



La Lanterne

Bulletin Municipal de Bessy sur Cure

ÉDITO

Chères Bessyates, Chers Bessyats,

C'est avec le plus grand plaisir que nous vous adressons votre lanterne d'été 2022.

La météo extrême ne nous décourage en rien.

Nous tenons tout d'abord à vous remercier infiniment pour votre participation active et régulière au marché estival de notre commune qui, soyons honnêtes, dépasse grandement ce que nous avons espéré.

Cet évènement prendra fin en musique le mercredi 31 août (et recommencera en juin 2023).

Pour vous permettre de continuer d'avoir un service d'alimentation, nous avons déjà donné notre accord aux commerçants qui souhaitent venir en ambulants.

Ces derniers mois ont été marqués par la disparition de certains de nos chers Bessyats, pour lesquels nous avons une pensée particulièrement émue.

Les journées sont courtes pour traiter l'intégralité des dossiers en cours mais nous faisons de notre mieux et espérons du fond du cœur que vous êtes satisfaits de nos actions.

Dès la mi-août, les menuiseries du bâtiment mairie seront changées.

Au début de l'automne, le tronçon de voirie endommagé sur la route de Sery et Prégilbert sera refait, et nous en profiterons pour aménager la partie située devant le local technique place de la mairie.



Nous avons fait le choix de reporter la suite de votre rubrique « Mémoire de Bessy » dans la prochaine édition, afin de laisser place aux évènements festifs de cette saison. En effet les 2 associations sont de nouveau actives et une belle dynamique est présente dans notre village. Nous ferons tout pour la faire perdurer.

Nous tenons également à remercier l'intégralité des bénévoles qui œuvrent pour la réussite des manifestations mais également tous les Bessyats qui aident chaque jour l'équipe municipale (élus et agents) grâce à leur connaissances et/ou leur matériel.

Nous vous souhaitons un très bel été et, restons à votre entière disposition,

Prenez bien soin de vous.

Bien amicalement

L'équipe municipale.

*Pour recevoir désormais votre Lanterne au format numérique (par email), à la place de la version papier, rien de plus simple :
Un petit coupon est à votre disposition en mairie, un joli geste pour la planète.*

UNE LUMIÈRE S'EST ÉTEINTE

Nina VIDROVITCH nous a quittés le 13 mai 2022. Nous ne reviendrons pas sur son enfance largement évoquée dans les médias et sa biographie, mais plutôt sur les trente dernières années où elle nous a honorés de sa présence, de sa gentillesse et de son magnifique sourire.

Artiste peintre reconnue, généreuse, combattante et féministe, ses œuvres ont été acquises par des collectionneurs du monde entier. En 1993, Nina VIDROVITCH et son mari Guillaume KERGOURLAY, écrivain, poète dramatique, souhaitent prendre une retraite loin de la vie parisienne.

Ils s'installent alors notre petit village bien tranquille de Bessy sur Cure. Le hasard ou le destin fit que la maison choisie n'était autre que l'ancien atelier du peintre Maximilien Luce qui résida à Bessy de 1906 à 1912.



Nina VIDROVITCH et son mari Guillaume KERGOURLAY



Exposition de Nina VIDROVITCH au « café du pont »

Pendant toutes ces années Nina n'a jamais cessé de créer et de présenter son travail au profit des jeunes générations d'artistes ou pour des causes caritatives.

En 2000 elle se tourne vers l'écriture en entretenant une correspondance croisée avec Annie Duperey, comédienne et écrivain, elle co-produira le livre « De la vie dans son art, de l'art dans sa vie ». Elle publiera aussi un récit autobiographique « Le Miel de la vie » et signa également avec son compagnon Guillaume KERGOURLAY un roman intitulé « Une rose dans les ténèbres ».

L'automne dernier, à presque 91 ans, elle nous fit l'honneur de faire revivre une fois encore le « café du pont » de son amie Monique Vannier par une exposition éphémère sur le thème « Les lumières de la Cure ».

Elle repose aujourd'hui dans le petit cimetière de Bessy sur Cure auprès de son mari Guillaume KERGOURLAY décédé 8 ans plus tôt.

L'artiste ne meurt jamais. Les œuvres qu'il laisse après lui sont la continuité de son être et de sa manière d'être. Son corps ne peut que se reposer. Quant à son âme, elle ne s'arrête jamais de vivre...

