrière l'Eglise)

VEN
17

THEATRE

« Marcel Al Fouflle » au café Les Aires de Juju

Ce récit, en musique et en chansons, raconte l'histoire d'un Chti qui débarque en Corrèze. Il y fera la découverte d'un territoire, de traditions, et y rencontrera l'amour ! Un voyage dans les traditions musicales et culinaires, entre la Corrèze et le Nord.

Vendredi 17 juillet à 18h – Les Aires de Juju

DIM
19

SPORT

Concours de Pétanque en doublette

Organisé par l'Amicale des Sapeurs-Pompiers de Lapleau

Dimanche 19 juillet à partir de 14h – Le Ricoule – Inscriptions, buvette et restauration sur place.

SAM
25

THEATRE

Carte-blanche pour les 40 ans de la Luzège

Il y a 40 ans naissait à Lapleau un projet associatif qui allait marquer durablement la vie culturelle corrézienne : le Festival de la Luzège. Pour célébrer cet anniversaire et son attachement à la commune de Lapleau, la Luzège présente un spectacle carte-blanche de Marie-Pierre Bésenger qui, à travers la voix du comédien Pierre Dumond, se souvient de la genèse de ce projet fou, et de sa première rencontre avec les habitants de Lapleau.

Samedi 25 juillet à 16h - Salle des fêtes de Lapleau - Réservation conseillée au : 06 12 40 05 94 – www.laluzège.fr – billetterie@laluzège.fr

SAM
25

MUSIQUE

Parlez-moi d'amour !

Organisée par le restaurant Chez Tante Pélagie, cette conférence chantée revisite les petites histoires de la chanson française d'autrefois, autour du fil rouge aussi incontournable qu'intemporel : l'amour !

Samedi 25 juillet à 18h30 - Entrée libre - Possibilité de restauration après le spectacle. Information et réservation au restaurant (05 55 21 01 36 et cheztantepelagie@gmail.com)

MAR
28

EXPO

La machine à remonter le temps de la Luzège

Lapleau célèbre l'anniversaire du Festival de la Luzège. Découvrez dans la salle du Conseil de la Mairie la « machine à remonter le temps », avec 40 ans d'archives retraçant les plus beaux moments de théâtre, de danse, de chants et de plaisirs partagés.

Du mardi 28 juillet au vendredi 21 août - Mairie de Lapleau - Entrée libre aux horaires d'ouverture du secrétariat.

AGENDA DE L'ÉTÉ 2026

AOÛT

FÊTE À LAPLEAU

Organisé par le Foyer Rural, cet événement phare des étés lapleaucois sera consacré cette année à l'univers de Jules Verne, romancier de génie dont l'œuvre célèbre l'aventure et les voyages extraordinaires !

Samedi 1er août :

À partir de 20h : repas en plein air dans la rue principale. Soirée animée par l'orchestre de Rémi Sallard. Saucisse-aligot au menu ! Réservation obligatoire au 06 78 99 06 75

Dimanche 2 août :

À partir de 16h (bourg) : Défilé de chars fleuris sur le thème de Jules Verne, accompagné par la fanfare des Belous de Treignac

20 h : Concert des Chamalots devant le café Les Aires de Juju. Assiettes-repas en plein air (sans réservation)

À partir de 22h30 : retraite aux flambeaux, depuis le bar-tabac jusqu'au Stade de Lapleau

À 23h00 (Stade de Lapleau) : feu d'artifice

À partir de 23h30 (place de la mairie) : bal animé de DJ Manu

Lundi 3 août :

14h : Concours de Pétanque en triplète au Ricoule (inscriptions, buvette et restauration sur place).

Les trois jours de fête : Fête Foraine sur la place de l'Eglise et animations dans le bourg (buvette, micros-trottoirs et ateliers autour de la rétrospective en préparation sur la fête à Lapleau).

JEU
06

BAL

Apéro dansant avec Serge Conjad, orchestre Lou Parça

Organisé par le restaurant Chez Tante Pélagie.

Jeudi 6 août à 19h - Entrée libre - Possibilité de restauration après le spectacle. Information et réservation au restaurant (05 55 21 01 36 et cheztantepelagie@gmail.com)

VEN
07

EVENEMENT

Vide-Greniers annuel

Buvette et restauration sur place.

Vendredi 7 août à partir de 7h30 – Bourg de Lapleau

Pour les exposants : emplacements gratuits – infos et réservation de stands au 06 83 55 33 37.

DIM
16

SPORT

Concours de Pétanque en doublette

De l'Espérance Sportive Lapleaucoise

Dimanche 16 août à partir de 14h – Le Ricoule – Inscriptions, buvette et restauration sur place.

