

*Association
des Gens du Nord*

Résidant en Lot et Garonne

Siège social : Hôtel de Ville – Villeneuve sur Lot



BULLETIN DE LIAISON

Mai 2018

Programme des mois à venir...

23 Septembre 2018	La ferme Lacaye à Saint Sylvestre
14 Octobre 2018	Journée à la Roumieu la ville des chats
25 Novembre 201	La Fermette à Villeneuve Sur Lot
Décembre 2018	Journée Cabaret
Janvier 2019	Assemblée Générale
Février 2019	Carnaval

Pour adhérer à l'Association
ou pour tout renseignement

Le Président : Henri-Jean CUVELIER



05 53 40 31 21
jean@neuf.fr



couvelier.henri-jean@neuf.fr

La Secrétaire : Laurence DEBOVE



05 53 79 99 18
gensdunord47@yahoo.fr
06 70 77 13 03
(le soir)



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

Liste de nos sponsors

AUTREMENT FEMININ, lingerie	12
BLUE MARINE ;restaurant spécialité poissons	13
Boulangerie pâtisserie des Fontanelles.....	18
CHEVIRON Laurent, joaillier fabricant	29
COMIN SARL, chauffage, zinguerie	4
JATI MARKET, Boucherie.....	9
JAYANT Eric, charcuterie.....	18
LABORDE Ambulance	26
LABORDE Pompes funèbres	26
MASSOU Frères, électronique	7
OPTIC 2000 ; opticien	29
POUWELS Benoît, traiteur	4
RIMONTEIL Tourisme, autocariste.....	24
ROYAL VILLENEUVE, Spécialités asiatiques.....	7
THE CHEZ TOI	15
UNIVERS PRIMEURS, fruits et légumes	13

Nous remercions nos fidèles sponsors pour l'aide financière qu'il nous apporte et pour leur confiance. Pensez à eux pour vos achats ou vos sorties.

Notre Assemblée Générale

Le 21 janvier 2018, nous nous sommes réunis à la Maison des Associations pour une assemblée générale.

Après la présentation des vœux du Président ainsi que l'ensemble du comité d'Administration et de Monsieur le Maire, Daniel nous a fait part du bilan financier de 2017.

Comme le bilan était bon, nous l'avons arrosé avec un apéritif offert par la municipalité.

Ensuite, nous nous sommes retrouvés « Au vieux chêne » pour y déguster un excellent repas très copieux. Choucroute et filet de bœuf étaient au top ! Rien à redire à ce sujet sinon de féliciter Monsieur Pouwels !

Pour combler le tout, une surprise nous attendait : une pièce montée commémorant les 15 ans de l'association. Les gâteaux étaient délicieux accompagnés d'un vin pétillant à volonté.

Pour faire digérer le repas, nous avons terminé par la danse, il y avait beaucoup d'ambiance !



Nous avons passé une bonne journée. Nous félicitons toute l'équipe des Gens du Nord ainsi que tous les bénévoles qui ont participé pour leur dévouement !

Gérard dit « têt ed bo »



Benoît POWWELS

Traiteur



TRAITEUR

Organisation de réception
Salle modulable de 20 à 250 personnes
Plats Cuisinés et Pâtisseries Artisanales
à emporter sur commande
pour tous vos évènements
(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 - e-mail : auvieuxchene@wanadoo.fr



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

Cugnole du Nord ou Coquille de Noël

On peut appeler cette brioche de plusieurs façons : coquille, cougnou ou cugnolle (prononcé "KEU"gnole).



Un petit peu de nostalgieon voit fleurir ces coquilles de Noël dans toutes les boulangeries du Nord ,Pas-de-Calais et Belgique aux alentours des fêtes de Noël. Sa forme particulière suggère un bébé emmaillotté

Il était de tradition d'offrir une petite coquille individuelle et une orange juste avant les vacances de Noël à tous les écoliers (on attendait tous avec tellement d'impatience!!!) ,cela faisait partie de la **magie de Noël**

Le mot coquille viendrait du mot belge coucke qui signifie gâteau et d'ailleurs quand j'étais petite tous les dimanches maman achetait un "pain gâteau",on ne disait pas brioche,aux raisins (que je retirais méticuleusement un à un de ma tranche qui du coup était en charpie!)

