NOVEMBRE - DECEMBRE

# TEYSSIEU

2026

# LA GAZETTE

## LE MOT DU MAIRE

*Chers habitant-e-s,*

*Nous entrons dans la période automnale avec ses belles couleurs et ses températures plus fraîches. Nous entrons dans une période délicate où le climat général est plutôt morose. Même si nous avons l'air d'être à l'abri de certaines difficultés, je pense qu'il faut se sentir solidaires les uns des autres afin de se soutenir moralement et humainement.*

*Dans cette période, nous sommes bien entendu disponibles et présents pour répondre à vos questions.*

## Permanences

Le maire sera présent les lundis 16, 23 et 30 novembre, les 7 et 14 décembre.
N'hésitez pas à venir discuter, poser vos questions, soumettre vos propositions.
Vous pouvez aussi prendre rendez-vous si ces jours ne correspondent pas à vos emplois du temps. Il reste joignable sur son téléphone au 06 46 75 55 43 pour tout besoin.

## Comité des fêtes

Suite à l'assemblée générale ordinaire du 1er novembre, notre association qui organise la fête du village au mois de juillet est entrée en zone de turbulence. En effet, la présidente actuelle quitte son poste pour des raisons personnelles et aucun-e candidat-e ne s'est manifesté-e lors de l'AG.
La prochaine réunion pour constituer le nouveau bureau aura lieu le vendredi 27 novembre à 20h30 à la salle des fêtes.
Si vous souhaitez rejoindre l'aventure, toute l'équipe du comité vous attend pour tenter de reprendre le flambeau tous ensemble.

## Evènements



**11 novembre**
11 h
Cérémonie commémorative suivie d'un apéritif offert aux habitants

**15 novembre**

Plantation du mai en l'honneur de la nouvelle équipe municipale.

Rendez-vous à 11 heures dans le jardin au-dessus de l'étang pour planter l'arbre puis un apéritif dinatoire est proposé par les conseillers municipaux à la salle des fêtes. Ce sera aussi l'occasion de célébrer le départ en retraite de Vincent.

Une boîte est disposée à la mairie, si vous souhaitez participer au cadeau de son départ.

**26 novembre - 10 décembre**

Expo par G. Brugger sur l'illustrateur BD "Coyote" papa de "Litteul Kevin" du 26 novembre au 10 décembre à la mairie, salle du conseil - Horaires de la mairie ainsi que samedi 28 novembre et samedi 5 décembre de 10h à 12h - 14h à 17h.

**20 décembre**

14 h : Le père Noël arrive à Teyssieu. Tous les enfants et petits-enfants du village sont invités à venir le rencontrer. Un spectacle aura lieu avant son arrivée. Inscription conseillée avant le 10 décembre

# Taille arbres

Le jeudi 29 et vendredi 30 octobre, les arbres du bourg et certains de la route de Cazals ont été taillés par des conseillers municipaux accompagnés d'habitants du village bénévoles.

Un broyeur a été utilisé pour l'occasion. Le paillage est stocké au niveau des poubelles sur la place de la poste. Si certaines personnes en ont besoin vous pouvez venir en utiliser.

Nous remercions toutes les personnes qui sont venues nous aider.



# Informations Projet aménagement Halle

Nous avons rencontré le 10 septembre une équipe d'architectes et techniciens du département pour faire évoluer le projet commencé en 2024.

**Rappel de la situation :**

En 2024, des journées de concertations citoyenne ont eu lieu. Cette démarche participative a permis de faire émerger un projet d'une halle dans la cour de l'école de 150 à 200 m² et d'un local de rangement, avec l'aménagement des abords : ouverture sur le terrain de pétanque et l'aire de jeux, désimperméabilisation du sol...

Une étude géotechnique a conclu à une instabilité forte du terrain. Cette contrainte impose de creuser des plots de 5.5m pour appuyer les fondations sur un sol stable. Cela représente un gros surcoût.
A cette heure, le bâtiment est évalué autour de 270 000 euros et le total des travaux à 466 000 euros (TVA, maîtrise d'œuvre, abords...)

