

Association des Gens du Nord

Résidant en Lot et Garonne

Siège social : Hôtel de Ville – Villeneuve sur Lot



BULLETIN DE LIAISON

Décembre 2014

Programme des mois à venir...

18 janvier 2015	Assemblée générale à la Maison de la Vie Associative de Villeneuve
15 février 2015	Carnaval chez Pouwels à Villeneuve Sur Lot
29 mars 2015	Hôtel du Nord à Tombeboeuf
23 avril 2015	Journée à Monbazillac
17 mai 2015	Rallye touristique
14 juin 2015	Méchoui
21 au 26 septembre 2015	Voyage dans les Pyrénées Orientales

Pour adhérer à l'Association ou pour tout renseignement

Le Président : Henri-Jean CUVELIER



05 53 40 31 21



cuvelier.henri-jean@neuf.fr

La Secrétaire : Laurence DEBOVE



05 53 79 99 18

06 70 77 13 03

(le soir)



gensdunord47@yahoo.fr

Cher(e)s Ami(e)s et adhérent(e)s,

Nous avons terminé l'année 2014 par une sortie au cabaret L'Ange Bleu. Nous entrons dans la nouvelle année.

Les années se suivent un peu trop vite et ne se ressemblent pas, chaque jour apportant ses peines et souvent ses joies. Alors profitons de l'instant présent et apprécions les moments de bonheur quand ils se présentent à nous.

Les membres du Conseil d'Administration se sont investis pour vous proposer des rencontres variées. Le programme 2015 est en bonne voie de finalisation et nous sommes en train de finaliser un voyage pour le mois de septembre.

Pour nous faciliter le transport et le coût du carburant nous avons fait appel très souvent aux services des autocars Rimonteil. Nous pouvons remercier l'ensemble des membres donateurs pour l'aide financière apportée.

Pour vos achats donnez leurs la priorité, tout en vous faisant connaître en qualité d'adhérent des Gens du Nord.

Le Conseil d'Administration se joint à moi pour vous souhaiter une très heureuse année, pleine de santé et de joie pour vous et vos proches.

Henri-Jean CUVELIER

Bonjour les Gens du Nord

Le fait du hasard, un nom, un numéro, deux ou trois échanges téléphoniques et me voilà partie à l'aventure chez les Ch'tis !

C'est déjà l'automne et pourtant ce dimanche 28 septembre tout ensoleillé nous réunit sur le site du Château de Rogé.

Arrivée sur le parking, je suis hésitante, un peu perdue... Deux véhicules se garent. C'est Michèle et

Marie-Claude. On se salue, on fait connaissance et toutes les deux me guident vers le lieu des festivités. Accueillie avec beaucoup de gentillesse par le Président et son épouse, je suis de suite à l'aise. Une poignée de main par ci, une bise



par là et avec toutes et tous, c'est convivialité, sympathie et accueil chaleureux.



C'est l'heure de l'apéro, quelques instants passés à discuter avec Roland, Josiane et d'autres invités et je suis conviée à m'asseoir à leur table.



Un bon moment de partage, de rires, d'échanges, sans oublier bien sûr le « Bizutage » de la dernière arrivée. Francine, Michèle, Claudine et Henri-Jean sont venus à mon secours et me soutenir moralement dans cette épreuve. (C'est de l'humour !).

Que du bonheur ! Après 12 ans en Lot et Garonne, moi la Picarde, je retrouve la joie de vivre des Gens du Nord, qu'ils soient de Lille, d'Armentières ou d'ailleurs...

Balade digestive, bavardages, toujours du rire et de la gentillesse. Le temps passe, il faut se quitter en pensant au dimanche du mois prochain.

Rentrée à la maison sous la pluie, mais avec du soleil dans le cœur ! Aujourd'hui c'était mon baptême de bienvenue. Je suis ravie, merci les Ch'tis.

Léa

POMPES FUNEBRES D'AQUITAINE

LE CHOIX FUNERAIRE

Ets LABORDE

Organisation complète d'obsèques
Contrats de prévoyance
Funérarium

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

14, Rue Grande
47440 CASSENEUIL
05 53 49 32 47

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

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

Route Nationale
47290 CANCON
05 53 01 73 14



Autrement
Féminin

32, rue de Penne
47300 Villeneuve-sur-Lot

☎ 05 53 40 36 76

11, cours de la Marne
47400 Tonneins

☎ 05 53 79 12 35

Lingerie fine
Lise Charmel
Lilly

Collants de marques
Gerbé
Wolford
Sous vêtements homme
Hom

Sortie à la Ferme du Lacaÿ



Près de soixante participants se sont retrouvés le 19 octobre 2014 pour une journée prometteuse sur les bords du Lot à la Ferme du Lacaÿ.

C'est sous un beau soleil matinal que nous avons été accueillis par les propriétaires de l'exploitation.

Après une présentation de la ferme, nous avons pu suivre d'intéressantes et complètes explications sur le pruneau d'Agen, principale activité de nos hôtes du jour.



C'est avec beaucoup de passion que le fils de l'exploitation familiale nous parle de l'origine et de l'entretien des pruniers, de la récolte des prunes d'ente, de leur transformation, du conditionnement et de la commercialisation du pruneau.



