

MARS 2020

Le Résistant du 5 mars

MONTAGNE / ASSISTANTES MATERNELLES

La petite Mam dans la campagne



La Mam
« Les apprentis'sages »
ouvre ses portes
à Saint-Georges
dans une petite maison
en pierre entièrement
dédiée.

Béatrice FERRER

La petite maison en pierre aux volets bleus domine le paysage. Dès l'entrée tout est prévu pour l'accueil des enfants, la petite cour, le mobilier à hauteur de tout petits. Mais la maison a conservé sa cheminée, ses poutres en bois. Elle est entièrement dédiée à la Mam « Les apprentis'sages ».

Leur projet a mûri il y a deux ans, dès lors Pauline Lebeau, éducatrice de jeunes enfants en crèche, et Patricia Delas pour qui c'est une reconversion mais qui avait déjà le CAP petite enfance, ont cherché l'endroit idéal pour monter leur projet. « Nous voulions être à la campagne, dans une ambiance

Pauline Lebeau et Patricia Delas avaient invité le maire Catherine Henry et son adjointe Monique Burgaud à découvrir la Mam aménagée.

familiale, dans une commune où il n'y en avait pas et où il y avait une demande », l'accueil qu'elles ont reçu à Montagne et la maison ont été décisifs. Elles ne cachent pas que les démarches administratives ont pris plus de temps que prévu « Quatre familles attendent depuis plus d'un an avec toutes les difficultés d'organisation que cela comporte, » note Pauline qui les remercie de leur patience. D'ailleurs la Mam a ouvert lundi et elle est déjà au complet, alors qu'elle compte huit places. L'amplitude horaire, de 7h à 19h ajoute au confort de garde. La Mam fait partie du Réseau d'aides maternelles de la communauté de communes du grand saint émilionnais. Le rez-de-chaussée accueille la cuisine et la salle à manger, la salle d'évolution entièrement aménagée, et des sanitaires à hauteur d'enfants, à l'étage, deux chambres et une grande salle de bain équipée elle aussi pour l'accueil des petits. Pas

de rentrée solennelle pour les enfants âgés de deux mois à deux ans et demi, mais une période d'adaptation pour les petits qui découvrent tranquillement leur nouveau mode de garde.
Contact: lesapprentisagesmam@gmail.com



La Mam de Saint-Georges.

MONTAGNE

La fibre arrive à Bertin

C'est sous une tente de fortune pour se protéger de la pluie que Monsieur Incandela a invité la maire Catherine Henry et sa première adjointe à assister au premier branchement qui va assurer la diffusion de la fibre dans la commune de Montagne. Venant du poste de Lussac, ces faisceaux arrivent dans une boîte située en face du stade. Une seule fibre, d'un diamètre à peine supérieur à celui d'un cheveu, va alimenter 32 foyers et actuellement ce sont 48 fibres qui vont être raccordées par fusion. Un travail très minutieux que vont accomplir les techniciens de la Scopelec, Messieurs Laboudigle et Fauviaux, sous l'œil attentif de leur responsable, Monsieur Baillet.



Grâce aux travaux menés, chaque habitant pourra bénéficier de la fibre.

À partir de ce boîtier, par voie aérienne ou enterrée, la fibre sera distribuée et chaque habitant pourra s'y abonner et bénéficier ainsi d'un réseau numérique très performant. Les premiers villages concernés par cette nouvelle technologie sont Bertin et Baudron.

Puis le déploiement se fera par étapes jusqu'en 2024. Cette révolution numérique va dans le sens d'une couverture globale et

totale du territoire permettant ainsi d'atténuer l'isolement rural et d'accroître les possibilités d'installation de nouvelles entreprises.

MONTAGNE

La Réserve du Presbytère propose des plats à emporter

Le chef du restaurant gastronomique la Réserve du presbytère prépare des plats à emporter, livrés gratuitement dans un périmètre de 5 km.

Béatrice FERRER

« On doit rester confiné, mais avoir quelqu'un qui fait la cuisine c'est bien aussi ». Isabelle Geday, la propriétaire de la Réserve du Presbytère avec l'accord de son équipe a décidé de proposer une carte de plats à emporter ou livrés gratuitement dans un rayon de 5 km. « C'est notre façon à nous de rendre service aux habitants » explique-t-elle. « Nous avons déjà étudié la question car j'ai acheté un camion à crêpes pour élargir nos compétences et l'installer dans un premier temps sur le marché de Montagne lorsque cela sera permis, nous pourrions alors proposer des produits maison du restaurant ». Cette vente a pris de l'avance, et les clients sont ravis, « Mimosas d'asperges aux fèves, copeaux de Haddock » en entrée, par exemple avec des produits frais et de saison, Noix de Saint Jacques françaises rôties, risotto à la sarriette, moelleux au chocolat « Araguani », crème anglaise vanillée » pour citer quelques plats à la carte actuellement.

Le chef Jean-François Robert et toute l'équipe travaillent toujours avec le même enthousiasme et les habitants de Montagne ont bien de la chance. Toutes les règles de sécu-

rité nécessaires sont respectées. Les habitants de Montagne devraient aussi conserver leur petit marché du samedi matin, si la dérogation sollicitée par la mairie est accordée par la préfecture.

Pratique

La Réserve du Presbytère
05 57 79 03 43 - 06 16 45 14 19 Livraison gratuite dans un périmètre de 5 km. Une commande la veille est préférable.
sur <https://www.lareservedupresbytère.fr/>
Prix : entre 7 et 12 euros pour les entrées, 15 et 18 euros les plats, 6 et 8 euros les desserts.



Le chef Jean-François Robert et toute l'équipe travaillent toujours avec le même enthousiasme.



Bouillon végétal à la citronnelle, raviols de moules de bouchot.



Foie gras de canard mi-cuit, chutney de pommes à la graine de coriandre



Ananas rôti au beurre demi-sel, flambé au rhum, biscuit noix de coco



Saveur Arabica cannelle, sablé granola