**Plusieurs solutions s'offrent à nous :**

- Persévérer dans ce projet. Un bureau d'étude esquissera un avant-projet chiffré qui permettra de poser un permis de construire et d'élaborer le plan de financement du projet (subventions, emprunt,...). Le surcoût des fondations pourrait éventuellement être revu à la baisse. Cette première étude coûterait entre 12 000 et 15 000 euros. La somme globale des bureaux d'étude jusqu'à la fin des travaux s'élèverait à plus de 30 000 euros

- Imaginer une halle plus petite (100m²) pour réduire les coûts

- Modifier l'emplacement de la halle sur la place de la poste par exemple, en incluant les sanitaires existants

- Préférer un projet d'aménagement extérieur plus léger sans la halle (redéfinition des espaces, végétalisation, espace pour mettre des barnums...) Estimation autour de 100 000 euros.

Attention, parfois les subventions sont ciblées sur les bâtiments et pas sur les aménagements extérieurs.

Dans l'immédiat, nous pourrions :
- Démonter les grilles métalliques tout autour de la cour.
- Enlever le mur entre la cour et le terrain de pétanque (attention tout de même à la différence de niveau à gérer).
- Reduire la hauteur du mur de l'ancien bâtiment à 1 m et prévoir un garde corps (petite difficulté liée à l'étang au dessous)

Une demande d'autorisation de travaux devra être déposée.

Il est nécessaire en tout cas de redéfinir les besoins de cette halle.

## NOUVEAUX SERVICES

- Réouverture de **Proxi à Sousceyrac en Quercy.**
  Alimentation, tabac presse FDJ.
  Par téléphone : 05 65 33 00 02
  Livraison à partir de 30 euros, mardi et jeudi entre 9 h et 12 h.

- **La supérette Utile de Bretenoux** assure également des livraisons à domicile. Passez votre commande le samedi après-midi.
  Par téléphone (surtout la première fois) M. Brion : 05 65 39 71 93
  Par mail : sarl.anatim@orange.fr
  Livraison le mardi matin ou l'après-midi selon la tournée (sans frais de transport à partir de 40 €)

# Communication

Nous diffusons la gazette tous les deux mois comme prévu dans vos boîtes aux lettres. Toutefois, nous pourrions communiquer notre magazine via vos boîtes mails. Dans ce cas-là, si vous préférez, vous pouvez venir voir Sandrine à la mairie pour lui communiquer vos adresses emails.

## Informations des associations communales

**Amicale des aînés**

L'Amicale des aînés est présente tous les mardis à partir de 14h00, à la salle des fêtes pour un moment convivial : marche, jeux variés, goûter.

- Samedi 21 novembre à 14h30 : après-midi en chansons suivi d'un goûter, en toute simplicité, ouvert à tous à la salle des fêtes.
- Le repas de Noël de fin d'année est en cours de préparation.

