

# PISIEU INFOS



Numéro octobre 2020

Journal Pisillard d'Informations



## Le mot du maire

Chers amis,

L'actualité de cette période est toujours marquée par l'épidémie du Covid-19. Les mesures de protection doivent être rigoureusement respectées, nous devons travailler tous ensemble pour protéger les personnes qui risquent une forme grave de la maladie et s'assurer que le pays ne soit pas re-confiné: ce qui serait la pire situation.

C'est pourquoi les activités qui favorisent les rassemblements ne sont pas autorisées.

Vous trouverez dans ce journal un extrait de l'arrêté préfectoral précisant les limites. Je sais que ces dispositions sont contraignantes, et que chacun aurait envie de reprendre ses activités de loisirs. J'ai bien évidemment une pensée pour toutes les associations qui sont privées de leurs activités et pour les adhérents qui languissent de se retrouver.

Le CCAS qui s'est réuni dernièrement a pris la décision, avec beaucoup de regrets, de ne pas organiser le traditionnel repas des Aînés en décembre comme cela se faisait depuis de nombreuses années.

Malgré cette situation anxiogène, la vie doit continuer. C'est ainsi que la rentrée a eu lieu à l'école maternelle, dans des conditions quelques peu différentes mais sans trop de difficultés. Nous accueillons cette année une nouvelle institutrice, Madame Isabelle Boutonnet à qui nous souhaitons la bienvenue. Fabienne Mourou-Peyremorte a repris la direction de l'école. L'effectif est stable ces dernières années, ce sont 49 enfants qui fréquentent notre école dont 15 qui ont fait leur première rentrée cette année.

Je tiens à remercier aujourd'hui, les enseignantes et tout le personnel qui œuvre dans notre école pour son implication et son engagement dans cette période difficile.

L'accueil des enfants le mercredi continue, toujours avec l'appui du Centre social de l'île du Battoir de Beaurepaire. Ce service rencontre de plus en plus de succès et permet aux enfants de découvrir d'autres activités.

Nous avons l'immense plaisir d'accueillir un nouveau gérant pour notre auberge. Dimitri Dargelly a ouvert le restaurant ce lundi 5 octobre et compte déjà de nombreuses réservations. On ne pouvait trouver meilleur profil qu'un enfant du pays, cuisinier confirmé et passionné par son métier. Vous retrouvez en pages intérieures le détail de son projet. Je suis persuadé qu'avec son professionnalisme et sa bonne humeur, la réussite de son commerce sera au rendez-vous.

Le Pisieu Infos que vous allez découvrir a bien évolué, la commission communication a beaucoup travaillé pour vous proposer de nouvelles rubriques. Je remercie l'ensemble de l'équipe qui a permis cette évolution, et notamment Maryline qui s'occupe de toute la mise en page.

Je vous souhaite à toutes et à tous de profiter des belles journées d'automne et j'espère vous retrouver le onze novembre à onze heures pour la célébration de l'armistice de 1918 si les conditions sanitaires le permettent.

Amicalement

Le Maire, Jean-Luc DURIEUX

### La Mairie

#### Horaires d'ouverture au public

Lundi: de 14h00 à 16h00

Jeudi: de 10h00 à 12h00

Vendredi: de 15h à 18h

#### Merci de respecter ces horaires d'ouverture

#### Possibilité de rendez-vous en cas d'indisponibilité sur ces créneaux d'accueil

Permanence du Maire :  
Vendredi  
de 15h à 18h00

Tél.: 04 74 84 57 51

Fax: 04 74 84 51 97

courriel:

mairie.pisieu@entre-bievretrhone.fr

Site web:

www.pisieu.fr

### CONGES

Secrétariat fermé le  
23/11/2020

Mairie fermée du  
28 décembre au 31  
décembre inclus.

M. le Maire ne tien-  
dra pas de perma-  
nence.

Directeur de la publication : Jean -Luc DURIEUX  
Comité de rédaction : les membres de la commission communication  
Maquette : Maryline Chenavier. Photos : Mairie et associations.

Distribution : équipe du Conseil Municipal.  
Journal imprimé par la mairie.  
Tirage: 250 exemplaires



## AUBERGE DE PISIEU

Enfin!!! L'Auberge de Pisieu est enfin ré-ouverte depuis le 05 octobre 2020!

Le jeune Chef Dimitri Dargelly a repris la gérance avec beaucoup de conviction et de motivation. Il souhaite mettre ses valeurs et son dynamisme au profit des clients de l'Auberge.



