

Les Eyzies

LES EYZIES

Lettre d'information de la commune des Eyzies



Le Centenaire du Musée National de la Préhistoire

Cette année 2023 est un moment historique pour le Musée national de Préhistoire qui fête son centenaire !

C'est le 30 septembre 1923 qu'a été officiellement inauguré le « musée de Préhistoire », fondé par Denis Peyrony. Instituteur fervent amateur de Préhistoire, Denis Peyrony devient vite un acteur majeur de l'archéologie du début du XXème siècle, par ses contacts avec d'importantes figures de l'histoire de la préhistoire (Capitan, Breuil) et les fouilles importantes qu'il conduit sur un grand nombre de gisements de la vallée de la Vézère ou de Dordogne (La Ferrassie, Le Moustier, La Madeleine, découverte de Font-de-Gaume, Le Fourneau du Diable, etc.). En 1913 il parvient à faire acquérir les ruines du Château des Eyzies par l'Etat dans l'intention d'en faire un musée. Si la première salle ouvre en 1917, la véritable ouverture se fait en 1923, avec une date officielle d'inauguration du musée le 30 septembre.

Toute la programmation culturelle du Musée national de Préhistoire sera donc centrée sur la célébration de ce centenaire ; des événements culturels diversifiés viendront ponctuer ces prochains mois :

- Le 16 Juin 2023 à l'occasion des journées européennes de l'archéologie : Inauguration de l'édition 2023 de l'installation « Le Musée sort de sa réserve », venant valoriser les travaux de Denis Peyrony et ses archives et un symbole fort : réouverture d'une salle du Château évoquant le « premier musée » ; se tiendra également une conférence-visite sur l'histoire du château, son architecture et les occupations troglodytiques en falaise par Mylène Navetat (HADES)
- Installation d'un parcours extérieur de visite présentant l'occupation humaine sur le temps long de cette falaise emblématique des Eyzies au cours de l'été ;
- Cycle de conférence en Juillet / Août sur l'histoire de la recherche en Préhistoire dans le cadre des « Nocturnes MNP - Pataud-MNHN » ;

La commune des Eyzies est partenaire majeur de cet événement, notamment dans le cadre de la réalisation du spectacle de mapping des falaises - édition 2023 ou pour une grande journée anniversaire de fête le 30 septembre !

Randonnées, visites de sites, ateliers, animations diverses... et quelques surprises, destinées à un public varié et avide de partager ce grand moment de convivialité viendront rythmer la journée !

Car cet anniversaire est une occasion importante pour tous les habitants et acteurs de la commune, de la Vézère et d'ailleurs, de venir redécouvrir le Musée national de Préhistoire !

Comité de Jumelage des Eyzies Historique :

La commune des Eyzies est jumelée depuis 1994 avec Puente Viesgo une commune de Cantabrie en Espagne. Située à 28 km de la capitale régionale Santander (au bord de l'océan atlantique) dans une zone montagneuse, sur la rivière « Pas ».



Elle est mondialement connue pour son patrimoine préhistorique exceptionnel, notamment les grottes « El Castillo », « Las Monedas », « La Pasiegas » et par ses eaux minérales médicinales et thermales.



A l'origine du jumelage, les guides des grottes préhistoriques : ils se réunissaient tous les ans pour des congrès et ils ont tissés de forts liens d'amitiés. Les anciens Maires, Rafael Lombilla Martinez et Pierre Merlhiot ont signé la charte du jumelage le 21 Mai 1994 aux Eyzies et le 24 septembre de la même année à Puente Viesgo. C'est une commune d'environ 3000 habitants qui regroupe 5 petites communes : Aés, Hijas, Las Présillas, Vargas et Puente Viesgo. La commune de Puente Viesgo a énormément évolué surtout grâce à son établissement de soins et de cure le « Gran hotel » qui accueille des curistes de toute l'Espagne.



De chaque côté, un comité de jumelage est chargé des relations et de l'organisation des manifestations. Depuis notre jumelage nous nous rencontrons tous les ans, tantôt à Puente Viesgo, l'année d'après aux Eyzies.

La municipalité des Eyzies est très présente et nous accorde tout le soutien dont nous avons besoin aussi bien en termes de logistique que d'accompagnement.

Les membres dirigeants des deux Comités :
Oscar VILLEGAS, Alcalde de Puente Viesgo
Philippe LAGARDE Maire des Eyzies

Ludovico RODRIGUEZ LLAÑO Président Comité Puente Viesgo
Magdalena RIANCHO VIERA, Secrétaire Puente Viesgo

Nicole BLEY, Coprésidente Comité des Eyzies
Patrick ANDRIEU Coprésident du Comité des Eyzies

Le comité de jumelage compte une centaine d'adhérents mais espère voir participer les nouveaux habitants de la commune des Eyzies.

Nous organisons des animations qui nous permettent de recevoir dignement nos amis.