**Les Amis de la Tour de Teyssieu**
Un film pour mettre en lumière le patrimoine du Ségala.

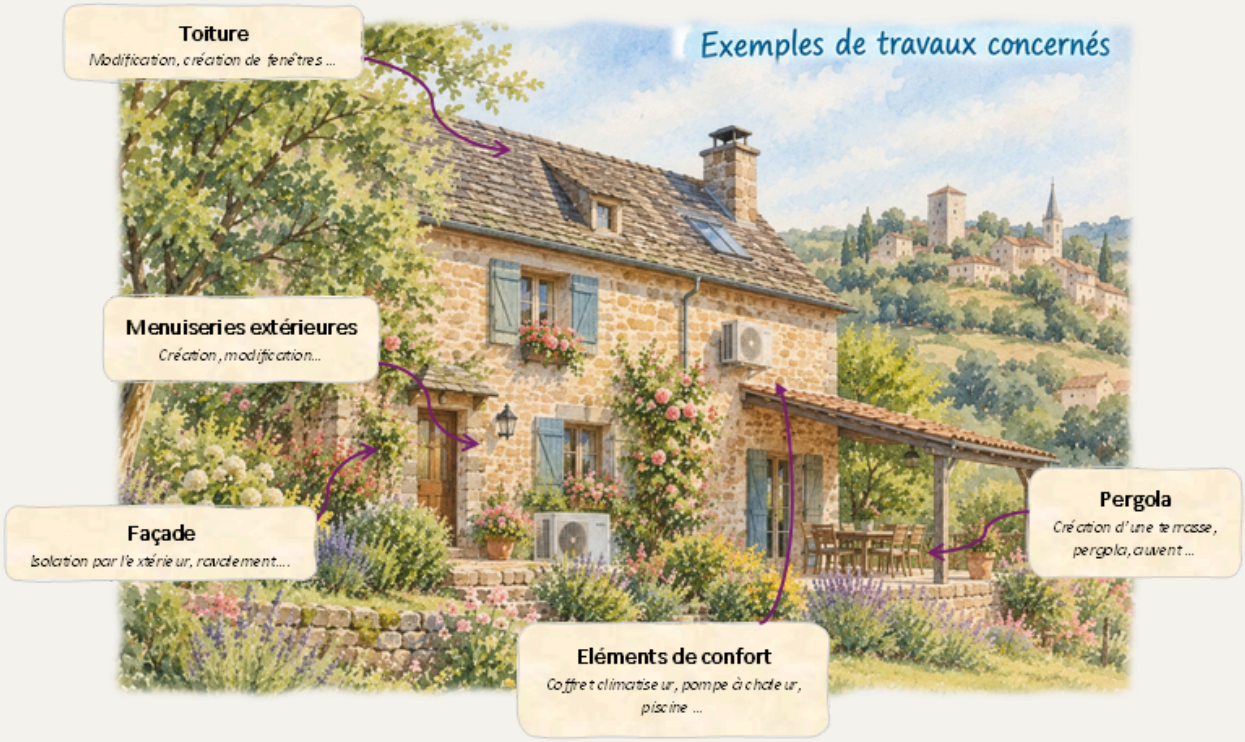
Nous avons accueilli Christian Gasquet et Jean-Marc Destruel, porteurs d'un projet de film consacré au patrimoine du Ségala. Originaires de Gorses et entièrement bénévoles, ils ont déjà réalisé trois films, projetés sous l'arche du lac du Tolerme : L'intervention de la division SS "Das Reich" en Haut-Ségala en 1944 et Paysans du Ségala, de 1900 à nos jours.
Avec ce nouveau projet, ils souhaitent faire découvrir les trésors du patrimoine local, promouvoir les communes et valoriser les richesses de notre région. Le film mettra notamment à l'honneur le patrimoine, parfois méconnu, du Haut-Ségala, dans les anciens cantons de Latronquière et de Sousceyrac. En raison du patrimoine de notre commune, nous avons été invités à prendre part à cette initiative.
Les Amis de la Tour de Teyssieu participeront à ce projet. Le tournage dans notre commune a été réalisé ce mois d'octobre.

**APE La belle Récré**

Un marché de noël (producteurs, artisans...) aura lieu à la salle des fêtes de Laval de Cère le vendredi 4 décembre en fin d'après-midi et soirée. Restauration sur place.

# Les règles d'urbanisme en zone « ABF »

**Toutes les modifications extérieures sont soumises à une demande d'autorisation d'urbanisme (visibles ou non du domaine public).**




## Quelles sont les démarches à effectuer ?

La grande majorité des travaux extérieurs en zone « Bâtiments de France » sont soumis à une déclaration.
Avant toute action, une simple **déclaration préalable de travaux** vous permet de sécuriser votre dossier.

