Association des Gens du Nord

Résidant en Lot et Garonne

Siège social: Hôtel de Ville - Villeneuve sur Lot



BULLETIN DE LIAISON
Décembre 2020

Pour adhérer à l'Association ou pour tout renseignement

Le Président : Henri-Jean CUVELIER





05 53 40 31 21 <u>cuvelier.henri-jean@neuf.fr</u>

Président et Correspondant Agen : Robert CODRON



06 73 68 51 25 <u>rcodron@laposte.net</u>



La Secrétaire : Laurence DEBOVE



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

gensdunord47@yahoo.fr

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



Chers Amis,

Au moment où ces lignes sont écrites le déconfinement s'amorce et redonnera à la vie toutes ses perspectives amicales et sociales. Il permet à chacun d'espérer de pouvoir relancer des projets laissés en suspens.

Bien entendu, nous souhaitons à tous ceux qui ont été affectés par cette pendémie de reouvrer au plus vite leurs forces et nous avons une pensée toute particulière pour celles et ceux qui ont été les plus touchés mais pas uniquement par la Covid.

Nous savons tous que la situation n'est pas encore stabilisée et impose beaucoup de sens de responsabilité et de vigilance, notamment de la part de notre génération, mais que chacune et chacun d'entre vous savoure à sa façon cette période de fêtes.

Pour nous tous et donc pour notre Asso, le choc a été rude et c'est avec un immense regret que nous avons été contraints de reporter vers des jours meilleurs toutes les manifestations amicales en 2021. Nous suivrons avec attention les directives des Pouvoirs Publics pour toutes ces questions. Nous avons donc prévu :

•	17 Janvier 2021	Assemblée Générale
•	Février 2021	Carnaval
•	Mars 2021	Sortie au Golf
•	Avril 2021	Fête de l'asperge à Fargues sur Ourbise
•	Mai 2021	Sortie dans le Gers à Larressingle
•	Juin 2021	Méchoui
•	19 septembre 2021	Buzet sur Baïse
•	9 Octobre 2021a	Rallye
•	15 novembre 2021	La Fermette
•	Décembre 2021	Cabaret

L'Ange Bleu

Nous sommes partis en autocar ce dimanche 5 décembre 2019 à 8 h pour arriver à l'Ange Bleu pour midi sans avoir pris au passage nos amis de Cancon.

Etant nombreux, certains avaient covoiturés. Nous nous sommes tous retrouvés devant l'entrée pour une rapide photo



avant de rentrer dans la salle tamisée avec une ambiance chaleureuse mais bondée (1 200 places). Mais dès le hall^=, nous entrons dans un monde féérique.

Nous nous installons et très vite, le repas est servi avec animations et chansons. Certains ont pu profiter des deux pistes de danse.

A 15 heures début du spectacle cabaret « Odyssée ». Nous avons fait un périple extraordinaire dans le temps, plein de surprises vers des destinations féériques et enchantées.

Ce fut 2 heures de spectacle merveilleux, rythmé, varié, un scénario moderne et captivant, un choix d'effets spéciaux judicieux et de morceaux de musique entrainants, des



costumes magnifiques, des danseuses et danseurs enjoués, des sketchs plein d'humour...

Décors, effets spéciaux, plumes, paillettes et lumières nous ont fait rêver. Nous avons beaucoup ri, applaudi.

Merci d'avoir réveillé notre âme d'enfant émerveillé le temps d'un après-midi. Chapeau les artistes.

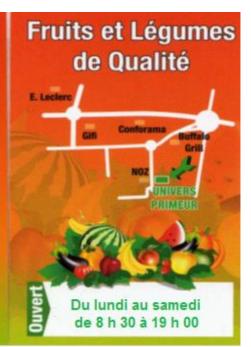
Les photos sont bien sûr interdites pendant le spectacle sauf pour le dernier tableau...



Nous n'avons pas vu le temps passé mais il est déjà 18 heures et il est temps de reprendre la route du retour.









Chèvre, chardon, charbon Les Argales : Alpages sur terril

Chèvres, chardons, charbon! On pourrait à la faveur de

l'allitération résumer l'expérience originale menée depuis quatre ans déjà sur le terril des Argales à Rieulay par un couple nourri d'écologie.



Julien Graf était ingénieur écologue spécialisé dans le développement durable.

Mais, pour lui, comme pour son épouse Paola originaire de Colombie, l'appel de la nature était trop fort. Au



point que tous deux décident, il y a quelques années, de donner à leur existence professionnelle un tournant déterminant dans l'élevage des chèvres.





