

# Association des Gens du Nord

Résidant en Lot et Garonne

*Siège social : Hôtel de Ville – Villeneuve sur Lot*



**BULLETIN DE LIAISON**

**Mai 2016**

## *Programme des mois à venir...*

19 Juin 2016	Méchoui à Saint Pierre de Caubel
26 au 30 septembre 2016	Voyage à la Rochelle
15 Octobre 2016	Rallye
20 novembre 2016	Repas et après-midi récréative à la maison des Associations de Villeneuve Sur Lot
Décembre 2016	Le Petit Paradis à Pont du Casse

*Pour adhérer à l'Association  
ou pour tout renseignement*

Le Président : Henri-Jean CUVELIER



05 53 40 31 21



[cuvelier.henri-jean@neuf.fr](mailto:cuvelier.henri-jean@neuf.fr)

La Secrétaire : Laurence DEBOVE



05 53 79 99 18  
06 70 77 13 03  
(le soir)



[gensdunord47@yahoo.fr](mailto:gensdunord47@yahoo.fr)

**Site Internet** : <http://www.pari47.com/les-gens-du-nord/>



**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](http://www.bluemarine.fr)

## **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

Cher(e)s Ami(e)s et Adhérent(e)s,

Ce premier trimestre est marqué par une augmentation non négligeable d'adhésions.

Le conseil d'administration tente de vous donner un maximum de satisfaction dans le choix des activités proposées en espérant que nous y arrivons. Nous restons à votre écoute.

De nouveaux sponsors nous ont rejoints qui par les temps difficile nous permettent de maintenir des tarifs compétitifs principalement dans les transports. Nous les en remercions et n'hésitez pas à les contacter au besoin.

Bonnes vacances à vous tous.

Sincères amitiés

Henri-Jean CUVELIER

## *Journée à La Fermette*

Ce matin du 15 novembre 2015, pour ne pas déroger à nos habitudes, les bénévoles ont préparé la salle. Travail qui fut promptement accompli.

A 12 h 30, les premières personnes sont arrivées. Le nouveau DJ (découvert par Marylène suite à une rencontre au supermarché) avait terminé la mise en place de son matériel et fait des essais de son (chose qui n'est pas très facile dans une pièce où l'acoustique n'est pas très bonne !)

Les festivités pouvaient démarrer. Un kir breton (souvenir de notre voyage en Bretagne) nous fut servi. Les amuse-bouche et le buffet étaient préparés par Monsieur Pouwels.

Une minute de silence a été demandée en mémoire des victimes des attentats de Paris.

Après l'apéritif, la chanteuse nous a ravis avec des chansons connues de tout le monde. Le repas se déroula dans une ambiance bon enfant. Ensuite, des jeux ont été organisés, ce qui a montré le talent de l'orateur de nos amis pour notre plus grand plaisir. Après



quelques-uns des convives nous ont montré leur talent de chanteur, ce qui n'était pas triste non plus !



Enfin, la chanteuse a repris son tour de chant à notre plus grande satisfaction puis place la danse jusque 18 heures.

Et l'équipe de bénévoles a pris balais et wassingues pour tout nettoyer et ranger la salle !

Jean-Pierre



## A t r e m e n t S é m i n i n

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*

# Rimonteil

TOURISME



N° H 047 96 001

DEPLACEMENTS - VOYAGES ORGANISES - France - ETRANGER

E-mail : [transport.rimonteil@wanadoo.fr](mailto:transport.rimonteil@wanadoo.fr)

Fax : 05 53 40 74 76

FRANQUET - Route de Thezac  
47370 TOURNON D'AGENAIS

**05 53 40 70 04**

## Benoît POUWELS Traiteur



### 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)

### Réception à domicile

(avec ou sans location de matériel et personnel)

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

**05 53 40 28 30**

[www.pouwels-traiteur.com](http://www.pouwels-traiteur.com) - e-mail : [auvieuxchene@wanadoo.fr](mailto:auvieuxchene@wanadoo.fr)

## *Au Music Hall*

Nous étions une cinquantaine à prendre le bus pour Bergerac en ce dimanche 13 décembre 2015. Nous nous sommes mis sur notre 31 pour assister à la représentation « Obsession »... sans oublié le bon repas qui nous a été servi.



18 artistes se sont succédés sur scènes. Danses, chansons, acrobatie étaient au rendez-vous sans oublier les strass et les paillettes. Nous avons découvert des professionnels y compris la petite Plumette la benjamine de la troupe, dans une ambiance familiale et bon enfant.

