

*Association
des Gens du Nord*

Résidant en Lot et Garonne

Siège social : Hôtel de Ville - Villeneuve sur Lot



BULLETIN DE LIAISON

Décembre 2022

Programme des mois à venir...

22 Janvier 2023	Assemblée Générale
19 Février 2023	Le Carnaval à Prayssas
19 Mars 2023	Les 20 ans de l'Association Salle Soubirous, Villeneuve sur Lot
29 Avril 2023	Le Périgord : Beynac et Dôme
Mai 2023	Les Gens de Garonne à Couthures
10 Juin 2023	Le Méchoui à la MVA o Villeneuve sur lot

ou pour tout renseignement

Le Président : Robert CODRON



06 73 68 51 25



president@gensdunord47.fr

La Secrétaire : Laurence DEBOVE



05 53 79 99 18

06 70 77 13 03 (le soir)



gensdunord47@yahoo.fr

Site Internet : <https://www.gensdunord47.fr/>



Mot du Président

Chers amis,

Durant le second semestre de 2022, les conditions sanitaires nous ont permis de réaliser une sortie ou un repas chaque mois et ainsi de reprendre le cours normal de nos activités.

Le conseil d'administration vous présente ses meilleurs vœux de santé et bonheur pour cette nouvelle année 2023 !

Il travaille sans relâche pour vous proposer des sorties, repas ou moments conviviaux comme nous les apprécions tous !

Le dimanche 19 Mars, nous célébrerons les 20 ans de l'association à la salle Michel CAZASSUS au lieu-dit SOUBIROUS, je compte sur votre présence pour faire la fête.

Le samedi 1^{er} avril 2023, notre association participera comme l'année dernière au carnaval de la ville de Villeneuve sur lot, venez nombreux pour également passer un bon moment !

Nos sponsors nous apportent leurs soutiens financiers pour ce livret et nos activités, sollicitons-les régulièrement pour nos achats et faisons-les connaître autour de nous.

Mes amitiés.

Robert

Notre méchoui

Cette année, à nouveau notre traditionnel méchoui a eu lieu le 12 juin à la salle de la Maison Des Associations.

Cinquante de nos adhérents étaient venus à cette journée festive.

Marie Claude a fait une très belle décoration. Celle-ci représentait les quatre saisons, symbole du temps qui passe...



Quelques personnes avaient préparé les amuse-gueules pour accompagner le punch de Raymond, toujours aussi délicieux.

Le mouton cuit doucement à la broche et ce fut un régal de le déguster avec l'accompagnement légumes cuisinés par Alexis super bien épicés.



L'après-midi se poursuit par des jeux divers et des danses, tout ceci dans une bonne ambiance amicale.

Ce fut une belle journée.

Marie Hélène



Après-midis récréatives

Certains d'entre-nous se sont retrouvés dans la salle mise à notre disposition à la Maison des Associations les jeudis :

- 1^{er} septembre,
- 6 octobre,
- 3 novembre
- 1^{er} Décembre

On commence à préparer le Carnaval avec essayage de costumes...



Les prochains jeudis du premier semestre 2023 seront les :

- Le 5 janvier où nous tirerons les rois
- 2 février
- 2 mars
- 6 avril,
- 4 mai
- 1^{er} juin

Royal Villeneuve

Spécialités asiatiques

➤ BUFFET - WOK - SUSHI - MAKI - GRILLADE ◀



➤ **05 53 36 99 88**

🌿 NOUS TROUVER 🌿

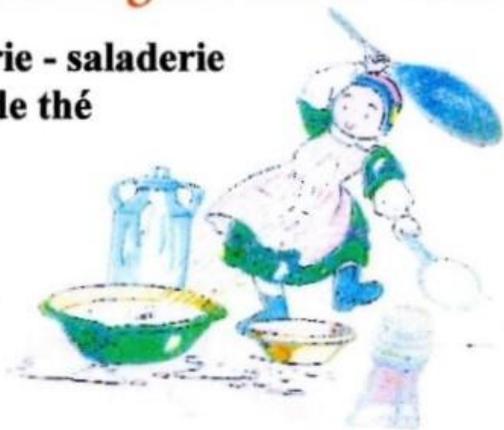


ZAC de Parasol - Route de Fumel - 9006 Rue des Rossignols
47300 VILLENEUVE-SUR-LOT