Le 14 août de chaque année c'est la fête de la Vézère avec les Copains d'Abord, et un loto qui a eu lieu cette année le dimanche 2 avril.

De plus, le Comité de Jumelage participe activement aux manifestations des « Yeuzes », certaines années avec la Grappe de Cyrano et le bison à la broche.

Visite de nos amis espagnols

Du 2 au 5 juin 2023 nous recevrons nos amis de Puente Viesgo. Nous vous invitons à participer à ces 3 jours de fête. Un programme des manifestations commence à être établi mais des modifications peuvent encore survenir.

Vendredi 2 juin, arrivée sur le parking de la Vézère. Réception par le Maire, les membres du Comité et le groupe folklorique : les Cardilloux. Vers 20 heures un buffet offert par les sympathisants du jumelage et soirée en musique à la Halle.

Samedi 3 juin, journée libre aux Eyzies. Possibilité de visiter la grotte du Grand Roc, le repas de midi sera pris au restaurant de la famille Jugie à Laugierie, l'après-midi possibilité de promenade dans le parc du château de Campagne.

Dans la soirée, nos amis espagnols nous ont proposé de reproduire chez nous la Cabalgata de Puente Viesgo que nous traduirons par une cavalcade. Vers 22 heures, à la lueur des flambeaux nous irons de la mairie jusqu'à l'église avec chevaux, ânes, mouton etc.

Nous avons besoin d'une centaine de figurants. Les costumes sont fournis par les habitants de Puente Viesgo. Si vous souhaitez participer veuillez-vous faire inscrire auprès de Philippe Lagarde au 06 83 89 00 59.

Dimanche 4 juin à partir de 10 h visite de l'exposition sur le Grand Site de la Vézère au Pôle d'Interprétation de la Préhistoire et du Musée de la Préhistoire. Déjeuner au restaurant de la Roque Saint Christophe. Puis visite du site de Castel Merle avec des animations, tir au propulseur, taille de silex, allumage du feu etc....

Une marche sera proposée à ceux qui le souhaitent entre Castel Merle et le Conquil le long de la Vézère. Ceux qui ne voudront pas marcher seront transportés en car jusqu'à Saint Léon Sur Vézère, plus beau village de France, et ils pourront le visiter.

Le soir dîner officiel à la halle préparée par un traiteur.

Les personnes qui le souhaitent peuvent d'ores et déjà s'inscrire pour les repas. Pour ceux qui suivront l'ensemble du programme le comité

accorde une réduction aux membres à jour de leur cotisation 2023 à savoir 60 €. Les inscriptions seront prises par Nicole Bley au relais des Mousquetaires aux Eyzies(06 33 35 75 79) et par Patrick Andrieu au (06 73 91 29 47).

Un programme détaillé avec les horaires sera mis à la disposition du public.

Vous tous serez les bienvenus.

PLUi : Plan Local d'Urbanisme Intercommunal :

Avis de concertation préalable du public

Modification simplifiée n°1 du PLUi

Par délibération n°2023-17 en date du 2 mars 2023 et en application de l'article L.103-2 du code de l'urbanisme, une concertation préalable est organisée à l'initiative de la Communauté de Communes de la Vallée de l'Homme suite à la décision du 17 août 2022 de l'autorité environnementale qui soumet la modification simplifiée n°1 du PLUi à évaluation environnementale.

La concertation préalable à lieu du 3 avril au 3 juillet 2023 et portera sur le projet de modification qui vise notamment à :

- ❖ Sensibiliser les habitants, les associations locales et toutes autres personnes concernées aux enjeux urbains et aux projets d'aménagement identifiés et à leurs impacts sur le territoire de la commune,
- ❖ Les informer de l'objet et du contenu du PLUi ainsi que des modifications qu'il est prévu d'apporter au PLUi afin qu'ils puissent s'approprier le document d'urbanisme et être en mesure d'évaluer le rôle qu'ils peuvent avoir en matière d'aménagement et de cadre de vie,
- ❖ Recueillir leurs contributions et avis.

Le dossier de concertation est consultable sur la page dédiée du site internet de la Communauté de Communes, des commentaires peuvent y être déposés.

Vaste sujet que la gestion des déchets et la mise en place des nouveaux systèmes de collecte !

Afin de vous aider à réduire vos déchets ménagers nous souhaitons installer un composteur partagé pour les habitants du centre bourg qui non pas la possibilité d'en installer un individuel par manque de place.

Nous allons donc vous faire passer un questionnaire afin de recenser les personnes intéressées pour mieux évaluer les besoins.

Aussi pour les professionnels (essentiellement les restaurateurs), plusieurs pistes sont étudiées, composteur et / ou méthaniseur.

Pour rappel, pour les professionnels il est interdit depuis le 1er janvier 2023 de mettre ses déchets organiques et fermenticides dans la poubelle d'ordures ménagères et ce sera la même chose pour les individuels à partir du 1er janvier 2024.

