

Brive → Vivre sa ville

CARNET

LA MONTAGNE

■ **Rédaction.** Agence, 14, avenue Maréchal-Foch, BP 186, 19105 Brive Cedex ; Tél. 05.55.17.78.80 ; fax : 05.55.17.78.85 ; adresse e-mail : brive@centrefrance.com. Twitter : @Montagnecorreze. Facebook : La Montagne Brive. Abonnements Clermont-Ferrand et portage à domicile, Tél. 0810.61.00.63 (service 0,06 €/min + prix appel).

RÉGIE PUBLICITAIRE

■ **Publicité.** Tél. 05.55.86.33.40 ; fax : 05.55.86.33.49 ; 14, avenue Maréchal-Foch, à Brive.

■ **Petites Annonces.** Tél. 0825.818.818* ; fax : 04.73.17.30.19.

■ **Avis d'Obsèques.** Tél. 0825.31.10.10* ; fax : 04.73.17.31.19.

■ **Annonces Légales.** Tél. 0826.09.01.02* ; fax : 04.73.17.30.59.

■ **Annonces Emploi.** Tél. 0826.09.00.26* ; fax : 04.73.17.30.39. (* 0,18 € TTC/mn).

URGENCES

CENTRE HOSPITALIER. Boulevard du Docteur Verlhac, Tél. 05.55.92.60.00.

CLINIQUES CHIRURGICALES. Clinique Les Cèdres et Maison d'aide aux diagnostics, impasse des Cèdres, Tél. 05.55.88.84.00. Clinique Saint-Germain, Service d'accueil et de soins, 12, boulevard Painlevé, Tél. 05.55.18.00.00.

SMUR. Tél. 15.

MÉDECINS DE SERVICE.

Centre de réception et de régulation des appels, Tél. 15.

CHIRURGIENS-DENTISTES. Composer le 15 pour obtenir l'adresse du chirurgien-dentiste de garde.

AMBULANCES DE GARDE. SMUR Brive, tél. 15.

SAPEURS-POMPIERS. Tél. 18.

POLICE SECOURS. Tél. 17.

VÉTÉRINAIRES. Appeler votre cabinet habituel.

URGENCE SÉCURITÉ GAZ. Tél. 0800.473.333 (n° vert).

DÉPANNAGE ÉLECTRICITÉ. Tél. 09.726.750.19.

ENFANCE MALTRAITÉE. Tél. 08.00.05.41.41.

MALTRAITANCE PERSONNES ÂGÉES. Tél. 08.00.05.41.41.

SOS VIOLENCES CONJUGALES. Tél. 05.55.88.20.02.

VIOLENCES FAITES AUX FEMMES. Tél. 3919 (numéro national gratuit).

ALCOOLQUES ANONYMES. Tél. 0.820.32.68.83 (prix d'un appel local).

ALCOOL ASSISTANCE DE LA CORRÈZE. Tél. 06.11.38.96.00.

PHARMACIES DE GARDE

BRIVE ET BASSIN DE BRIVE. Composer le 32.37 afin d'obtenir les coordonnées de la pharmacie de garde.

CINÉMAS

MÉGA CGR ET REX. Le programme détaillé en page Corrèze.

GASTRONOMIE ■ Des stagiaires de Singa pour invités par Ponthier

Un cours de pâtisserie de luxe

Invités par l'entreprise objatoise Ponthier, des chefs de Singapour ont eu le privilège de suivre une formation avec l'un des pâtissiers les plus doués du moment, Eddie Benghanem, à Brive.

Christine Moutte
christine.moutte@centrefrance.com

Une tarte aux fraises déclinée sous toutes les formes et saveurs du fruit ; un saint-honoré fait de petits choux à la banane, mangue et passion... Eddie Benghanem, chef pâtissier exécutif du Trianon Palace à Versailles (*), a délivré quelques-uns de ses délicieux secrets culinaires à un groupe de huit chefs venus de Singapour, en début de semaine, dans le laboratoire de la chocolaterie d'Éric Lamy.

Cette formation organisée par la maison Ponthier d'Objat, spécialiste des coulis et purées de fruits frais, avait pour but de « faire découvrir un peu du savoir-faire français en matière de pâtisserie, explique Helena Tchekov, chargée du marketing pour l'entreprise objatoise qui emploie 80 personnes. L'exportation représente 75 % de nos ventes, dont



FORMATION. Eddie Benghanem (au centre en noir) a livré quelques recettes utilisant les purées de fruits à des chefs pâtissiers de Singapour. PHOTO FRÉDÉRIC LHERPINIÈRE

beaucoup en Asie, mais aussi au Moyen-Orient, en Europe... Et on est en train de se développer aux États-Unis ».

L'entreprise Ponthier, dont la clientèle est essentiellement professionnelle, organise ainsi pour ses partenaires étrangers des formations avec un chef qui utilise ses purées, comme Eddie Benghanem. « J'ai été séduit par leur purée de pêche blan-

che, précise le chef, un virtuose du goût. Elle a une qualité dont je n'arrive à avoir l'équivalent que deux fois sur 50. Pour la formation, je ne me limite pas à leur apprendre ma recette, j'essaie de personnaliser les conseils pour que chacun puisse s'exprimer à sa manière ».