Le Jardin Gourmand

La Bretagne dans votre assiette

Crêperie - saladerie
Salon de thé
glaces



05 53 70 19 76

26 rue de Casseneuil - 47300 Villeneuve Sur Lot



Un dimanche à la campagne

Après les vacances où chacun a eu sa forte dose de chaleur, nous nous sommes retrouvés ce dimanche 25 septembre un peu plus au frais à la ferme Caillau situé à Montgaillard en Albret. Nous étions donc une trentaine à apprécier une journée très distrayante.

Déjà à l'apéritif maison très bon, la mise en bouche concoctée par Danielle et Christian nous a fait travailler sur divers jeux de logique. Pas toujours facile !!!!

Au cours du repas, vraiment délicieux et copieux, (garbure, salade du terroir, cochon de lait farci, pommes de terre sautées, croustade aux pommes), chaque table devait assurer l'ambiance par des histoires, des chansons plus que variées et désopilantes.

Puis vient le grand jeu des statues. Nous avons mimé avec plus ou moins de succès : la statue de la Liberté, le zouave du pont de l'Alma, le christ du Corcovado, le penseur, le petit quinquin... (voir page suivante)

Nous avons particulièrement apprécié la performance de Francis dans son interprétation du Manneken Pis.

A la fin, c'était comme à l'école des Fans, tout le monde a gagné un petit cadeau !

Merci encore aux organisateurs (Danielle et Christian) de cette amusante journée. A bientôt de nous retrouver.



Michelle

Le grand jeu des statues



Le Zouave du
pont de l'Alma



le Manneken Pis



le Penseur
Le Petit Quinquin



Le
Christ
du
Corco
vado



LAURENT
Cheviron
JOAILLIER FABRICANT



42, rue des Frères-Clavet
47300 VILLENEUVE-SUR-LOT
www.bijouteriecheviron.com

Achat d'or sous toutes ses formes. Règlements comptants

BOULANGERIE PATISSERIE des FONTANELLES

ARTISAN BOULANGER - PATISSIER



Pâtisserie fine

Spécialité Maison : pain au levain, Meule, La Pesée

38 avenue de Fumel - 47300 VILLENEUVE SUR LOT
Tel. 05 53 70 13 23

Au musée du foie Gras



En ce dimanche 16 octobre 2022, nous étions 25 adhérents en route pour la ferme de Souleilles, située à Frespech où Geneviève et Yves Boissière nous ont reçus avec beaucoup de convivialité dans leur exploitation agricole. Leur activité tourne entièrement autour du

canard. Nous avons visité leurs installations avec les différentes étapes de leur savoir-faire qui débute au poussin d'un jour et se termine dans nos assiettes. Toute la chaîne d'élevage, d'abattage et de transformation jusqu'à la mise en boîte et la commercialisation est effectuée sur place. La gestion de l'alimentation des canards est rigoureuse et totalement contrôlée. Nous avons poursuivi notre visite au musée du Foie Gras avec Yves. Installé dans une ancienne grange, est retracée toute l'origine du foie gras ainsi que la façon dont a évolué l'élevage du canard et la production du foie gras. Présenté d'une façon amusante et ludique, pleine de surprises, cette visite s'est révélée très riche et agréable avec Yves très amoureux de son travail, de la nature et du respect de l'animal. Nous avons ensuite profité d'un apéritif avec dégustation des produits qui nous a donné un avant-goût de la qualité gustative des nombreuses confectons de la ferme.

Vu la belle journée que nous avons, nous avons mangé une belle assiette maison et un dessert qui nous ont largement restaurés. Nous avons terminé cette sympathique journée par la visite de Frespech commentée toujours par Yves qui se révèle, historien, conteur en plus d'être un éleveur soucieux de son environnement, de ses animaux et du travail bien fait.