Comin sarl

« Las Tres Peyres » - 47110 ALLEZ ET CAZENEUVE Tél. 05 53 40 21 80 - Fax 05 53 40 30 45 Mais pas question pour eux de goûter le bonheur dans le pré et de se lancer dans l'aventure sans bagage et sans une formation poussée qui passe d'abord par la Chambre des métiers puis des stages en convention en Haute-Savoie auprès d'éleveurs caprins. C'est véritablement, après l'écran numérique et le travail en ligne, « Facebouc » non virtuel à part entière.

Un diplôme agricole dans la foulée ouvre la barrière administrative à des subventions d'installation.

Celle-ci va s'ancrer dans les Hauts de France, le rappel du pays pour Julien Graf

Il reste à trouver où installer l'élevage.

Des contacts avec le Conseil départemental leur font dénicher l'endroit idéal : le terril des Argales à Rieulay près de Douai. Le vœu de leurs conseillers territoriaux est précisément de préserver sur cet ancien site minier, qui connaît la même révolution verte que les autres crassiers de schistes de la chaîne nordiste, nouvellement classée par l'Unesco, la flore pionnière.

Précisément avant que le boisement naturel de ces anciens stériles redevenus fertiles où la nature reprend ses droits, ne vienne étouffer la végétation adventice et lithophile.

Bref, la solution est un débroussaillage continu des pentes. L'idée est de le confier à ces tondeuses sur pattes que sont les chèvres qui, outre les capitules de chardons dont elle sont friandes, vont se nourrir des ronces et de la végétation envahissante non souhaitable qui met en péril les toutes premières pousses d'espèces, parfois inconnues jusque-là dans la région, car semées, au passage, par les oiseaux

migrateurs qui les ont importées sur leurs pattes ou dans leurs fientes au cours de leurs longs voyages saisonniers, de retour des pays chauds de la planète.

Une transhumance toute trouvée pour les néo-éleveurs caprins qui, chaque jour, mènent les soixante têtes de leur troupeau dans ces alpages inattendus du terril des Argales qui présente la particularité d'être de forme plate et étendue. A ses pieds, la ferme à vocation pédagogique, ouverte aux visiteurs comme aux scolaires, où l'on produit fromages de chèvres naturellement bio, crottins, faisselles ou crémeux blancs d'appellation, sous l'étiquette « Les chevrettes du terril ».



Un éco-pâturage révolutionnaire pour une reconversion d'abord professionnelle et ensuite végétale et bio d'un ancien terril minier de cailloux mêlés au charbon et venus de dessous la terre.

Nos photos: 1 - Eco-pâturage sur le terril (Photo site ferme « Chevrettes du terril »).

2 - Julien Graf dans son élevage de chevrettes.(photos J-L G)

3 - La ferme implantée au pied du terril.













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

Achat d'or sous toutes ses formes. Réglements 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

L'Assemblée Générale du dimanche 19 janvier 2020

La séance commence à l'accueil. « Bonjour, bonne année » fusent de toute part. Ensuite les nouveaux adhérents doivent sortir leur chéquier pour payer leur cotisation.

Après cette dure épreuve, nous prenons place dans la salle. Ensuite, les hautes personnalités s'installent à la table conférentielle.



Monsieur le Président, Henri Jean Cuvelier, est heureux que 25 sudistes rejoignent les nordistes (J'en fais partie). A ses yeux, nous sommes plus nombreux que l'an passé.

Ensuite la parole revient au trésorier, Daniel Corbineau, qui est satisfait de son bilan financier qi laisse apparaître un excédent de plusieurs dizaines d'euros. Il envisage même de s'offrir un costume (Attention !!!).

Présent pour la 18^{ème} fois, Monsieur le Maire fait des éloges sur l'Association Il nous invite à visiter cette belle et conviviale cité villeneuvoise.

A la suite de décès, Monsieur le Président, recherche des personnes pour devenir « SAGE ».





Je décide de me porter volontaire. Il annonce aussi que vu son grand âge, il quittera la Présidence d'ici deux ans. Avis aux ambitieux!

Dans la foulée, notre secrétaire Laurence DEBOVE, retrace les moments forts de l'année passée puis annonce (avec quelques hésitations) les projets à venir.

Un vote se déroule et incroyable mais vrai, le pour est obtenu à 100 %. Quelle équipe!



Pour diriger la France :

- Henri Jean Cuvelier, Président
- Raymond Jeunot, Premier Ministre
- Daniel Corbineau, Ministre des Finances

Qu'en pensez-vous?

Bon maintenant, il se fait soif. Passage en arrière salle pour déguster un bon apéro offert par la Mairie (Merci).