Cet ambassadeur de luxe pour les produits corréziens a également conquis ses stagiaires singapou-

riens qui continuent leur découverte du savoir-faire français par une visite à Paris dans une pâtisserie, un glacier et un palace qui utilisent forcément les produits Ponthier. ■

(*) Il a fait ses classes dès 1996 auprès de Christophe Felder, le chef pâtissier du palace parisien Le Crillon, puis est passé au George V et est devenu chef pâtissier de l'hôtel du Ritz à 27 ans. Depuis 2008, il est le chef pâtissier du Gordon Ramsay, le restaurant gastronomique du Trianon.

CONSEIL MUNICIPAL ■ Une cinquantaine de délibérations à l'ordre du jour

Le stationnement au menu des vacances

Les élus se réunissent ce soir à 18 heures dans la salle du Conseil pour voter une cinquantaine de délibérations avant que ne sonne l'heure des vacances.

Au menu, le rapport d'activités 2016 du médiateur Jean-Louis Estagerie.

Le médiateur note un accroissement important du nombre des demandes et une prépondérance des litiges entre personnes.

Les élus vont aussi se

pencher sur la modification des statuts du Syndicat intercommunal de la vallée du Coiroux. Cela porte notamment sur la contribution financière des communes membres. Le syndicat est composé de 9 communes. Ainsi la contribution de Tulle passerait de 24 à 33 % et celle d'Aubazine de 9 à 13 %. Celle de Brive en revanche devrait baisser de 48 à 29 %. Par ailleurs, le vote

se pratique sous la règle du vote plural, pratique par laquelle chaque délégué détient un nombre de voix pondérée au regard de la contribution financière de la commune qu'il représente. Dans l'ordre, Tulle dispose du plus grand nombre de voix, suivi par Brive, Aubazine, Cornil... Ce syndicat a pour objet la conception, la réalisation et la gestion d'équipements sportifs

et culturels du complexe du Coiroux. La politique de stationnement sera aussi au cœur des débats avec des dispositions complémentaires. Notamment le zonage sera ajusté dans certaines rues et les abonnements seront différenciés entre les artisans du bâtiment, professions libérales et commerçants et les professionnels de santé ayant des contraintes spécifiques. ■

JARDINAGE
Expert en Matériel de Jardin

GAMME Colombia
Porte échelle et bâche plate offertes - Sauf col 1.7

A partir de **599€ TTC**
Modèle présenté COL2.0 : 669€ TTC

15, avenue André-Malraux
Route d'Objat - **BRIVE**
(anciennement BMW-MINI)

280142

ÉCHO SPORTIF

GOLF ■ Trophée Jaguar - Land Rover - Groupe Péricaud

Le dimanche 25 juin s'est déroulé au golf de Brive Planchetorte, le Trophée Jaguar - Land Rover - Groupe Péricaud. Nombre de golfeurs inscrits à la compétition se sont levés tôt ce jour-là pour éviter la canicule qui s'est abattue sur la région pendant toute la semaine.

C'est donc à 7 h 20 que les premières équipes se sont élancées pour profiter des dernières fraîcheurs de la nuit.

58 participants se sont inscrits à cette compétition jouée en stableford.

Résultats : 1^{re} série : 1. brut Maxime Roche, 1. net Jean-Louis Sourie, 2. net Antoine Abouchi.

2^e série : 1. brut Michel Barret, 1. net Alexis Taurisson, 2. net Pierre Bardot.

3^e série : 1. brut Brigitte Rodier-Pouvreau, 1. net Olivier Chavanel, 2. net Patrick Porte.

Prochaine compétition dimanche 2 juillet, Trophée Fermiers du Périgord/La conserverie, en scramble à 2, sur 18 trous.

Pour consulter le calendrier des compétitions et s'inscrire, consulter le site www.golfdebrive.com/ou téléphoner au 05.55.85.22.59. ■

LES PRIX QUALITÉ PRO! SPÉCIAL TRAVAUX D'ÉTÉ

DU 19 JUIN AU 15 JUILLET 2017

le m²

2€12

Soit la plaque de plâtre de 3 m² : 6,36 €

PLAQUE DE PLÂTRE 2500 X 1200 MM NIF

BAFFET MATÉRIAUX

ZA BRIVE EST
RUE AIMÉ COTTON
19100 BRIVE LA GAILLARDE
Tél. : 05 55 18 07 60

ZAC DE LA NAU
19240 ST VIANCE
Tél. : 05 55 86 98 98

TOUT FAIRE MATÉRIAUX
GAGNEZ EN SAVOIR-FAIRE
www.toutfaire.com

LE + QUALITÉ PRO
ÉPAISSEUR 13 MM

LE + QUALITÉ PRO
2 BORDS AMINCIS POUR FACILITER LA RÉALISATION DES JOINTS

Tout Faire - SA au capital de 1500.000€ - Route de Paris, 58100 VERDUN - RCS BRIVE - LE DUC 377 601 849

ÉCHO CITÉ

DAVA ■ Réunion d'information

La prochaine réunion d'information organisée par le rectorat - DAVA (dispositif académique de validation des acquis) aura lieu jeudi 6 juillet de 9 heures à 11 heures, à la cité scolaire Danton, 21 rue Evariste-Galois. Lors de cette réunion, des professionnels de la VAE présenteront les conditions et le déroulement de la procédure. Inscriptions dès à présent au secrétariat du DAVA, tél. : 05.55.11.41.18, mail : secretariatdava@ac-limo-ges.fr. ■