Sylvie





**MASSOU
FRERES
ELECTRONIQUE**

BOSE

L'univers de l'image

Moniteurs professionnels - Projecteurs - Télévisions
Affichage dynamique - - Vidéoprojecteurs



L'univers du son

Enceintes de sonorisation - Sonorisation de magasins - Home cinéma - Enceintes Bluetooth - Systèmes HIFI

Antennes, internet par satellite et abonnement CANAL

Antennes collectives et individuelles - IPTV Fibre Optique
- Internet par satellite - Abonnement CANAL



Systèmes de vidéo protection

Vente et installation de différents matériels de surveillance et de vidéo protection

**Réparation de matériel Multimédia
Installation et Dépannage à domicile**

Pour les Particuliers et les Professionnels

1 Boulevard Danton, 47300 Villeneuve-sur-Lot, France

05 53 70 33 58

massou.elect@wanadoo.fr

<https://www.massou-freres-electronique.com/>



Histoire du foie gras

Les oies migrent de l'Europe du Nord vers le bassin méditerranéen aux premiers froids. Avant de partir, elles mangent des quantités très importantes de nourriture pour pouvoir supporter le voyage. Elles font leur propre foie gras : le foie passe de 100 à 300 g. Elles ont ainsi l'énergie nécessaire pour traverser la méditerranée. Le gavage ne fait que reprendre le principe de stockage d'énergie dans le foie. Le foie gras n'est donc pas une maladie.

L'histoire du foie gras ne commence pas dans le Périgord mais il y a plus de 4 500 ans. Lorsque les hommes commencèrent à se sédentariser, abandonnant leurs activités de cueillette et de chasse, ils entreprirent la domestication, puis l'élevage d'animaux pour se nourrir comme les oies, canards et cygnes.

Les oies descendaient dans le delta du Nil et les anciens égyptiens ont observé que les oies se nourrissaient abondamment de figes pour préparer leur voyage de retour vers les pays du Nord. On a

retrouvé en Egypte des fresques montrant des Egyptiens en train de gaver une oie. Pour cela, ils utilisaient des grains rôtis et humidifiés et en faisait des boulettes.

Les grecs et les romains se sont mis à gaver des oies avec des figes sèches car elles poussaient bien sur les bords de la méditerranée. La fige est très énergétique et le maïs n'existait pas à cette époque.

Ils ont emmené ces pratiques dans tous les pays qu'ils ont conquis et les gaulois se sont mis aussi à gaver des oies et des canards.

C'est la fige qui a donné son nom au foie... Le foie ainsi engraisé deviendra en latin Jecur Ficatum (le foie dû aux figes) et nos ancêtres latinisés, abandonnèrent Jecur pour ne conserver que Ficatum (fige), lequel donna la forme Figido au VIIe siècle, puis Fedie, Feie au VIIIe siècle et enfin Foie ; il en est ainsi dans tout le bassin méditerranéen avec le mot contemporain Higado (Espagne) et Fegato (Italie).

Au XVIIe et au XVIIIe siècles, le développement démographique des campagnes françaises conduit le Sud-Ouest de la France, entre autres, à entreprendre des cultures nouvelles : maïs, pommes de terre... qui, de plus, n'étaient pas taxées ; l'élevage des palmipèdes prend alors une réelle importance économique,

La graisse produite par les canards et les oies était le moyen pour les paysans de se nourrir tout au long de l'année et, grâce à sa conservation aisée (le confisage), de faire des provisions en prévision de disettes et autres famines

Avant on gavait les oies pour la consommation familiale. Puis le foie gras commence à être vendu sur les marchés, procurant une source de revenus aux paysans. A partir des années 60, le gavage des oies disparaît peu à peu pour être remplacé par le canard. En effet, les

oies étaient gavées 3 fois par jour et pendant 3 semaines tandis que le canard est gavé 2 fois par jour pendant 12 jours. C'est moins cher et donc le foie de canard domine maintenant. De ce fait, plus de canard sont gavés. Les foies de canard représentent 98 % du marché.