Cette coquille (ou pain gâteau dans sa forme traditionnelle faite dans un moule genre cake) a une mie bien jaune et serrée;elle est beaucoup plus riche en beurre ,sucre et oeufs (entiers) que la brioche de tradition,bref caloriquement,on la réserve aux grandes occasions!

Elle n'est finalement pas bien compliqué à faire, par contre il est nécessaire de prévoir du temps surtout pour la pousse. Ci-après, la recette si vous voulez la faire pour Noël

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 60 ml de lait
- 1 œuf
- 50 g de beurre
- 40 g de sucre
- 12.5 g de levure fraîche de boulanger (ou un demi sachet de levure de boulanger déshydratée)
- 1 jaune d'œuf (pour dorer)
- Grains de sucre (décor)

Dans le bol de votre robot, mélangez la farine et le sucre en poudre. Émiettez la levure fraîche dans le lait légèrement tiédi, remuez et laissez reposer pendant 2-3 mn. Versez le mélangez lait-levure dans le bol du robot et pétrissez la pâte. Ajoutez l'oeuf entier, puis le beurre coupé en morceaux. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse, homogène et légèrement élastique.

Couvrez le bol du robot à l'aide d'un torchon et laissez lever la pâte dans un endroit tiède pendant environ 1h30, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Déposez votre pâte sur le plan de travail légèrement fariné et dégazez la pâte. Découpez 3 pâtons : 2 petits et un gros. Formez 1 boule et déposez-la sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et déposez 2 autres petites boules aux extrémités.



Couvrez la brioche et laissez à nouveau lever la pâte pendant environ 45 mn dans un endroit tiède.

Préchauffez le four à 180°. Lorsque la coquille est bien gonflée, badigeonnez-la de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Faites des entailles dans la coquille à l'aide de ciseaux et parsemez de sucre en grains.

Faites cuire la brioche pendant 20 mn à 180° (th.6). Elle doit être bien dorée ! Laissez-la refroidir sur une grille.

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

Télévision

Home Cinéma

Multimédia

**MASSOU
FRÈRES
ELECTRONIQUE**

05 53 70 33 58

1 Boulevard Danton
47300 Villeneuve-sur-Lot

BOSE

www.massou-freres-electronique.fr



Le Carnaval du 18 février 2018

En ce dimanche 18 février, nous avons été une soixantaine de participants pour profiter de notre carnaval annuel.

Animé par le groupe , nous avons passé une journée fort sympathique et très dynamique.

Nous avons été enchantée par le repas chti concocté par les Etablissements Pouwels.

Chacun y avait été de sa petite touche haut en couleur, des déguisements de toutes sortes et comme à son habitude, le chahut avec nos sempiternels parapluies a été un succès hilarant.

Encore une belle journée de passée.

La bonne humeur et le franc parler sont notre force.

A l'année prochaine.

Sylvie et Michel



Boucherie
Jati'market

— Villeneuve sur Lot —
— Sainte Livrade —

- Boucherie
- Epicerie
- Fruits
- Légumes
- Déco

05 53 36 91 44 (Villeneuve)
05 53 01 89 64 (Ste Livrade)





Une journée bien remplacée

Ce jeudi 27 mars avait été retenu pour une virée dans le Tarn et Garonne qui paraissait prometteuse . Mais hélas, le nombre de participant étant insuffisant, le bus ne fut pas affrété par la Société qui permettait ce voyage.

Marie-Claude s'est occupée à trouver une autre solution pour nous réunir quand même.