NETTOYAGE ANNUEL DU PLAN D'EAU

Une opération nettoyage de notre plan d'eau a eu lieu le dimanche 12 juin 2022. Comme chaque année, cela a permis la remise en état des bancs et des tables, ainsi que des espaces aménagés afin de rendre ce lieu si cher à nos yeux toujours aussi accueillant et agréable. Nous remercions grandement nos bénévoles pour cette opération.

RAPPEL AUX OBLIGATIONS CONCERNANT L'ENTRETIEN DES VOIES PUBLIQUES

Un arrêté a été pris en date du 18 juillet 2022 et sera affiché aux panneaux municipaux. Nous vous remercions de bien vouloir en prendre connaissance.

ÉTAT CIVIL

Nos chers disparus :

Nina VIDROVITCH le 13 mai 2022
Maria FERNANDEZ le 08 juin 2022

UN VRAI SUCCES POUR LE MARCHÉ COMMUNAL ESTIVAL

L'idée avait germé il y a quelque mois, et nous étions loin d'imaginer l'ampleur qu'allait prendre ce marché. Le premier marché estival s'est déroulé le 01 juin 2022 et ce fut déjà une réussite. Installé sur notre beau plan d'eau, les premiers commerçants étaient ravis non seulement du cadre, mais aussi de la bonne humeur qui y régnait.

Chaque mercredi, à partir de 17h démarre un moment de plaisir et d'échange entre commerçants et clients qui font la joie de tous.

De semaine en semaine ce sont, boucher/charcutier, brasseur, viticulteur, apiculteur, fromager, maraîcher qui ont répondu présent à notre appel et bien d'autres encore nous ont rejoint.

De plus, chacun de nos marchés bénéficie du service des membres de nos associations et de nos bénévoles, qui s'activent à la buvette, à la friterie et aux grillades. Nous les remercions chaleureusement. Du producteur au barbecue un concept qui fait le charme et la réussite de nos marchés estivaux qui nous font également voyager grâce à la cuisine créole, kabyle et italienne.

Vous prenez chaque semaine un grand plaisir à vous retrouver autour d'une table après avoir fait vos achats.

Retour en image sur cet incroyable événement :



Nous souhaitons une nouvelle fois remercier l'ensemble des dévoués pour l'organisation chaque semaine sans qui ces événements n'auraient pas lieu. Nous remercions également les commerçants pour leurs présences et merci à vous clients fidèles qui venez de plus en plus nombreux. Un succès grâce à tous !



Nous vous donnons donc rendez-vous les mercredis à venir pour profiter des marchés du mois d'août avant la fin de la saison.

LA FETE NATIONALE DU 14 JUILLET A BESSY

Nous étions nombreux à la suite du marché estival le mercredi 13 juillet 2022 et la soirée s'est poursuivie avec la traditionnelle retraite aux flambeaux où de nombreux petits Bessyats ont fièrement défilé, éclairés de leurs lampions. Le 14 juillet a réuni beaucoup de Bessyats autour d'un vin d'honneur préparé et offert par la municipalité.



Cette journée s'est achevée par un après-midi jeux sur le plan d'eau pour les enfants et une tombola. Le tout organisé par l'AFLC (association des fêtes, des loisirs et de la culture).



LE GÂTEAU DU MAIRE : LE GÂTEAU RENVERSÉ À L'ANANAS

Pour 6 personnes

Préparation : 30min

Cuisson : 50min



Ingrédients :

- 1 ananas (pas trop gros)
- 165 g de beurre demi-sel + 10 g pour le moule
- 1 yaourt grec (150 g)
- 3 pots à yaourt de farine
- 1,5 pot à yaourt de sucre de canne + 2 c. à soupe
- 1 sachet de levure chimique
- 3 gros œufs

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Beurrez un moule à manquer à charnière de 21 cm de diamètre et tapissez le fond d'un disque de papier cuisson.
2. Pelez l'ananas à vif et retirez tous les « yeux ». Coupez-le en tranches fines et faites-les revenir à la poêle avec 40g de beurre. Ajoutez 2 c. à soupe de sucre et faites caraméliser pendant 2 mn. Versez le jus de cuisson de l'ananas au fond du moule, puis rangez les tranches d'ananas en les faisant se chevaucher.
3. Faites fondre le beurre restant sur feu doux. Mélangez tous les autres ingrédients du gâteau sans trop travailler la pâte. Versez-la dans le moule. Enfourez 40 mn environ.
4. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Laissez tiédir avant de démouler. Servez tiède ou à température ambiante, avec une boule de glace vanille ou coco.

Bon appétit !

Rédacteur en chef : Le Conseil Municipal // Mise en page : Sylvie HOUGA