Le gavage se faisait au moyen d'un entonnoir simple et dans les années 40, le système s'améliore avec une vis sans fin et une manivelle qui fait descendre le maïs et cela jusque dans les années 70-80. Aujourd'hui tout le matériel est en inox. Le gavage ne fait pas mal. En effet, les canards et les oies sont programmées pour manger des petits cailloux qui les aident à écraser les aliments dans le gésier. Donc leur œsophage est peu sensible mais pour les gaver, il faut quand même beaucoup de douceur et dans les aliments on y mets de l'huile de tournesol qui aide à faire glisser le maïs.

Deux espèces de canard sont destinées à l'engraissement : le mulard et le canard de Barbarie (plus généralement utilisé pour la valorisation de la viande)



Tourisme et transport en Autocar
Agence de voyages

2 Boulevard Edouard Lacour
47000 AGEN
☎ : 05 53 98 50 60
www.autocarspascal.com





Une nouvelle vision de la vie

FAITES UN GESTE POUR
LA PLANÈTE !



Montures fabriquées à partir de déchets
plastiques marins recyclés



*Montures (hors verres correcteurs) SEA2SEE distribuées dans les magasins Optic 2000 et fabriquées en plastique recyclé issu de matériaux de pêche usés en polyamide 6. Plus d'infos sur le site du fabricant : www.sea2see.org. Les montures et verres correcteurs constituent des dispositifs médicaux qui sont des produits de santé réglementés, revêtus du marquage CE sur les produits ou le document d'accompagnement, conformément à la réglementation. Demandez conseil à votre opticien, Janvier 2022. SFEN 326 987 018 - RCS Nanterre, Photographie retouchée.

OPTIQUE M. PLOUVIER
Rue de Paris - 47300 VILLENEUVE SUR LOT
Tél : 05 53 70 31 95

BLUE MARINE

SPÉCIALITÉS POISSONS & FRUITS DE MER
FINEST SEAFOOD & FISH RESTAURANT

Menu à partir de 13,50 Euros
Suggestions du Chef, tous les jours Midi & Soir.

Service tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00 du jeudi au samedi
Fermé le Dimanche soir et le Lundi
6 Allée de la Fédération - 47300 - Villeneuve sur Lot
Réservations et informations au : 05-47-01-19-15

www.Miammarine.fr

Une journée récréative

Notre sortie de novembre était prévue à la salle des fêtes du charmant hameau de Ste Radegonde à quelques kms de Villeneuve sur Lot.

Après quelques difficultés de stationnement, le parking étant restreint, nous sommes accueillis par Robert, notre Président. Derrière lui était dressé un magnifique buffet de mignardises salées pour accompagner l'apéro. Notre ami Raymond était derrière son comptoir en train de préparer son punch habituel. Le thème du jour était le (chapeau).

Et des chapeaux, il y en a eu... du plus beau au plus loufoque, du plus moche au plus spectaculaire, il y en avait pour tous les goûts !

Après le discours de bienvenue du Président, nous fûmes invités à l'apéro en attendant le repas. Celui-ci ne tarda pas et ce fut 2 plats qui nous ont été présentés : Paella et cassoulet au choix de chacun. Durant le repas, des chansons de notre folklore furent reprises en chœur par tous. Le repas terminé une table fut dressée pour installer le jury qui devait délibérer pour décerner les prix des chapeaux, ce fut très long et durant ce temps nous avons pu nous dégourdir les jambes.



Enfin le jury délibéra et remis 4 diplômes pour récompenser les candidats dans une ambiance indescriptible de cris et bonne humeur.



Après le fromage, le dessert, la journée se termine à la tombée de la nuit. La prochaine sortie aura lieu le 11 décembre au cabaret LE BAMBINO à Bergerac.

Hubert





DEPANNAGE
CHAUFFAGE
SANITAIRE
RAMONAGE
ZINGUERIE

Comin sarl

« Las Tres Peyres » - 47110 ALLEZ ET CAZENEUVE
Tél. 05 53 40 21 80 - Fax 05 53 40 30 45

UNIVERS PRIMEUR

Votre spécialiste
en Fruits et Légumes

Produits régionaux
(fromage, viande, épicerie...)

