

LE CARNET | ANNONCES LÉGALES

Euro Legales

Publiez vos marchés publics
• ledauphine.europubliques.com

Publiez vos formalités
• ledauphine.europubliques.com

CONTACT
HAUTES-ALPES 04 50 91 97 47 / ledauphine@eurolegales.com

le dauphiné

Le Journal d'Annonces Légales de référence

Rechercher : Que vous soyez le demandeur ou le fournisseur, les annonces de services publics d'État ont été mises à disposition de tous les acteurs du territoire. Elles sont accessibles sur le site ledauphine.europubliques.com

MARCHÉS PUBLICS ET PRIVÉS

Procédures adaptées (moins de 90000 euros)

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES SERRE-PONÇON VAL D'AVANCE

Avis d'appel public à la concurrence

M. Le Président
33, rue de la Lauzière - 05230 La Bâtie Neuve
Tél : 04 92 50 20 50
SIRET 20006732000016
Référence acheteur : CCSPVA
L'avis implique un marché public
Objet : La Durancie à Vêlo Phase 1 : Étude d'Avant Projet (AVP)
Procédure : Procédure adaptée
Forme du marché : Prestation divisée en lots : non
Critères d'attribution : Offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères énoncés dans le cahier des charges (règlement de la consultation, lettre d'invitation ou document descriptif)
Remise des offres : 10/09/2022 à 12h00 au plus tard.
Envoi à la publication le : 13/09/2022
Pour retourner cet avis intégral, accéder au DCE, poser des questions à l'acheteur, déposer un pli, aller sur : <http://www.cc-serreponconvaldavance.com/>

321582200

AVIS

Plan local d'urbanisme



COMMUNE DE JAUSIERS

AVIS AU PUBLIC
Département des Alpes de Haute-Provence
Approbation de la Déclaration de Projet n°1
emportant Mise en Compatibilité du
Plan Local d'Urbanisme (PLU)
Réalisation d'un parc photovoltaïque au sol
(Chanéon)

Par délibération en date du 12/09/2022, affichée en mairie durant un mois, le Conseil Municipal de Jausiers a approuvé la Déclaration de Projet n°1 emportant Mise en Compatibilité du PLU.
Le dossier approuvé est tenu à la disposition du public à la mairie aux jours et heures habituelles d'ouverture du secrétariat.
Jacques FORTOUL, Maire

321625000

Avis divers

Divers

DECLARATION D'ABSENCE

Par requête en date du 02 août 2022, le procureur de la République de Gap a saisi le tribunal judiciaire de Gap, statuant en chambre du conseil, aux fins de voir déclarer l'absence de Monsieur DESPJAUDIS Guy, Paul, Marcel né(e) le 02 avril 1925 à PARIS (75) dont les dernières adresses connues étaient 20 Av. Baldinger 05100 BRIANÇON et Immeuble La Concorde n° 26 05000 GAP, ayant fait l'objet d'un jugement de présomption d'absence rendu le 02 octobre 1981 par le juge des tutelles près le tribunal d'instance de GAP.

Fait au Parcquet, le 02 août 2022,
p/le procureur de la République,
Sébastien BAUTIAN, Substitut

321592900

Euro Legales

marchés publics

le dauphiné

>> CONTACT : 04 79 33 86 72

Plateforme de dématérialisation

>> OBLIGATOIRE DÈS 40.000 €

- Mise en ligne de l'avis et des pièces
- Alarmes aux entreprises
- Correspondance
- Réponses électroniques
- Négociations
- Lettres de rejet / notification
- Données Essentielles

+ de 200.000 entreprises
Inscrites au niveau national



La plateforme de référence des marchés publics

ledauphine.marchespublics-eurolegales.com

GAP | LE CABAS DE MON MARCHÉ

Medhi, Julie, Fabrice et les autres assurent l'ambiance des étals

Avec la fin de l'été, l'ambiance des marchés change. Les estivants repartis, les allées se font plus fluides mais les marchands restent et les propositions sont toujours diverses. L'intersaison met côte à côte fruits et légumes d'août et de septembre. De quoi passer en douceur vers l'automne.