Pisillard depuis 16 ans, Dimitri a beaucoup fréquenté l'Auberge de Pisieu : tout d'abord en tant que client, notamment avec ses parents et sa sœur, puis en tant que stagiaire. Les souvenirs qu'il garde de ses déjeuners familiaux à l'Auberge sont chaleureux. Il souhaite faire revivre aux clients de l'Auberge et aux habitants de Pisieu ce que lui-même a connu dans cet établissement : la convivialité, l'apprentissage du goût et de la cuisine de qualité.

Son souhait de devenir cuisinier s'est développé très tôt. A 14 ans, il intègre le Lycée hôtelier Bellerive à Vienne où il apprendra pendant 3 ans son futur métier. Les diplômes et certifications concrétisent sa passion et confirment son talent: BEP Cuisine et service, BAC spécialisé en Cuisine, Mention complémentaire « Dessert à l'assiette » suivie en apprentissage à La Pyramide de Vienne. Il rejoint ensuite l'équipe du Domaine de La Colombière en tant que Chef Pâtissier. Sa curiosité du métier lui permettra d'apprendre beaucoup de cette première expérience professionnelle, tant en cuisine qu'en gestion.

A seulement 25 ans, ce n'est pourtant pas lui qui a pensé à reprendre la gérance de l'Auberge dans un premier temps. Mais, sa compagne Julie lui soumet l'idée et l'encourage. Cette éducatrice spécialisée connaît bien les métiers de la restauration puisqu'elle y a travaillé pendant 5 ans. Pour autant, si elle veut volontiers soutenir Dimitri dans sa carrière professionnelle de Chef, elle ne souhaite pas partager le quotidien du travail d'un restaurant. Julie est néanmoins présente pour l'ouverture et la mise en route et sera là pour les grandes occasions.



Et, c'est une belle histoire de famille qui se poursuit et s'écrit puisque sœur, parents, grands-parents, cousin.e.s et autres proches sont présents pour l'aider et l'encourager dans sa démarche. Un mur du restaurant est d'ailleurs dédié à leurs photos souvenirs des préparatifs d'ouverture.

Le parties « Bar » et « Restaurant » ont subi un rafraîchissement simple et nécessaire. La décoration des lieux est épurée, moderne et chaleureuse.

L'extérieur a aussi été réaménagé pour optimiser l'accueil des clients.

Précision « spécial Covid-19 »: les tables sont limitées en nombre et en capacité pour répondre aux préconisations sanitaires.

Du gel hydro-alcoolique est à disposition à l'entrée et le port du masque est demandé.



## AUBERGE DE PISIEU

Ainsi, depuis lundi 05 octobre, le Chef a ouvert les portes de l'Auberge aux horaires suivants :

Le Bar est ouvert tous les matins de 8h30 à 11h30

Le Restaurant est ouvert :

- ◆ Les jours de semaine de 11h30 à 14h00 et le soir sur réservation
- ◆ Le vendredi soir de 19h00 à 23h00
- ◆ Le Samedi de 11h30 à 14h00 et de 19h00 à 23h00
- ◆ Le Dimanche de 11h30 à 14h00 sur réservation (et fermeture le soir)



Ces horaires ne sont pas figés et le Chef saura s'adapter à vos demandes et besoins.

Le Chef propose également un service de prestations extérieures sur demande (buffet, plats,...).



La cuisine proposée par le Chef se veut simple et de qualité. Il travaille en circuit court avec des produits frais et surtout locaux. Les approvisionnements se font directement avec les producteurs en fonction de leurs récoltes ou productions et le Chef adapte sa carte selon les disponibilités.

Autre astuce caractérisant sa générosité et sa volonté de valoriser des produits frais : Dimitri a inscrit l'Auberge de Pisieu sur l'application « Too Good To Go ». Cette application permet aux abonnés d'acquérir les invendus à moindre coût. Une démarche anti-gaspillage alimentaire qui correspond tout à fait à ses valeurs et qui permet au Chef et aux consommateurs de faire équipe « Gagnant/Gagnant ».

Les plats proposés en semaine et le week-end sont les mêmes. La différence se relève uniquement sur le travail des produits qui sera plus raffiné le week-end, mais la qualité sera toujours bien présente.