*N'hésitez pas à faire remonter vos questions, commentaires et idées par mail :
mairie@commune-eyzies.fr*

Conseil Municipal du 12 avril 2023

Budget 2023

Le budget primitif 2023 a été voté pour un montant global de 2 733 368 €, (1 953 397 € pour la section de fonctionnement et 779 971 € pour la section d'investissement).

Il est a noté que les dépenses liées à l'énergie augmentent de 30 % et que la commune subventionne les associations à hauteur de 19 000 €.

Les impôts et taxes représentent pratiquement 50% des recettes de fonctionnement, à savoir 979 176 €. Les taux d'imposition restent inchangés et ce depuis de nombreuses années.

Les dépenses nouvelles d'investissement, concernent l'aménagement du parking au bord de la Vézère, les travaux réalisés dans le logement de Sireuil et du cabinet médical.

Vous retrouverez l'intégralité du budget sur le site : <https://www.leseyzies.fr/>

Legs



Monsieur Lagauterie, sans descendance, a légué à la commune sa maison située Rue du Moyen-Age.

IMPORTANT

Il est rappelé que tous les propriétaires doivent déclarer avant le 30 juin 2023 inclus leurs biens immobiliers sur leur espace personnel du site impots.gouv.fr

Les informations pratiques et diverses :



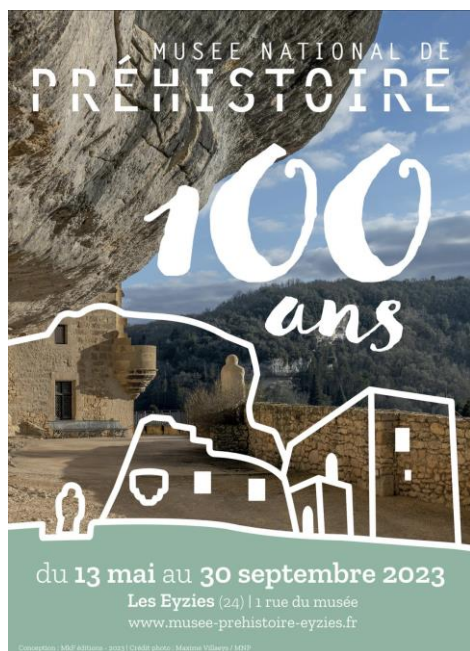
COMMENT S'APPELLENT LES HABITANTS DE SIREUIL ?

Nous vous avons demandé sur notre dernière lettre quel était le Nom donné aux habitants de Sireuil.

Madame Dellac nous en a dit plus :

Ce sont donc des Sireuilloises et Sireuillois, ce nom leur a été donné car dans le temps un **Sir** vivait sur les coteaux et il avait un **œil** sur la vallée.

Les manifestations à venir



- ❖ 12, 13 et 14 mai le Bal des Bois organisé par l'association ça Biche.
- ❖ 13 mai au soir, danse verticale suspendue aux falaises du Musée avec Alix aux Pays des Merveilles.
- ❖ 28 mai, vide grenier à Saint Cirq organisé par le comité des fêtes de Saint Cirq.
- ❖ 2, 3 et 4 juin, Fête du Jumelage Puente Viesgo.

A vos inscriptions ! Rentrée scolaire 2023

Les parents souhaitant inscrire leur(s) enfant(s) à l'école doivent faire la demande d'inscription auprès de la mairie des Eyzies en présentant le livret de famille.

La directrice les recevra, sur rendez-vous les mardis de 9H00 à 18H30, et enregistrera les admissions.

Téléphone : 05 53 06 93 78

La Recette du Moment avec Mathieu Metifet de l'Hôtel du Centenaire



L'oie de Joël Carbonière aux saveurs du Sud"

Pour le cromesquis :

- 2 cuisses d'oie confites
- chapelure
- 2 jaunes d'œufs
- 10 gr éclat d'amande

Désosser les cuisses confites et les émietter très finement. Former des boules de 50 gr environ bien compactes. Rouler une première fois dans les jaunes battus puis dans la chapelure avec l'amande. Frire dans une friteuse à 190 degrés pendant 6 min. Servir chaud.

Pour le Tartare de magret à l'orange :

- 1 magret d'oie cru
- 1/2 échalote ciselée
- huile d'olive
- sel et poivre
- 1/4 de zeste orange

Enlever la peau du magret et réaliser une fine brunoise. Mélanger avec le reste des ingrédients et mettre au fond de l'assiette.

Crème au foie gras:

- 100gr de foie gras d'oie cru
- 300gr de crème fraîche
- sel et poivre

Faire fondre le foie dans une casserole et ajouter la crème fraîche. Assaisonner et faire cuire pendant 10 min. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et filtrer. Servir chaud.