Sur l'étal bio de la Ferme des Jeunes pousses de Barret-sur-Méouge, Julie installe sa collection de cucurbitacées. La courge longue de Nice est proposée à la découpe. Cette variété ancienne à chair orangée, au goût rappelant le melon jaune, se croque crue ou cuite en sauce soupe. La courge spaghetti se coupe en deux, pépins enlevés, sa chair se grille des dents de la fourchette en filaments cuits à



Julie veut faire découvrir des légumes oubliés, cultivés dans sa ferme des Jeunes pousses. Sur les marchés de Gap (le mercredi) et de Laragne et à la ferme le mercredi de 18 à 19h. Photo Le DL/B.T.

l'eau, en cocotte ou au four. La fufusi noire est une rareté à découvrir, belle et bonne en gratin,

en quiche, sa peau épaisse faisant le contenant à servir chaud. Brigitte TEMPESTINI

Amandes et fruits secs, du tonus à chaque instant

On dit que les fruits à coque - amandes, noisettes et autres noix - sont bons pour la santé tant leurs nutriments combinent maints besoins du corps. Ces pourvoyeurs d'antioxydants, d'anti-inflammatoires, d'Omega 3 et 6 sont faciles à croquer dans l'effort sportif d'une randonnée ou en cas de fringale.

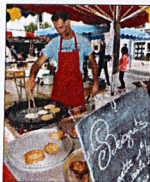
Faciles aussi à mettre en diverses recettes de cuisine, entières ou en morceaux : de quoi apporter du croquant à une salade, réveiller un poisson blanc ou donner à une pâtisserie une saveur particulière.



Sur les marchés de Gap du samedi et du mercredi, Medhi (ici avec sa fille) propose des cocktails de gourmandise et d'énergie pour aborder les changements de saison avec le sourire. Photo Le DL/B.T.

La bonne odeur du tout cuit

Il suffit de suivre son odorat et de tendre l'oreille pour entendre le bruissement de la friture. On arrive ainsi à l'étal de Fabrice, occupé à la fabrication de ses beignets. Ils sont au roquefort, au fromage de chèvre, au chorizo, au basilic ou à la courgette, permettant de faire, en froid et chaud, un repas de l'entrée au dessert, apéritif compris. Les beignets-galettes se réchauffent à la poêle à peine huilée, d'un aller-retour recto verso, à feu doux, et se servent aussitôt avec une salade verte, façon tapas. Son étal pro-



Le samedi et le mercredi à Gap, l'étal de Fabrice propose des plats chauds de saison. Photo Le DL/Brigitte TEMPESTINI

pose aussi couscous, pailles et autres plats tout prêts.

Le marché, lieu idéal pour joindre la convivialité aux bons produits

Comme d'habitude, Michèle fait son marché, avec pour principal objectif, les fruits et les légumes locaux dans la diversité que permet l'intersaison. Tomates, courgettes vertes et salades, pêches et brugnons, gorgées du soleil de l'été rencontrent pommes de terre nouvelles, courges, musquées, prunes et raisins noirs avec le plaisir accru de les cuisiner en recettes "maison". Ses sorties régulières au marché s'enrichissent en outre du plaisir de la rencontre. « On croise toujours des connaissances et on bavarde sans voir le temps passer », assure Michèle.



Malgré le temps gris et un peu frisquet du marché de ce mercredi à Gap, les sourires sont de mise et l'ambiance légère, à l'instar de Michèle (à droite) qui y retrouve son amie Antoinette. Photo Le DL/Brigitte TEMPESTINI

BRIANÇON

Titiana Poletto a fêté ses 105 ans



Titiana a fêté ses 105 ans à Briançon, le 8 septembre. Photo Le DL/Marie-Pierre TICHET

Le Dauphiné Libéré - Vaucluse Martin

Président : Philippe Carli
Directeur Général, Directeur de la publication : Christophe Victor
Directrice déléguée : Noëlle Bernard
Rédacteur en chef : Guy Abonnenc

S.A. LE DAUPHINÉ LIBÉRÉ
Capital : 24 799 520 €
Durée 99 ans à compter du 14 juin 1945
Siège social : 650 route de Valence 38913 Veury Cedex
Principal actionnaire : SIM 99,99%

Impression : Le Dauphiné Libéré - Veury

Tirage moyen 247 410 exemplaires

Origine du papier : France.

Taux de fibre recyclée : 63,5%.

Eurofinition : Pilot 0,01 kg/pourcentage de papier.

Audience mesurée par : AUDIPRESSE

Direction générale et Direction de la rédaction
Centre de presse : 650 route de Valence 38913 Veury Cedex
Tél : 04 78 88 71 00
Fax : 04 78 85 80 20
ledauphine.com
Publié par : GROUPE DAUPHINÉ MÉDIA
Commission paritaire n° 04 26 C 83387
ISSN : Le Dauphiné Libéré n° 0220-8261
Vaucluse-Matin n° 0220-8253

Impression : Le Dauphiné Libéré - Veury

Tirage moyen 247 410 exemplaires

Origine du papier : France.

Taux de fibre recyclée : 63,5%.

Eurofinition : Pilot 0,01 kg/pourcentage de papier.