Pour le repas du midi, un succulent et copieux casse-croûte paysan nous a été servi dans la grange rénovée et bien aménagée où nous avons pu déguster les bons produits bio de la ferme.



Après le café arrosé, nous avons été divisés en deux groupes.

Pendant que les uns profitaient d'une balade digestive sur le Lot à bord des deux petites gabarres pilotées par nos hôtes

les autres suivaient avec beaucoup d'attention la présentation du musée consacré à la découverte de la rivière du Lot de sa source en Lozère jusqu'au confluent à Aiguillon sur la Garonne.





En fin d'après-midi chacun reprend la route du retour satisfait d'avoir passé une excellente journée.

Les participants se souviendront certainement de la qualité de l'accueil qui leur a été réservé, tout simplement remarquable !

Joël



Brasserie
Café des Arts
Bernard et Claudine

2, rue de Cessac
47000 AGEN

 05 53 66 01 49

Ouvert de 7 h 30 à 20 h 30 du lundi au vendredi

La fermette en automne

Nous nous sommes réunis comme l'année dernière en ce dimanche 9 novembre à la fermette.

Nous avons apprécié le chemin refait qui nous y conduit et le temps propice pour la saison.

C'est toujours avec plaisir que la cinquantaine d'adhérents et autres amis se retrouvèrent autour du planteur incomparable de Raymond agrémenté de toasts préparés avec soin par le staff de petites mains de l'Association.



Nous avons dégusté ensuite une paella ou une macaronade selon le choix des plats que le traiteur Ben Ben nous avait concoctés.

L'après-midi se poursuit en chansons : Raymond se lança dans les airs typiques du Nord, une petite nouvelle Léa



chanteuse dans une chorale nous charma avec quelques refrains bien connus repris en chœur par la société.

Il était temps de se quitter ; les jours sont courts en novembre, très heureux d'avoir profité de cette journée placée encore une fois sous le signe de l'amitié.



Michèle



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

IMAGE & SON

Massou Frères ELECTRONIQUE

Votre espace
de vente
réparations

TELEVISIONS
& ACCESSOIRES

1 Bd Danton
47300 VILLENEUVE S/LOT

Tel : 05 53 70 33 58
Fax : 05 53 40 04 07



Testez l'ensemble de la gamme Bose®
HiFi - Home Cinéma - Multimédia



BOSE®

Benoît POWWELS

Traiteur



Réception à domicile

(avec ou sans location de matériel et personnel)

TRAITEUR

Organisation de réception

Salle modulable de 20 à 250 personnes
Plats Cuisinés et Pâtisseries Artisanales
à emporter sur commande
pour tous vos événements
(Particuliers et professionnels)

Ld Lastuquettes - Rte Tournon - 47300 Villeneuve-Sur-Lot
Fax : 05 53 70 43 36

05 53 40 28 30

www.pouwels-traiteur.com - e-mail : auvieuxchene@wanadoo.fr

Prise de connaissance de l'Association des Amis des Moulins de Lot et Garonne (A.D.A.M.L.G.)

Née en novembre 1997 de la volonté de quelques passionnés, elle est aujourd'hui forte de plus de 100 adhérents. Elle a pour buts la connaissance, la conservation et l'animation de ce précieux patrimoine.

Depuis une vingtaine d'années un mouvement se dessine en faveur de la réhabilitation de ce patrimoine oublié. Des moulins restaurés en habitation conservant leurs caractères authentiques, d'autres à des fins touristiques, d'autres enfin qui ont retrouvé une seconde vie grâce à la production d'énergie électrique, voilà quelques-unes des pistes ouvertes que notre association accompagne.

Elle peut aider les propriétaires de moulins dans leurs démarches administratives et techniques, faire valoir leurs droits mais aussi leur indiquer leurs devoirs, les erreurs à ne pas commettre, à qui s'adresser et comment monter un dossier de demande de subvention ; les mettre en rapport avec d'autres propriétaires ou des entreprises pour leurs projets de réhabilitation, mutualiser les compétences ; etc...

Les moulins ; un patrimoine à protéger !

Marc, S/C du Président de l'ADAMLG

Siège social : Le moulin du Gers, route de Caudecoste,
47390 LAYRAC - ☎ 05 53 87 15 37

BLUE MARINE



SPÉCIALITÉS POISSONS & FRUITS DE MER
FINEST SEAFOOD & FISH RESTAURANT

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



Service tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00
Fermé le Dimanche et le Lundi
6 Allée de la Fédération - 47300 - Villeneuve sur Lot
Réservations et informations au : 05-47-01-19-18

www.bluemarine.fr

BOULANGERIE PATISSERIE des FONTANELLES

ARTISAN

BOULANGER

PÂTISSIER



Pâtisserie fine

Spécialité Maison : pain au levain, Meule, La Pesée

38 avenue de Fumel - 47300 VILLENEUVE SUR LOT

Tel. 05 53 70 13 23

L'Ange Bleu

Départ à 8 h 45 en ce dimanche 14 décembre de Villeneuve sur Lot en car, arrivée à l'Ange Bleu vers midi donc à l'heure.