## Quels délais ?

Les délais d'instruction sont allongés :

- 2 mois pour les déclarations préalables
- 3 mois pour les permis de construire.

Dans la zone ABF, l'absence de réponse ne vaut pas accord tacite, mais constitue une **décision de rejet**

## Quels risques en cas de travaux non déclarés ?

Si vous avez réalisé des travaux sans autorisation (ou sans respecter l'autorisation obtenue), il s'agit d'un **délit**.
Vous vous exposez à des sanctions pénales, civiles et administratives. La mairie ou des tiers peuvent engager des poursuites à votre encontre.

## Comment votre dossier est traité ?

Une fois reçu, sous format papier ou électronique, votre dossier est enregistré en mairie. Il est transmis au service instructeur de la communauté de communes ainsi qu'aux architectes des bâtiments de France. Le dossier est instruit en fonction des éléments que vous fournissez. Plus votre dossier sera complet, plus votre dossier aura de chances d'obtenir une suite favorable.

## A qui s'adresser ?

Pour déposer votre dossier, vous pouvez le déposer directement en ligne sur : https://portail-usager.sirap.com ou en version papier en mairie.
Pour les dossiers les plus complexes, le service Urbanisme de Cauvaldor peut vous aider à préparer un pré-dossier.

## Que faire en cas de travaux non déclarés ?

Vous pouvez demander la régularisation de travaux réalisés sans autorisation. Les services vérifient la conformité des travaux. Selon le cas, la décision peut régulariser la construction, imposer des travaux de mise en conformité ou refuser la régularisation.

# RECENSEMENT

Cette année, notre commune de Teyssieu participe au recensement de la population. **À partir du 21 janvier 2027,** chaque logement et chaque habitant seront recensés. Nous vous remercions chaleureusement pour votre participation à cette démarche essentielle à la vie de notre commune.

Une lettre déposée dans votre boîte aux lettres vous informera du début de l'opération. Vous recevrez une notice Internet, remise dans votre boîte aux lettres. Il vous suffira de suivre les indications pour vous recenser en ligne. Conservez soigneusement ce document, indispensable à votre démarche. Le recensement en ligne est simple et rapide.

**Pourquoi êtes-vous recensés ?**
Le recensement permet d'établir la population officielle de chaque commune. Les résultats du recensement sont essentiels à la vie de notre commune.

Les chiffres du recensement de la population découle la participation de l'État au budget des communes : plus une commune est peuplée, plus cette participation est importante !

En répondant au recensement, chacun contribue ainsi à donner à la commune les moyens nécessaires à son bon fonctionnement.

Pour une petite commune, chaque habitant compte.




Vous avez besoin d'aide pour remplir le formulaire, David (06 33 54 58 48) ou Sandrine (07 86 31 96 49) seront heureux de vous accompagner dans cette démarche.

Contact : commune@teyssieu.com / 05 65 33 88 83

Pour en savoir plus, vous pouvez consulter le site recensement.gouv.fr.

# Entretien avec Diego et Alice, repreneurs du restaurant La Table de la Tour

**Bonjour ! Vous vous êtes installés fin octobre dans le logement communal et vous préparez la réouverture du restaurant, pouvez-vous vous présenter aux habitants du village ?**

**Diego :** Je m'appelle Diego. J'ai 33 ans, je suis né à Toulouse, j'ai fait une école hôtelière à Blagnac et je fais de la restauration depuis que j'ai 18 ans.
J'ai fait un CAP service café-brasserie en salle puis un CAP de cuisine. J'ai travaillé dans de nombreux restaurants, à Paris, à Marseille et en saison, notamment dans des restaurants gastronomiques.

**Alice :** Je m'appelle Alice, j'ai 32 ans. J'ai un parcours très différent, j'ai étudié les arts appliqués, et j'ai fait un CAP de photo et de graphisme. Avec Diego on s'est rencontrés à Toulouse quand on avait un peu moins de 20 ans, c'est un peu plus tard qu'en voyant Diego travailler et son envie d'ouvrir son propre restaurant qui émergeait que j'ai eu envie de découvrir ce métier et ça m'a plu, contre toute attente ! ça m'a fait beaucoup de bien de quitter la bureaucratie d'être active et en relation avec les clients.