C'est au restaurant Blue Marine à Villeneuve que nous nous sommes retrouvés et nous avons apprécié le repas délicieux que nous avait concocté Hervé :

- cassolette de crevettes au coco et curry,
- turbot et ses légumes et sa sauce
- et le fameux gâteau, sa spécialité

Nous n'avons pas oublié de souhaiter un très bon anniversaire à Henri-Jean qui fêtait ce jour là ses..... , on ne le dit pas !

Alors, n'hésitez pas si vous aimez le poisson, vous le savourez encore davantage en randant visite à ce restaurant qui est de plus un de nos sponsors.



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
Gerbe
Wolford
Sous vêtements homme
Hom

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
 8 Allée de la Fédération - 47300 - Villeneuve sur Lot
 Réservations et informations au : 05-47-01-39-18



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



Ouvert

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

Rallye des gens du Nord

Samedi 14 avril 2018

Le départ de notre rallye s'est effectué cette fois à partir de Marmande où nous avons d'abord partagé un petit déjeuner avant de recevoir les instructions de Danièle, notre mamie Rallye.

Munis de nos instructions, nous nous sommes dirigés vers Coutures sur Garonne où nous avons eu à rechercher les solutions du questionnaire « histoire » qu'il nous fallait remplir.

Nous devions également trouver des réponses sur un feuillet nature et faune, sur Jean de la Fontaine et une traduction « Chti ».

Pas facile sans internet, sans dictionnaire... Ça cogitait ferme dans les voitures...

Ensuite nous sommes partis sur Meilhan sur Garonne dans la ferme auberge de Fabrice Miozzo, les fabuleux délices où Danièle et son équipe nous avait préparé quelques autres exercices d'adresse et de réflexion notamment.

Nous avons ensuite déjeuné à la ferme qui est spécialisée dans la viande de Bœuf (Bazadaise), les figues, les huiles végétales notamment le saucisson de bœuf et le gâteau aux figues. Le repas était excellent et original : Nous avons aussi goûté du vin de figues en apéritif et saucisson, puis une assiette de charcuterie avec foie gras puis un pot et feu, fromage et salade puis tarte aux poires et figues.





Course aux escargots
Jeux d'adresse



La course aux œufs avec le parcours concocté par Danielle

Petit jeux de réflexion et construction



La journée s'est prolongée avec des jeux de plein air : chasse aux papillons, lacer de balles, course des escargots, parcours d'adresse à obstacles, tout cela dans la bonne humeur.

Le temps étant un peu capricieux, nous avons terminé l'après midi avec des activités à l'intérieur ainsi que la remise des coupes aux meilleurs. Chacun est reparti avec un cadeau sympa et l'après midi s'est terminé avec un goûter agréable : boissons, cake aux noisettes, magnifiques fraises offertes par notre hôte.

Merci aux organisateurs et surtout Danière DASSOVILLE qui a dû se creuser la tête pour préparer cette journée aux multiples facettes.

Merci aussi à toute son équipe qui l'aide dans la logistique.



Sylvie et michel



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

The logo for Eric JAYANT Charcuterie is enclosed in a decorative border that resembles a scroll or a piece of parchment. At the top center, a pig's head is peeking over the border. On the right side, a pig is sitting and looking towards the center. On the left side, a pig is lying down, looking towards the center. The text inside the scroll reads:

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

Une journée pleine de culture

Le jeudi 24 mai. Nous sommes partis à la recherche de Nénuphars pour Claude MONET pour son jardin de GIVERNY.

Arriver sur place, à la pépinière de Latour Marliac au Temple sur Lot, nous pensons avoir trouver mais nous voyons une forêt de bambou. ..

En 1850 ; ce jardin de 2,5 ha existait déjà au coeur du village. Vers 1860, sa principale activité à cette époque était la vente de bambous et Mr Latour-Marliac a introduit 4 variétés en Europe dont deux variétés qui portent toujours son nom : Phyllostachys bambusoides 'Marliacea' et phyllostachys nigra 'Boryana'.

C'est seulement en 1875 que M. Bory Latour-Marliac décide d'y commercialiser des nénuphars et des plantes aquatiques.