Entrée dans le hall, un endroit féérique !

Surprise, la salle est bondée (environ 1200 places).

Ambiance chaleureuse, tamisée, le cabaret !!!!



Nous nous installons et très vite, le repas est servi avec des animations. Avant le spectacle, petit moment des années 80. Certains profitent des deux pistes de danse.



A 15 heures début du spectacle cabaret « Hollywood » avec différents thèmes sous la forme de la réalisation d'un film en 3D... dont nous sommes les figurants... Diverses scénettes sont jouées sous nos yeux ébahis : fiançailles dans le bordelais, Pocahontas et le cow-boy ; sous la royauté...



Costumes, paillettes, plumes, décorations magnifiques en trompe l'œil... Le spectacle se termine dans un saloon sur un French cancan magistral.

Les copines de Margot



CATHERINE

FILLE D'ALAIN ET CLAUDINE

COIFFEUSE A DOMICILE
SUR LE VILLENEUVOIS

SUR RENDEZ-VOUS

06.60.87.24.45

HOMME-FEMME-ENFANT

Rimonteil

TOURISME



N° H 047 96 001

DEPLACEMENTS - VOYAGES ORGANISES - France - ETRANGER

E-mail : transport.rimonteil@wanadoo.fr

Fax : 05 53 40 74 76

FRANQUET - Route de Thezac

05 53 40 70 04

47370 TOURNON D'AGENAIS

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

Magret de Canard en Croûte de noix



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 magrets de canard
 - 100 g de noix
 - 100 g de beurre
 - 3 grandes biscottes
 - 2 CC de moutarde aux noix
 - 1 bonne CS de crème
 - 1 trait de liqueur de noix (ou d'armagnac légèrement dilué)
1. Préparez la croûte: mixez plutôt finement les noix, les biscottes et le beurre. Étalez cette pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé. Entreposez au frais 15 minutes au moins. Préchauffez le four à 200°.
 2. Retirez la peau du magret en la tirant et en vous aidant d'un petit couteau. Taillez la peau en fines lanières et faites-les fondre légèrement dans une sauteuse pouvant contenir les deux magrets. Quand vous avez obtenu une bonne cuillère de graisse de canard, retirez la peau et poêlez les magrets dans cette graisse à feu assez vif. Comptez 2 minutes par face.
 3. Laissez tiédir le magret 5 minutes, puis posez-les sur la plaque de croûte et taillez des morceaux de croûte à leur dimension en suivant leurs contours. Comptez un peu large car la croûte va retomber sur les côtés ! Déposez les croûtes sur les magrets et enfournez. Comptez 10 minutes de cuisson pour un magret encore rosé.
 4. Pendant ce temps, déglacez la sauteuse avec la liqueur de noix, allongez à la crème, remuez et coupez le feu. Ajoutez la moutarde, un trait d'eau et réservez la sauce.

Conseil de Julie: Karine entrepose sa croute de noix au congélateur pour qu'elle raffermisse plus rapidement. (Extrait « Les carnets de Julie »)

Une tradition d'origine inconnue

La plus belle tradition est sans doute celle du Guénel. Ce mot vient peut-être de l'espagnol aguinaldo qui désigne le mendiant. Les Espagnols occupèrent en effet la région à la fin du XVIème siècle. L'interprétation la plus simple est celle de « Gai Noël ». Le meilleur récit de cette tradition est donné par Henri Malo dans son roman Gingolph l'Abandonné. Un pauvre Portelois orphelin de père et dont la maman est malade fait une longue route à pied dans le froid pour gagner quelques sous avec son guénel. Cette tradition « remonte à la nuit des temps », mais lesquels ?

Dans le boulonnais, les semaines qui précèdent Noël, les enfants creusent de grosses betteraves. Ils excavent vers l'extérieur une place pour le nez, la bouche et éventuellement le nez. Une bougie est allumée au centre. Ils se promènent à la tombée du jour ensuite de maison en magasins en chantant une petite ritournelle en picard pour obtenir quelques friandises ou quelques « soussous ». Cette chansonnette évoque le petit malheureux qui voit par le trou de la serrure ceux qui font la fête. L'air rappelle vaguement Au clair de la Lune. Le mot de « guénel » désigne celui qui le porte et ce qu'il porte.



Cette chansonnette est devenue une sorte d'hymne « national » de Boulogne.

collection
MODE
in France

Optic 2000
Une nouvelle vision de la vie

Optic 2000
recommande les verres Essilor®
www.optic2000.com

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

Cheviron LAURENT
JOAILLIER FABRICANT



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

Achat d'or sous toutes ses formes. Réglements comptants

Le Conseil d'Administration 2014

Président	Henri-Jean CUVELIER	
Vice-Président	Roland VROMAN	
Trésorier	Joël BURY	
Trésorière Adjointe	Claudine BAILLEUX	
Secrétaire	Laurence DEBOVE	
Secrétaire Adjointe	Marylène LESNE	
Membres	Marie-Claude LALLEE	
	Michelle PERONNE	
	Marc DESCAMPS	
	Raymond JEUNOT	