**Diego :** Ensuite, on est revenu un peu dans nos terres familiales du côté du sud toulousain, dans un petit village ariégeois pour pouvoir travailler 3 ans chacun dans des restaurants et nous avons vraiment acté le fait qu'on voulait ouvrir un resto ensemble. C'était en 2024, voilà deux ans que c'est un projet concret. il vous fallait trouver où, quand, comment ?

## Comment avez-vous choisi Teyssieu ?

**Diego :** On a trouvé l'annonce sur SOS Village. En fait au début on cherchait dans le secteur de l'Aude, Ariège, et après on a commencé à ouvrir les champs, parce qu'on ne trouvait pas grand-chose. On avait visité une dizaine de restaurants, la plupart du temps à vendre.

**Alice :** Quand on a vu l'annonce à Teyssieu, c'était la première location gérance qu'on trouvait. Alors on a postulé et dès les premiers contacts avec Cauvaldex et avec le maire on a senti une grande ouverture et une grande liberté par rapport à ce qu'on pouvait proposer.
On a senti quelque chose d'enjoué, on a senti une attente. En général, le premier sujet avec les vendeurs des commerces est financier, et là, on a senti que la démarche était différente. Non, le but premier, c'est qu'il y ait un restaurant dans le village. Et ça, ça ne nous était jamais arrivé, et je pense qu'en fait, il fallait qu'on tombe sur quelque chose comme ça pour se dire : " ok, on y va !"
Nous, on veut faire vivre un commerce dans un endroit où il y a un besoin réel.
Ce n'était pas juste l'idée d'ouvrir un restaurant pour assouvir nos besoins d'entrepreneurs ou je ne sais pas quoi. On veut vraiment participer à la vie dans le village, et c'est la première fois que ça s'est présenté.

**Diego :** ça nous a mis en confiance, c'est évident. Et il y a plein de points positifs. Déjà, la cuisine est prête. Le bâtiment est beau. Le patrimoine est joli ici, la région est très belle.
Quand on travaillait dans la Sarthe, on faisait des arrêts dans le lot,c'était pile au milieu du trajet vers Toulouse. On avait déjà eu le coup de cœur, alors quand on a vu Teyssieu, on s'est dit qu'on pouvait étendre la zone géographique. Mais aussi, ce que j'ai aimé, ce sont les conditions géographiques d'ici. C'est important pour nous qu'il y ait de l'eau, que ce soit préservé des canicules. Et puis ça reste l'Occitanie !

**Alice :** Ce qui est bien aussi, c'est qu'on peut s'installer sans trop de risque financier, même s'il nous faut emprunter quand même un peu pour le mobilier et la trésorerie. Il y a le resto et le logement au-dessus.
On ne connaît pas encore bien la zone mais on se sent déjà bien ici, ce qui est sûr c'est que je pars toujours du principe que quand j'arrive quelque part, j'essaie d'y rester. On aimerait vraiment que ça se passe bien et poser nos bagages, s'ancrer dans ce territoire.

## C'est toi Diego qui sera principalement aux fourneaux, quelle cuisine proposeras-tu ?

**Diego :** L'idée c'est de proposer des repas ouvriers en utilisant des produits principalement locaux. J'ai tendance à mêler à la fois une cuisine de terroir, simple et gourmande, et une cuisine... un peu plus travaillée, "bistronomique", si je peux dire le mot.