Les costumes sont magnifiques, de belles chorégraphies.. Le tout avec de l'humour bien amené...

Nous avons passé une excellente journée, avec une mention particulière à nos deux animateurs qui se nomment FRANCIS ET DANIEL qui ont dignement représenté notre association. Les reconnaitrez-vous ?

Le temps d'un instant, nous avons rêvé les yeux grands ouverts.





Ovations  
pour nos  
charmants  
animateurs  
: Francis et  
Daniel !

## *Assemblée Générale du 17 janvier 2016*

En ce début d'année 2016 ; nous nous sommes retrouvés pour l'Assemblée Générale annuelle à la salle de la Maison des Associations. Dans la joie de nous retrouver, nous nous sommes souhaités une bonne année 2016 et surtout une bonne santé.

Sous la houlette d'Henri-Jean, l'assemblée générale commence en compagnie de deux représentants de la commune de Villeneuve Sur Lot et d'un représentant du Conseil Général. Les bilans financier et moral sont exposés par les membres du bureau. Nous apprenons aussi que de nouveaux adhérents nous ont rejoints...

Claudine a démissionné et il faut donc la remplacer et c'est un nouveau adhérent qui s'est proposé et a été élu : Gérard AUTRIQUE.

Les grandes lignes du nouveau programme nous ont été dévoilées : on fera un petit tour dans le Béarn, en Dordogne et vers la Rochelle en plus de nos activités habituelles.

Après le verre de l'amitié offert par la municipalité, nous irons prendre le repas au « Vieux Chêne » où nous avons nos habitudes.



# Massou Frères

ELECTRONIQUE IMAGE & SON

DISTRIBUTEUR :

**BOSE**

**LOEWE.**

**CANAL+**

**CANALSAT**



**PHILIPS**

**SAMSUNG**

**Panasonic.**

**05 53 70 33 58** • 1bd Danton  
Villeneuve/Lot



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



## *Repas à l'issue de l'Assemblée Générale annuelle*

Par une belle journée d'hiver nous nous sommes retrouvés ce dimanche 17 janvier 2016 à partir de 12 h 30 au sympathique restaurant « Au Vieux Chêne ». Après que nous soyons installés, l'ouverture du repas fut annoncée par Henri-Jean, le président, vêtu de sa plus belle rabilleuse assortie de sa plus belle cravate...

Nous dégustons l'apéritif offert par Monsieur Pouwels qui nous offre un kir de bienvenue, ainsi que les boissons et le café à l'occasion de ses 35 ans d'activité.

L'animation très bien faite est assurée par le trio José, Mélissa et Orélien qui nous ont accompagnés durant tout le repas. Excellent repas très copieux et sympathique.

L'ambiance était bon enfant rappelant celle des Gens du Nord.

L'après-midi se passe rapidement accompagnée de danses, chants et histoires ch'ti...

Déjà 18 heures, les invités commencent à nous quitter avec certainement un très bon souvenir de ce premier repas de l'année.

Ce fut une excellente journée qui s'est terminée dans la bonne humeur

Prochain rendez-vous le Carnaval !!!!

Gérard



**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**



Map labels: E. Leclerc, Gifi, Conforama, Buffalo Grill, NO2, UNIVERS PRIMEUR



**Ouvert**

lundi : 14h > 19h  
mardi au samedi : 8h30 > 19h  
dimanche : 8h30 > 13h

**Royal Villeneuve**  
*Spécialités asiatiques*

➤ BUFFET - WOK - SUSHI - MAKI - GRILLADE ◀



➤ **05 53 36 99 88**

🌿 NOUS TROUVER 🌿



Map labels: Centre ville, E. Leclerc, Avenue de Fumel, Gifi, Avenue de Fumel, Bergerac, Fumel, Agén, N17

*Royal Villeneuve*

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

# LES PARAPLUIES...

## DE DUNKERQUE

Chez les Ch'tis, le carnaval de Dunkerque est une institution au même titre que la braderie de Lille.

Il est d'ailleurs aussi ancien.

Si les riches propriétaires de la capitale du Nord autorisaient, il y a plusieurs siècles, leurs gens de maison à vendre sur le trottoir, avant leur lever, tout ce que le grenier contenait de vieilleries, ce qui s'est perpétué et transformé en brocante géante, il faut aussi remonter au XVII<sup>e</sup> siècle pour retrouver les origines du carnaval.