MAR
18

NATURE

Balade à Vélo, le Tour de la Roche Taillade

Le Pays d'Art et d'Histoire organise une balade à vélo sur la route du Tacot : rdv à 10h sur la place de l'Eglise de Lapleau pour un tour de 2h jusqu'à Soursac en passant par le Viaduc. Prêt de matériel possible sur place !

Mardi 18 août – Réservation obligatoire au 05 87 31 00 57 et sur www.pahcorrezeventadour.fr

JEU
20

SPORT

Le Tour du Limousin à Lapleau

Pour sa 59e édition, le Tour du Limousin-Périgord-Nouvelle-Aquitaine passera par Lapleau lors de la 3ème étape de Saint-Privat à Egletons.

Important : les organisateurs recherchent des bénévoles dans chaque commune pour aider à l'organisation et à la sécurité de l'événement. Les volontaires peuvent s'adresser à la Mairie.

Jeudi 20 août après-midi – Bourg de Lapleau

SEPTEMBRE

VEN
11

CONCERT

Retransmission de « Bernstein Story », en direct de l'Opéra de Bordeaux

L'Orchestre National Bordeaux Aquitaine ouvre la saison avec ce concert dédié à l'œuvre du musicien américain Bernstein.

Vendredi 11 septembre à 20h - Mairie de Lapleau - Entrée libre

SAM
19

EVENEMENT

Journée Portes ouvertes de la caserne des Pompiers

A l'occasion des 20 ans des locaux actuels de la caserne, le Centre de Secours et d'Incendie de Lapleau vous invite à découvrir l'univers des pompiers de l'intérieur ! Au programme : réalisation de manœuvres, expo photo et animations pour tous les âges.

Samedi 19 septembre – Centre de secours de Lapleau – La Croix de Laporte

JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE

SAM
19

19 SEP - Visites guidées de l'Eglise de Lapleau

Barbara Paczula, restauratrice d'Art et animatrice du Club de dessin de Lapleau, propose une visite commentée de l'Eglise et de ses joyaux méconnus (son Trésor et ses vitraux classés) ; la place de l'Eglise recèle aussi son lot de trésors et de surprises, de l'ancienne bascule aux traces encore visible de l'ancien cimetière.

Samedi 19 septembre - Eglise de Lapleau. Visites à 10h30 et à 15h. Entrée libre

19 & 20 SEP - Visites guidées du Viaduc des Rochers Noirs

Le Département de la Corrèze, le Pays d'Art et d'Histoire et l'association ASTTRE organisent une série d'animation autour du Viaduc :

Côté Lapleau : **samedi 19 septembre** :

A 10h et à 14h : visites guidées gratuites

A 17h : Enquête géante (suivez les indices sur le site du Viaduc pour résoudre l'énigme et démasquer le coupable !)

Côté Soursac (Jardins de Firmin) : **samedi 19 et dimanche 20 septembre** :

De 14h à 18h : visites guidées gratuites

Infos et inscriptions : 05 87 31 00 57 et sur www.pahcorrezeventadour.fr

SAM
26

BAL

Bal'trad à Lapleau

L'Association La grive musicienne vous propose une soirée dansante animée par l'ensemble Projet Rustik, autour de valses, bourrées, mazurkas...

De 17h à 18h30, une séance d'initiation aux danses traditionnelles est proposée gratuitement aux adultes comme aux enfants.

A partir de 21h : place au bal !

Samedi 26 septembre – Salle des Fêtes – Initiation à 17h : entrée libre / Bal Trad à 21h : tarif 8€.

Contact : 06 73 66 35 61 – altosix@orange.fr

APPEL À CONTRIBUTION

* La fête à Lapleau *

Rétrospective en préparation !

Le Foyer Rural de Lapleau prépare une grande exposition
sur l'histoire de la fête du village.
Nous avons besoin de vos souvenirs pour faire revivre ses
moments les plus marquants !



Ce que nous recherchons :

- **Photos & vidéos** : défilés, bals, feux d'artifice, fanfares, fête foraine ...
- **Objets souvenirs** : costumes, macarons, décorations...
- **Documents** : affiches, programmes, coupures de presse...
- **Témoignages** : vos anecdotes,

Comment participer ?

- 🔍 Fouillez vos **albums**, **téléphones**, **greniers**...
- ↓ Nous **numérisons** vos documents et **prenons soin** de vos objets.
- 👤 Racontez-nous vos **souvenirs et anecdotes**.
- 📢 **Parlez-en autour de vous !**

Contactez-nous !

mail : clementine.p19@gmail.com

tel : 06 78 99 06 75