### Formules en semaine :

Entrée/Plat/Dessert : 13€ ou Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 10€  
 Pour les 2 formules : 2 choix d'entrée, 2 choix de plat, 2 choix de desserts  
 Menu « Enfant » selon les envies du jeune convive pour 8€

### Formule du Week-End :

Un seul menu dès le vendredi soir : Entrée/Plat/Dessert à 22 euros  
 Avec 2 choix d'entrée, 2 choix de plat, 2 choix de desserts

Le chef vous propose du fromage avec un supplément de 5 euros (fromage provenant d'un Maître Fromager et renouvelé chaque semaine).

Le menu « Enfant » est aussi disponible en week-end.

**N'hésitez pas à venir goûter la cuisine de ce jeune Chef motivé et doué!**

**Renseignements  
 et réservations au:  
 06.31.84.50.27**



## VIE COMMUNALE



### CCAS de Pisieu

Le conseil d'administration du Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de Pisieu s'est déjà réuni deux fois depuis sa nouvelle composition consécutive au changement de mandat municipal.



Présidée de droit par le Maire Jean-Luc DURIEUX, cette instance est composée de 16 autres membres: 8 conseillers municipaux (Murielle Griffet, Alice Nerrière, Catherine Carcel, Jean-Baptiste Mathieu, Laurent Marchand, Michel Roblès, Bernard Chorier et Serge Benistant) et 8 autres habitants la commune (Arlette DUPLAND, Bégo ISLER, Martial CHARVIN, Noël LAURENCIN, Patrick MARCHAND, Yvan REYNAS, Jacques RIEUX et Thierry RUSSIER).

Lors de la première réunion, dite d'installation, les missions du CCAS ont été rappelées et Murielle Griffet a été élue Vice-présidente.

Le 1er octobre dernier, le conseil d'administration s'est de nouveau réuni pour s'accorder sur l'impossibilité d'organiser les traditionnelles manifestations du CCAS au vu des circonstances sanitaires liées au COVID-19: vente de bœuf bourguignon en octobre, repas des Aînés en décembre et vente de charcuterie/Concours de coinche en janvier.

En effet, à l'heure où cette décision a été prise, un arrêté préfectoral interdit l'utilisation des salles communales pour un rassemblement de plus de 30 personnes. D'autre part, hormis cet aspect réglementaire, la santé de Toutes et Tous est une priorité et le bon sens nous invite à reporter ces événements par principe de précaution.

Pour le repas des Aînés, la question s'est posée de savoir s'il serait remplacé par un colis. Mais, ce traditionnel repas est avant tout un moment de convivialité qu'aucun colis ne pourrait remplacer. Ainsi, aucun colis ne sera distribué, mais dès que les conditions sanitaires le permettront, un événement sera organisé pour se rassembler et se retrouver.

Les membres du CCAS ont tout de même travailler en adoptant un règlement de l'organisation, du fonctionnement et des aides sociales du CCAS. Ce document qui est consultable au secrétariat de mairie, constitue désormais un support juridique pour les prises de décisions du conseil d'administration.

Ce règlement rappelle les objectifs du CCAS et assure l'anonymat pour les habitants qui solliciteraient une aide auprès du CCAS. En plus du secret professionnel garanti par l'article L.133-5 du Code de l'action sociale et des familles, auquel est tenu l'ensemble des membres du Conseil d'administration, les demandes d'aides seront présentées anonymement par le Président et/ou la Vice-présidente aux membres du Conseil.

L'anonymat des personnes sollicitant l'aide sociale doit permettre de garantir l'objectivité des administrateurs. En effet, il semble important que la décision d'attribution ou non d'une aide porte sur des éléments liés à la situation et non à la personne. La confidentialité est ainsi double pour les demandeurs et ce, en vertu du respect de la personne.

La procédure est simple: lorsqu'une personne sollicite l'aide sociale directement au C.C.A.S. (en Mairie), un dossier de demande d'aide est élaboré avec l'administré et le Président et/ou la Vice-présidente et/ou la secrétaire de mairie. Le dossier est monté sur présentation des pièces justificatives nécessaires. Les demandes d'aides peuvent porter sur l'alimentaire, le chauffage, le logement, la santé, la famille et prendre une forme financière ou matérielle.

#### Rappel des autres interventions du CCAS:

- ◆ Prise en charge de la moitié du coût de l'abonnement mensuel au service téléalarme pour les personnes ne bénéficiant pas de l'APA. *Les visites mensuelles sont désormais effectuées par des membres du CCAS qui se relaient: Murielle Griffet, Arlette Dupland, Bernard Chorier et Michel Roblès.*
- ◆ Attribution d'une aide de 20 € par an et par enfant jusqu'à 16 ans, pour les séjours scolaires ou extrascolaires, ou pour les vacances.
- ◆ Aide à l'accompagnement scolaire via CIVISCOL.