Géré par les descendants jusqu'en 1991, l'établissement est ensuite racheté par un couple d'anglais : M et Mme Davies qui ouvrent cet endroit aux visites touristiques tout en conservant l'activité première de vente de plantes. Mais les propriétaires anglais se voient rapidement dans l'obligation de revendre la pépinière en redressement. C'est donc un américain, M. Robert Sheldon, qui rachète l'entreprise en 2007 et qui est toujours l'heureux propriétaire du jardin. À ce jour, la pépinière propose encore ses deux activités principales : la vente de plantes aquatiques, nénuphars et lotus ; et la visite du parc. Latour-Marliac compte également à son activité une boutique de souvenirs, un musée et un restaurant.

Après le repas sympas. Nous retrouvons la guide ,pour la visite de la pépinière et des bassins et un petit bonjour à la statue de Monsiuer LATOUR-MARLIAC.

Histoire

Latour-Marliac est né en 1830 à Granges-sur-Lot, à quelques minutes sur la route du Temple-sur-Lot, où il devait bâtir sa pépinière. Son père y était fermier et naturaliste, et la famille y possédait une large propriété où Latour-Marliac devait revenir depuis Paris, après avoir abandonné ses études de droit. A son retour, son attention se tourna vers l'horticulture et il se mit au travail pour développer la collection de bambous la plus grande d'Europe. La première activité de Mr Latour-Marliac où il fût connu et reconnu comme innovateur et expert dans ce domaine. La pépinière du Temple sur Lot avait donc pour vocation principale la propagation et la vente de ces plantes de 1875 jusque dans les années 1890.

C'est en lisant une revue horticole à laquelle il était abonné, que Joseph B. Latour-Marliac rencontra l'objet de sa nouvelle obsession. Joseph Paxton, chef jardinier du Duc de Devonshire à la maison de Chatsworth en Angleterre, y avait fait paraître un article sur une découverte récente : la découverte d'un moyen d'hybrider les nénuphars tropicaux. En Europe, il n'existait qu'une seule variété de nénuphar indigène et rustique le Nymphéa Alba (blanc).

Joseph Bory Latour-Marliac a donc trouvé une manière d'hybrider les nénuphars par un procédé qui reste encore mystérieux. En croisant cette variété blanche avec d'autres variétés sauvages dont l'origine était d'Amérique et d'ailleurs, Latour-Marliac fut



tout de suite capable de construire une collection de nénuphars aux couleurs intenses.

En 1889, Latour-Marliac eut le sentiment que sa collection était assez importante pour être présentée à l'Exposition Universelle de Paris cette année-là ; aussi ses plantes d'un nouveau genre furent-elles dévoilées en même temps que la Tour Eiffel. Installés dans les jardins d'eau devant le Trocadéro, les nénuphars hybrides firent sensation et obtinrent le premier prix de leur catégorie. Plus important encore, ils attirèrent l'œil du peintre Claude Monet qui en fut émerveillé et tenu sous le charme. C'est cette expérience au Trocadéro qui l'inspira lorsqu'il construisit son jardin d'eau à Giverny. Une fois que l'étang de Giverny fut terminé, Claude Monet commanda une grande quantité de nénuphars à Latour-Marliac. Ce sont ces mêmes nénuphars qui devaient devenir le sujet de ses célèbres toiles, les Nymphéas

Cette exposition à Paris lui valut un premier prix et la notoriété. Il décida donc de transformer son jardin expérimental en exploitation commerciale. Le domaine par ses multiples sources ainsi que la rivière qui le traverse est le lieu idéal. Il y construisit construits de nombreux bassins de diverses formes, entourés d'un millier de cuves et autres récipients, le tout alimenté au besoin par des sources jaillissant de tous côtés et dont le débit moyen pour les trois principales ensemble, est de plus de cent mille litres par jour.

Actuellement, l'Etablissement compte aujourd'hui environ 300 variétés de nénuphars rustiques, exposées dans les 80 bassins de culture. Environ 250 sont commercialisées et 70% sont des variétés d'origine Latour-Marliac ; de miniature à très grand, de blanc à rouge, en passant par jaune, rose et cuivre....