Produits Asiatique

ZAC de Parasol
47300 Villeneuve-sur-Lot
☎ 09 81 72 44 49

**Fruits et Légumes
de Qualité**

E. Leclerc
Gif
Conforama
Buffalo Grill
NO2
UNIVERS PRIMEUR

Ouvert

Du lundi au samedi
de 8 h 30 à 19 h 00

La parade de Noël

La ville de Villeneuve sur Lot nous a invités à participer à la grande parade de Noël dans les rues de la ville.. Nous étions une quinzaine à avoir répondu à l'appel. Nous avons diffusé des chants de Noël en chti.



Le Père Noël avait tenu à nous accompagner !



Le Bambino

Dimanche 11 décembre, c'etot l'fête à Daniel mais surtout, l'asso avo organisé un' sortie au Bambino à Bergerac. L'ciel eto avec nous frod mais bieau.

In bieau car bleu piloté par Marie nous a conduit chez Cyrano. Comm' on est arrivé à l'avanche, in a pu faire l'querpion un moment. In eto un' chinquantain à rintrer din l'cabaret et occuper l'mitant del salle.



Eune fos installés, in a bu in kir avant d'attoquer eune salad fort copieuse avec des miettes eud gésiers et eune rondelle eud foie. Après ch'ti qui espère comme mi in confit eud canard a été déçu... i s'eto transformé in cuisse eud poulet....



In tiot bout eud brie crayeux et in mini dessert ont complété ech' repas avec eune bonne bouteille eud Bergerac. Quèques canchons nous ont accompagnés.

Eune fos ch'café servi, el spectacle a comminché. I avo des danseuses et des danseurs pas à poil mais avec plein de pleumes. Gisèle, une jolie cougar, a bien plu à certains avec des play backs et des sketches. Des acrobates dans un cerceau et des rubans ont réalisé de jolis numéros. Is ont fait participer che gins et Marie Hélène s'est distinguée en Bécassine.



Après plusieurs danses et canchons, in a eu drot en final à in French Cancan endiable.

In a artourné din ch'car et pris el route eud retour din eun bonne ambiance surtout din ch'fond...

Après eun première dépose à Cancon, l'plus gros del troupe est dechindu à Villeneuve. On s'est séparé contint et satisfait in attendant el prochaine sortie.

Baises à tertous.

Alain el Broutteux





Nos sponsors

BLUE MARINE ; restaurant spécialité poissons	16
BOULANGERIE PATISSERIE DES FONTANELLES	9
CHEVIRON Laurent, joaillier fabricant.....	9
COMIN SARL, chauffage, zinguerie.....	19
JAYANT Éric, charcuterie	25
LABORDE Pompes funèbres.....	25
LE JARDIN GOURMAND, Crêperie.....	5
MASSOU Frères, électronique.....	12
OPTIC 2000 ; opticien	16
ROYAL VILLENEUVE, Spécialités asiatiques.....	5
UNIVERS PRIMEURS, fruits et légumes.....	19
VOYAGE PASCAL, Autocariste, Agence de Voyage.....	15

POMPES FUNEBRES D'AQUITAINE



Ets LABORDE

Organisation complète d'obsèques
Contrats de prévoyance
Funérarium



49, Avenue Jacques Bordeneuve
47300 VILLENEUVE SUR LOT
05 53 40 26 26

9, Avenue René Bouchon
47110 STE LIVRADE S/ LOT
05 53 49 42 34

14, Rue Grande
47440 CASSENEUIL
05 53 49 32 47

Charnière
47110 LE TEMPLE S/ LOT
05 53 01 03 32

Route Nationale
47290 CANCON
05 53 01 73 14



Charcuterie traditionnelle - plats cuisinés
Fabrication maison

Eric JAYANT

Les Frontanelles - Route de Fumel
47300 VILLENEUVE SUR LOT

 05 53 70 08 31

Tous les mardis et samedis,
sous les Halles



Le Conseil d'Administration 2022

Président	Robert CODRON	
Vice-Président	Raymond JEUNOT	
Trésorier	Daniel CORBINEAU	
Secrétaire	Laurence DEBOVE	
Secrétaires Adjointes	Sylvie BALENGHIEN	
Responsable Livret	Michelle PERONNE	
Membres	Danielle DASSONVILLE	
	Michel SERRET	