Au départ, en effet, les armateurs dunkerquois offraient aux marins pêcheurs, avant qu'ils ne s'embarquent six mois durant, pour aller pêcher la morue en Islande, un repas et une fête : la faye, qui tombait le lundi gras ou le mercredi des cendres.

Parallèlement, se tenait le 24 juin pour la Saint-Jean, les Folies, une autre fête où l'on avait coutume de se déguiser ou de se travestir, les hommes adoptant les habits féminins.

Les deux manifestations se sont jumelées pour donner le carnaval actuel qui a conservé ses traditions.

D'abord les associations de *carnavaleux*: les corsaires, les zotes, les neuches, les boucaniers, les zygomards, les flibustiers, les périates, les mousses d'Jean Bart etc.

Une célébration en quelque sorte des métiers de la mer et aussi du corsaire dunkerquois, Jean Bart auquel on rend

hommage par la cantate que les participants entonnent sur la place qui porte son nom.

Car les chansons et les *rigodons* rythment le défilé conduit par le tambour major suivi des fifres, des cuivres et des grosses caisses.

Suivent les *bandes*, les carnavaleux déguisés et portant des parapluies multicolores à long manche, les berguenbaere en patois dunkerquois.

Le chahut consiste à aller de l'avant en poussant ou à repartir en arrière.

Ce qu'ont appliqué à la lettre les expatriés lot-et-garonnais de l'Association des Gens du Nord réunis autour de leur président Henri-Jean Cuvelier, au « Vieux Chêne » à Villeneuve-sur-Lot, le 14 février, la date coïncidant avec la manifestation dunkerquoise.

Il y avait bien sûr les déguisements, les clowns, les bonnes sœurs, les corsaires, les pirates, le capitaine Crochet, évadé de Disneyland, un garde des houillères en uniforme, une bécassine, et même, dans le cadre peut-être du plan vigipirate une cow girl puissamment armée de colts en plastique.

Et même notre secrétaire Laurence Debove en noire déguisée épidermiquement à grand renfort de maquillage et de peinture à l'eau.

Remarqué et remarquable aussi le *figueman* avec son bâton et son masque d'horreur dont le jeu est de deviner l'amicaliste qui se cache derrière.

Seule entorse faite au carnaval de là-bas, les agapes se faisaient autour d'une plantureuse choucroute alsacienne et



non de *saurets* qu'à Dunkerque le maire et son conseil municipal lancent au public des carnavaloux du balcon de l'hôtel de ville. Cela dit si ces *kippers*, ou harengs, faisaient défaut, les parapluies étaient là et le défilé aussi.

Un grand moment de bonne humeur pour nos Ch'tis du Midi qui n'ont qu'une idée en tête, remettre cela l'an prochain. En attendant il y a eu et il y aura d'autres et nombreuses occasions de se retrouver pour fêter l'amitié nordiste.

Une petite dernière pour la route :

« *Marguerite, si tu veux faire mon bonheur, donne-moi, ah ah, ton cœur* » !

Jean-Louis GUIDEZ.





## *Un petit tour à Saint Pastour*

Nous nous sommes retrouvés le dimanche 20 mars 2016 avec l'arrivée du printemps. Rendez-vous était pris à 12 H 30 dans le joli petit village de Saint Pastour, au relais de la Bastide où nous avons dégusté un excellent repas.

L'après-midi a été animée par José et Mélissa, et notre joyeux Raymond qui a entonné « *Le Petit Quinquin* », suivi de « *Je me fais du bien, bien, bien* », et quelques blagounettes pour le plaisir de tous. Ensuite place aux jeux avec José et le Smilblic (devinettes), chansons années 70-80 chantées par la magnifique Mélissa, et nous avons terminés sous quelques pas de danses.

Une excellente journée.

Claudine

**Aquitaine Bois Chauffage**  
**Vente bois de chauffage et combustibles**  
toutes essences  
en 50, 40, 33 et 25 cm  
Vente sur site  
et livraison

Route de Casseneuil  
VILNEUVE SUR LOT

Borde basse  
47300 Le Lédat **06 23 06 46 40**

Small vertical text on the right: 06 23 06 46 40



\*



## *Sortie dans le Béarn*

C'est avec beaucoup de plaisir que nous avons découvert la région d'Arzacq en ce samedi. Le voyage était très agréable dans ce beau car neuf et un chauffeur super.