Des plats simples, avec des herbes, des pickles, des assaisonnements un peu différents, des épices, des légumes un peu oubliés aussi, des produits moins connus peut-être. Alors, la cuisine que j'ai envie de proposer, on pourrait dire qu'elle est au carrefour entre le bistronomique, la cuisine ouvrière et la cuisine populaire de ménage.
J'aime bien les abats par exemple, donc les ris de veau, les cœurs de canard... Avec un vinaigre de framboise, par exemple, déglacé... J'essaye de cuisiner des recettes familières mais un peu améliorées, traditionnelles avec une touche de modernité !

J'aime aussi travailler des produits que d'autres personnes ne travailleraient pas. Une fois, dans un restaurant gastronomique, j'ai fait une mousse de foie de volaille au porto, c'est un truc que faisait ma grand-mère. Il y a un papy qui mangeait qui m'a dit que ça lui rappelait celle que faisait sa grand-mère à lui ! J'adore quand les gens se régalent et que ma cuisine leur rappelle celle de leurs enfances.

Je veux aussi proposer une option végétarienne pour ceux qui veulent, on peut faire des plats délicieux sans viande.

## Toi Alice, comment envisages-tu ton rôle en salle?

**Alice :** Je veux proposer un lieu où on se sent un peu comme à la maison. Rassurant, chaleureux, bien accueilli, aux petits soins. J'ai envie qu'on puisse s'adapter à la demande, être souples, réactifs par rapport aux besoins du village. Mes deux dernières saisons, j'ai travaillé dans un restaurant avec des codes de gastro.
Là, ce sera beaucoup plus détendu et chaleureux, mais j'ai quand même un certain respect pour le service, pour les codes d'accueil.
Par rapport à ce qui va se boire, j'ai envie d'avoir une offre très large, avec tous les alcools classiques, une bière locale à la tireuse mais peut-être aussi des cocktails le soir, et une belle gamme de vins. Essayer de proposer de découvrir du vin bio, local ou moins local, mais toujours essayer de rester un peu accessible par rapport aux envies et aux moyens de chacun.

## Quand pensez-vous ouvrir ? Et que proposerez- vous ?

**Alice :** L'objectif, c'est une ouverture début mars! Il nous faut quand même du temps pour prendre nos marques, faire quelques travaux, emprunts, achats de matériels, rencontrer les producteurs, les fournisseurs, créer l'entreprise... On proposera une soirée pour fêter l'ouverture.
Le restaurant sera ouvert tous les jours de 9 h à 14 h 30 du mardi au vendredi, et le samedi midi.
Il y aura le choix entre deux menus, deux entrées, deux plats, un ou deux desserts.
Le prix du menu sera un poil plus cher, 18€ sans le vin et le café.

**Diego :** On sera ravis d'accueillir au bar en plus de la restauration du midi, et pour cela on pense dédier la salle qui servait d'épicerie pour les personnes qui veulent continuer à boire le café ou l'apéro et ne pas manger, surtout en hiver quand on ne peut pas utiliser la terrasse. L'idée c'est qu'il y ait une grande table, des livres, des plantes, une zone indépendante où tout le monde peut aller pour boire un coup mais aussi se retrouver, discuter, travailler, faire une petite réunion...
Nous ouvrirons également le bar les vendredis soir et samedi soir, en proposant des repas à la carte, un peu type tapas, pour s'adapter à tous les budgets et faire cohabiter l'ambiance de bar avec celle du restaurant. En haute saison à partir de juin, nous pensons ouvrir également le dimanche midi.
Quand il y a le camion pizza, nous voulons essayer d'ouvrir le bar mardi soir, qu'on puisse s'asseoir pour manger sa pizza, boire une bière ou manger une salade, un dessert...

## Est ce qu'il faudra réserver ?

**Alice:** Il n'y aura pas besoin de réservation. Alors, soyons clairs, c'est toujours mieux de réserver ! Pour le restaurateur, c'est un plus, ça lui permet de s'organiser, mais il faut le voir vraiment comme une aide, passer un coup de fil quand on peut, même 15 minutes avant.



**Merci Alice et Diego, et bienvenue à Teyssieu ! Rendez-vous début mars !**