Le site abrite également la Collection Nationale du genre *Nymphaea*, validée par le CCVS (Conservatoire des Collections Végétales Spécialisées), permettant de localiser et identifier les

grandes variétés Latour-Marliac, mais également Slocum et Strawn - deux hybrideurs américains de renom.

Le guide nous emmena pour une promenade le long des bassins, dans la serre où nous avons pu admirer le Victoria, nénuphar géant d'Amazonie avec ses feuilles en forme de moule à tarte, d'un diamètre de 1,50 à 2 mètres de diamètre. Nous n'avons pas pu voir ses fleurs nocturnes, hermaphrodites à la couleur changeante car il fleurit plus tard en saison de même que les lotus. La visite s'est terminée par le tour du lac avec le pont semblable à celui de Givenchy.

Latour-Marliac a été nommé Jardin Remarquable en 2004 par le Ministère de la Culture et de la Communication.

Cathy et Christian

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 Thezac05 53 40 70 04

47370 TOURNON D'AGENAIS

Le site habrite cette année des statues de Seward Johnson.



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 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

Adon et à ch't'heure

Adon, je n'n'ai gardé souvenance,
Souvint, pou que j'puche quinger d'air,
Ch'est amon d'Grind-Père et Grind-Mère
Qu' j'allos pou passer mes vacances.

Min viux grind-père y avot des biêtes :
Tros pourchiaux, eun vaque et sin vieau,
Des glennes aveuc un co, un qu'vau,
Bijou, pou li saquer l'carrette

Quind ch'étot l'momint d'ches labours,
J'avos l'drot d'monter su sin dos.
Et hue, et dia, que j'li disos,
In moins d'deux in avot fait l'tour.

J'donnos des graines aux volatiles.
Et aussi l'foin à ches lapins.
Ch'est vrai qu'i n'n'avot là grindmint :
Cha s'arproduit vite ches conils.

J'allos aussi r'cueillir les œufs
Tout cauds sortis du cul d'ches glennes.
Cuits su du lard aveuc de l'couenne,
J'n'ai jinmais rin mingé d'milleu.

Grind-mère, qu'elle étot eune sainte femme,
Étot souvint à ses fourneaux.
Des fos, elle faijot des bit'lots,
Je n'n'aros pont laiché un gramme.

Inter deux elle faijot du beurre
Et aussi du fromache pichou.
Je m'régalos, ej vous l'avoue
Quind j'mingeos cha pou min quatre heures.

I avot qué cosse que j'avos kère,
Ch'étot quind Grind-Père i trayot.
I m'disot « oufe t'bouque tiot ! »
Ej savos qu'j'allos faire bonne chère.

Alors i ployot chelle tétine,
M'inveyot ch'lait tout drot dins m'bouque.
A tous les cops i faijot mouque,
Et mi j'arléquos mes babines.

A ch't'heur l'hygiène elle surveille tout.
Chou qu'in minge dot ête purifié,
Stérilisé, aseptisé,
L'fromache et l'beurre i n'ont pus d'goût.

À ch'qu'i paraît qu' pou not' santé
Tout cha, cha dot ête impaqu'té,
Cha coûte, et in nous l'fait payer.
Cha fait qu'ch'est nous... les vaques à lait !

collection
MODE
in France

Optic 2000
Une nouvelle vision de la vie

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

OPTIQUE M. PLOUVIER
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 2018

Président	Henri-Jean CUVELIER	
Vice-Président	Raymond JEUNOT	
Trésorier	Daniel CORBINEAU	
Trésorier Adjoint	Brigitte ROLLAND	
Secrétaire	Laurence DEBOVE	
Secrétaire Adjointe	Marie-Claude LALLEE	
	Sylvie BALENGHIEN	
Responsable Livret	Michelle PERONNE	
Membre	Danielle DASSONVILLE	
	Michel SERRET	