A l'arrivée nous sommes allés voir un musée de d'anciens tracteurs et machines agricole suivi d'un apéro maison et gâteau.

Nous repartons reprendre des forces dans un super restaurant et son animation formidable.

Avant de repartir, nous faisons un détour par le musée du jambon.

Voyage très agréable.

J. D.



# Saga Laborde



05 53 40 10 50      05 53 01 15 15  
383 Avenue de Bordeaux - 47300 BIAS

## 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 28

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

## *Histoire du jambon de Bayonne*

Selon la légende, l'histoire du jambon de Bayonne commence au cours d'une battue au sanglier. Le chasseur s'appelait Gaston Phoebus, et que ce jour-là, il aurait blessé un spécimen de la harde. L'animal prit la fuite et sera découvert plus tard noyé et en parfait état de conservation dans une source salée de Salies de Béarn. C'est ainsi que commence la salaison de la viande dans le bassin de l'Adour. D'autres explications courent. Par exemple, dès l'an X, un général romain évoque dans un récit le commerce florissant du jambon entre Bordeaux et Bayonne. Les 26 charcutiers du pays vous diront également que la richesse minérale des saumures de l'Adour (eau salée des salines) donne toujours son goût particulier au jambon de Bayonne. Il paraîtrait que Rabelais et Henri VI se faisaient souvent livrer jusqu'à Paris...

Vents secs des Pyrénées et vents humides océaniques offrent un climat idéal pour la salaison et l'affinage du jambon de Bayonne dans le Bassin de l'Adour. Pour devenir un bayonne toute une chaîne d'éleveurs et de salaisonniers apportent leurs savoir-faire transmis de génération en génération. Il faut 7 mois depuis le salage pour lui donner ce goût unique. En 1998, pour se démarquer de ses concurrents italiens et espagnols, le jambon de Bayonne a obtenu son IGP aux critères très précis, dont son élaboration à partir de porcs élevés dans le grand Sud-Ouest et nourris au maïs de la région. Ensuite, vient l'étape de la salaison qui est effectuée uniquement dans le

Bassin de l'Adour, avec une particularité. En effet, le jambon de Bayonne est le seul au monde à utiliser du sel de source.

Avec un million trois cent mille jambons produits par an, la profession regroupe 2 000 éleveurs et une vingtaine d'entreprise de salaison et sa cinquantaine d'artisans.

Sachez que si vous n'êtes pas de la région, que sa belle couleur orangée est due à l'utilisation du piment d'Espelette, autre production réputée du pays Basque.

L'histoire du jambon de Bayonne est intimement liée à une ressource locale : le sel du Bassin de l'Adour.



*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

## *Des salines de Bayonne à la renaissance des salines de Salies-de-Béarn*

Fin 2010, la Société des salines Cérébos de Bayonne a fermé ses portes ainsi que les puits d'extraction du sel. Comme l'utilisation du sel de l'Adour est mentionnée dans le cahier des

charges de l'IGP jambon de Bayonne, une alternative se présente avec les salines de Salies-de-Béarn.

Entre mer et montagne, le sel circule au fil des sources. C'est à Oraàs, village près de Sauveterre-de-Béarn, que prend la source exploitée par les Salines. Cette eau est chargée en sel, environ 300 g/l, une densité plus élevée que dans la Mer Morte. Une canalisation amène l'eau aux Salines, où elle est chauffée à 83°, jour et nuit dans les « poêles à sel », sorte de grande piscine. Ce processus unique en Europe, provoque l'évaporation de l'eau et la cristallisation du sel. A la surface, la fleur de sel se forme et sera collectée manuellement, sinon elle retombe dans le bassin avec le gros sel. Entre 4 à 6 tonnes de sel par poêle sont collectés chaque jour. Une fois égoutté, le sel est stocké continuant ainsi à sécher, avant sa commercialisation. Une méthode traditionnelle alliée aux techniques modernes facilitant le travail. Deux sites permettent de découvrir ce monde. La Maison du jambon de Bayonne à Arzacq au cœur du Bassin de l'Adour et l'espace muséographique des salines de Salies-de-Béarn.



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

## En route pour le Périgord

En ce mardi 24 mai, avec un soleil naissant laissant présager une belle journée, nous avons pris la route vers les confins du Périgord Pourpre et du Périgord Noir pour rejoindre le village de Cadouin, terre de paix au cœur de la forêt de Bessede.