Audience mesurée par : AUDIPRESSE

Titiana Poletto, née Carlucci Morando est un petit bin de femme qui respire l'amour et la joie de vivre. Ce qu'elle préfère dans la vie ? « Plaisanter, discuter, danser et bien manger ! »

Née le 8 septembre 1917 dans la région de Venise en Italie, elle a fêté ses 105 ans à Briançon, où elle vit depuis de nombreuses années. Son prénom de naissance, Carlucci, ne l'est que sur les papiers officiels. Tout le monde l'appelle Titiana depuis son plus jeune âge. Ce prénom, elle le tient d'un de ses oncles, Quinto, alors machiniste sur les bateaux et qui a vu, en 1912, le Titanic couler. En souvenir de ce moment, Titiana est devenue Titiana.

« Début octobre, il avait neigé huit mètres »

Briançonnaise d'adoption, elle est d'abord arrivée à Montgenèvre en 1954 avec ses enfants, pour rejoindre son mari, venu à travailler dans la faïence. Avant-dernière d'une fratrie de neuf enfants, elle travaille dans sa jeunesse dans les usines de vers à soie et de fabrication de chaises. Arrivée en France, elle s'occupe des enfants. Après être restée deux ans à Montgenèvre, la famille s'installe à Pont de Cervières. « La vie à Montgenèvre était très différente de ce que nous connaissions, se rappelle sa fille Guiliana. Nous sommes arrivés en septembre, il y avait trois maisons et un berge avec ses vaches. Début octobre, il avait neigé huit mètres, c'était un peu

dur pour nous. »

Arrivée à Pont de Cervières, Titiana s'investit dans la vie du hameau, notamment auprès du Bacchu-Ber et du quadrille pour lequel elle s'occupe des costumes et bien sûr d'aller danser. À cette époque, la maison est remplie d'amis et de famille, Titiana s'occupe de tout ce petit monde avec tendresse. Elle leur apprend à préparer les gnocchis : « C'est facile, il faut des patates cuites à l'eau, de la farine, du sel du poivre et tout bien mélanger. Et on les mange avec une bonne bolognaise et du bon parmesan », explique-t-elle.

Ses petits enfants et ses arrière-petits-enfants préparent encore cette recette avec elle. En 1965, elle repart en Italie avec son mari, qui décéda en 1998. Titiana revient alors à Briançon, pour être avec sa fille et ses petits-enfants : « C'est ma seconde patrie, Briançon. J'y ai vécu tellement de moments merveilleux et je remercie toutes les familles briançonnaises de m'avoir rendue si heureuse. » Du haut de ses 105 ans, Titiana est toujours une bonne vivante et ne dit pas non à un petit verre de vin blanc, l'apéro ou un « café gnole » au goûter, en dégustant sa recette de beignets de carnaval. « Il faut deux œufs, de la farine, du sucre, de la levure, des raisins secs et de la gomme, pour les proportions, c'est au pif », sourit-elle. Très attachée à sa famille et à ses amis, elle conclut simplement par ces mots : « J'ai une vie heureuse. »

M.-P.T.

NOTRE-DAME-DU-LAUS
Pèlerinage avec Benoîte

À l'occasion de la fête du baptême de Benoîte, le sanctuaire organise un pèlerinage samedi 17 septembre à St-Etienne-le-Laus, dès 9h30 dans la maison de Benoîte, à 10h15 à l'église du village avant la montée au Vallon des Fours. Il y aura la messe vers 11h30, suivie d'un pique-nique. Un chaplet médité et un enseignement suivront.

DÉCÈS

Orcières, Gap, Cathérine,
Jean-Michel et Véronique, ses enfants et leurs conjoints : Marion, Pauline, Mathieu, Maylou et Anna, ses petits-enfants, Annie, sa sœur et Bruno, son frère ; parents et alliés ont l'immense chagrin de vous faire part du décès de

Monsieur Jean-Marie SARRAZIN
à l'âge de 83 ans.
La cérémonie religieuse aura lieu le samedi 17 septembre 2022 à 13h30 en l'église d'Orcières.
Pas de serments de mains.
Condolences sur registre.
Il a rejoint son épouse bien-aimée

Josette
FF AUBIN Gap 04 92 52 57 57
98071711

ERRATUM

Ribiers, Laragne, Gap, Pierrevert.
Suite à un problème technique, les obsèques de **Monsieur Paul MEISSONNIER** se dérouleront au cimetière de Monasque samedi 17 septembre 2022 à 10 heures, suivies de l'inhumation de l'urne ou cinéraire de Ribiers à 18 heures.

PGF Sisteron 04 92 61 02 67
98071708

HALP-171