**Pour tout renseignement ou en cas de difficultés familiales et/ou financières, n'hésitez pas à prendre contact avec la secrétaire de mairie ou directement avec le Maire ou la Vice-présidente!**

## VIE COMMUNALE



### Une rentrée des classes masquée

49 enfants ont repris le chemin de l'École maternelle en ce 1er septembre. L'équipe enseignante est modifiée La direction est assurée par Fabienne Moiroud-Peyremorte également Professeure de la classe de Moyenne et Grande section. Une nouvelle enseignante a pris ses fonctions pour la classe de Petite et Moyenne section: Isabelle Bouttonnet. Nous lui souhaitons la bienvenue et les remercions toutes deux pour leur investissement.

*Fabienne et Isabelle*

L'équipe encadrante, scolaire et périscolaire, est inchangée depuis la fin de l'année scolaire précédente: Sandrine Dejoint est en charge de la cantine et de la garderie, Mélanie Guillon assiste l'enseignante de PS/MS, Marie-Odette Rostaing assiste l'enseignante de MS/GS. Nathalie Vallet est venue renforcer l'équipe périscolaire (cantine et garderie) suite à son embauche. Et Nadège Figuet a rejoint l'équipe cantine en renfort afin d'assurer une prise en charge optimale des enfants.

Les conditions sanitaires sont difficiles mais notre équipe est motivée et assume sérieusement le protocole sanitaire tout en assurant le bon apprentissage de nos écoliers et leur bien-être. Nous les remercions ici pour leur professionnalisme et leur souhaitons une belle année scolaire.



*De gauche à droite:  
Nathalie, Nadège,  
Marie-Odette,  
Sandrine et Mélanie*

\*\*\*\*\*

### Ciné Plein Air

En partenariat avec le Centre social de l'Ile du Battoir, la municipalité a organisé une soirée Ciné Plein Air le 08 septembre avec la projection du film Le Prince Oublié. Compte tenu de l'impossibilité d'organiser des rassemblements en lieu fermé, cette soirée était organisée pour permettre aux habitants de sortir un peu de leur quotidien empreint d'informations fades et de restrictions en lien au covid-19.

Une trentaine de personnes ont assisté à cette projection, dans le respect des règles de distanciations sociales. Nous remercions les participants pour leur présence malgré les conditions frileuses.

\*\*\*\*\*

### Covid-19 et salles communales

Le dernier arrêté préfectoral (en date du 08/10/2020) prévoit que « à compter du lundi 12 octobre 2020 à 00h00, la location et le prêt de salle sont interdits pour les événements festifs ou familiaux dans l'ensemble des ERP ». Les ERP concernés sont les Etablissements Recevant du Public de type L: c'est-à-dire les salles communales. Elles ne peuvent donc être prêtées ou louées que pour des événements de type réunions, dans la limite de 30 personnes. Mais, l'utilisation des salles devra respecter les mesures barrière à savoir le port du masque et la distanciation sociale d'un mètre au moins. Toutefois, ces mesures sont susceptibles d'évoluer vers encore plus de rigueur dans les semaines à venir. Nous vous tiendrons informés via nos réseaux de communication.

\*\*\*\*\*

### Mémo/Rappels sur les informations de la Mairie

Pour bénéficier des informations de la mairie, nous vous invitons à faire connaître votre adresse mail à la secrétaire afin de figurer dans notre listing.

Il est également possible de télécharger l'application sur son téléphone portable **MyCityPocket**. Par ces deux outils, nous relayons les informations importantes de notre collectivité.

Nous vous proposons aussi de recueillir vos coordonnées téléphoniques mobiles (un numéro par foyer) pour pouvoir être contactés en cas d'urgence. Le formulaire est à votre disposition en mairie.

Les nouvelles sont aussi consultables sur le site internet de la commune: **www.pisieu.fr**

Nous vous invitons à consulter ces supports afin d'être informé, notamment pour savoir si la cérémonie du 11 novembre aura lieu ou si les conditions sanitaires imposent une organisation en comité restreint.

\*\*\*\*\*

### Coupes de bois communal

Les habitants de Pisieu intéressés par une coupe de bois communal sont invités à s'inscrire en mairie avant le 20 novembre 2020. Pour information ou rappel: le principe est une coupe par foyer (correspondant à un volume de 4 m3) pour un montant de 40€, à charge pour les personnes de couper et récupérer le bois selon le calendrier et les consignes donnés par la Mairie.