L'origine de Cadouin remonte à la fondation de l'Abbaye. Ce village devint un haut siège de pèlerinage, un chanoine périgourdin ayant ramené après la première croisade, un drap de lin ayant enveloppé la tête du christ. Il s'avéra en

1934 que le suaire est, en fait, un tissu égyptien datant du XIème siècle.

Nous visitons l'Abbaye, joyau d'architecture médiévale, fondée en 1115 par Géraud de Salles, qui se trouve sur le chemin de Saint Jacques de Compostelle. Elle devient un monastère en 1119 pour des moines de l'ordre cistercien qui restent là jusqu'en 1791. L'intérieur du chœur abrite des chapiteaux décorés de feuilles d'acanthé, d'entrelaces qui nous rappelle l'élan vers dieu. Ce fait est rare dans un site cistercien.

L'abbaye renferme également une statue de la vierge du XVème siècle, probablement sculptée par un moine. Attenant, se trouve un cloître gothique édifié sur l'ancien cloître roman.





Après un repas typique de la région dans le village du Bournat, qui en langue occitane signifie « ruche », reconstitué par Paul-Jean Sourian, amoureux du Périgord qui a décidé de faire revivre l'atmosphère de son enfance en l'an 1900.

Ce village bourdonne d'activités au rythme des saisons et nous fait découvrir les métiers d'autrefois. Un guide nous conduit près d'une borie, « petite maison » en lauzes qui abritait les bergers, permettait de garder leurs repas et de soigner les animaux. Un peu plus loin, un vieux lavoir avec ses bancs de lavage, « coin des cancons » qui permettait en autre de se faire une opinion sur sa future belle fille !!!

Une exposition de machines à laver le linge manuelles ayant subi des perfectionnements au cours des années, laisse entrevoir le progrès qui rend plus facile le travail des femmes du XXIème siècle. On passe ensuite devant la cabane du feuillardier qui réalisait les cercles des barriques en châtaignier.

Puis on arrive sur la place du village, rendez-vous des habitants où se trouve un puit... il n'y avait pas encore l'eau courante dans les maisons ! On aperçoit le fournil où les villageois allaient cuire leur pain une fois par mois. Ensuite nous visitons la métairie. C'est une maison de riches qui comprend deux pièces et un sol en tomettes.

Notre visite se termine par l'école à classe unique. Aux murs une carte de la France, sur laquelle l'Alsace et la Lorraine sont encore rattachées à l'Allemagne.





Avant de prendre le « pot d'adieu » nous profitons des jeux du parc. A l'époque, chamboule tout, jeu de massacre avec des boîtes de conserve, manèges, exposition de costumes anciens... permettant de replonger dans les siècles précédents, terminent la visite.



Enfin, passage « obligé » par la boutique pour achats de souvenirs et de pain juste cuit pour nous.

Nous avons une fois encore passé une agréable journée de détente et de culture.

Vivement la prochaine

Michèle C.





# *Garbure Basco béarnaise à l'Ossau-Iraty*

Vincent Poussard

## Ingrédients

- 2 poireaux
- 500 gr de Pommes de terre d'Eysines
- 100 gr d'oignons gros
- 100gr de haricots tarbais ou rognons de coq rouges à mettre à tremper
- 1 chou vert
- 4 carottes de sables des Landes
- 1 céleri branche
- 2 gousses d'ail
- 1 Crosse de Jambon de Bayonne
- 4 tranches de Jambon de Bayonne
- 200 gr de fromage de brebis Ossau -Iraty
- 1 pain de campagne
- 1 couenne de porc du Sud-Ouest
- 300 gr de poitrine salée
- 150 gr de navets

## Préparation

1. Mettre les haricots à tremper la veille
2. Éplucher et tailler les légumes : Émincer le chou, les poireaux, le céleri, les oignons et, tailler les carottes en paysannes et les navets en cubes
3. Tailler et blanchir les crosses de jambon, les couennes et, la poitrine salée
4. Blanchir le chou pour atténuer un peu ses propriétés gazeuses
5. Suer les couennes et les haricots ; puis ajouter les légumes, le chou et suer ; ajouter les pommes de terre, l'ail et, mouiller d'eau, ajouter la crosse de jambon et cuire 2 heures minimum le mieux étant bien sur 4 heures à feu doux
6. Toaster le pain : frottées d'ail + tranche de pyrénéen + tranche de Bayonne
7. Servir très chaud dans une assiette creuse.