Pour éponger ce que nous venons de boire, quoi de mieux qu'un excellent repas. Direction le Vieux Chêne avec au menu :

- Un phénoménal potage
- Choucroute ou filet de bœuf
- Fromage, salade
- Gâteau maison
- Vin rouge et rosé, Café

Comme tout à une fin, vers 17 heures, les départs ont lieu.

Au revoir et rendez-vous aux prochaines manifestations.

Un sage, Michel Pages

Charcuterie Corse







Véritable Lonzo 700 g : 20 €

Saucisson 4€

Véritable Coppa 700 g : 20 €

Disponible le samedi de 9 heures à 13 heures au :

Salon de thé Le Petit Paris Avenue Georges Leygues 47300 VILLENEUVE SUR LOT

Ou 7 jours sur 7. Alain TAIEB

🕾 : 06 37 88 94 68 🛮 ou 🔀

Livraison assurée



marietaieb79@gmail.com



Le Carnaval!

Ce dimanche 16 février 2020 nous nous sommes retrouvés faire notre carnaval au Vieux Chêne où nous avons nos habitudes.

En effet, dans le Nord, le carnaval est incontournable. Le plus célèbre est celui de Dunkerque .Il appartient véritablement à l'histoire de la ville.

Au XVIIe siècle, les armateurs avaient en effet pour coutume d'offrir de grands festins à leurs marins avant la pêche à la morue. Les pêcheurs s'embarquaient alors pour six mois vers l'Islande dans des conditions très difficiles.

Quelques jours avant l'expédition, ils se paraient de masques et de déguisements avant de s'adonner à leurs réjouissances favorites. Depuis, les Dunkerquois ont toujours suivi cette tradition. Le départ pour l'Islande et la «foye» donnée en cette occasion coïncidaient en fait avec les jours gras qui annoncent le début du carême. En 1847, pour la première fois, les parapluies sont de sortie lors d'une bande pluvieuse, ils ne quitteront plus les carnavaleux...

Certains invités avaient revêtus un clèt'che : ce sont des masquelours. Un barman haut en couleur nous accueillait.



Cléopâtre, Arlequin, un gros bébé, une espagnole, des marins, cow boy et indien, clown, flibustier s'étaient entre autres invités à la fête.

Le krampeut amené par notre DJ Michel nous avait vite mis dans





cette ambiance effrénée au rythme des chants.

Puis, le rigodon s'est mis en place entre les tables. Certains avait un berguenaere fixé en haut d'un stok'che qui avaient













chôlé toute l'année dans l'nouckt'che d'un kot'che et qui ont été ressortis pour l'occasion. I' sont cleut'se, tous ensemble i' font mât'che. I' saquent n'dans, derrière, devant. I'cantent les mêmes canchons qu'à Dunkerque.

Au premier rang, i'faut avoir un rud'peute pou'ret'nir tous ceux qui poussent à leur preute.

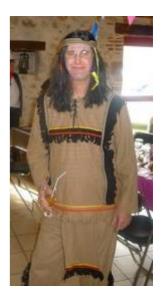
Nos amis dunkerquois nous ont émus en entamant l'hommage à Co Pinard et l'hymne de Jean Bart.

Ce fut une belle journée mais tout à une fin et il est heure de se quitter mais c'est sûr, l'an prochain, nous y serons.









Clèt'che: vêtement, généralement employé pour

désigner le travesti de carnaval Masquelour : carnavaleux

Krampeut': tourne-disque, sono

Berguenaere : parapluie

Stok'che: bâton, manche de parapluie

Choler: traîner, aller au hasard

Nouckt'che : petit coin

Kot'che : petite pièce, remise, débarras Cleut'che : secoué (battu comme des cartes)

Faire mât'che: flatter

Saquent n'dans : Y aller de bon cœur

Peute : force Preute : derrière



MASSOU FRERES ELECTRONIQUE



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/



La Coquille da Nord

Cette année malgré le confinement, nous avons tenu à continuer notre coutume : manger une coquille à Noël mais connaissezvous son origine ?

Coquille de Noël, cougnou, quéniole ou encore pain de Jésus, cette brioche en forme de bébé emmailloté est une spécialité bien connue en Belgique et dans le Nord de la France. Nature, aux raisins secs ou agrémentée de pépites de sucre, elle est consommée pendant les fêtes de fin d'année,

La coquille de Noël, survivance de rites anciens?

Au-delà du symbole évident de l'enfant emmailloté qui renvoie à la nativité et à la naissance du christ n'y a-t-il pas une origine encore plus ancienne ? On sait que la religion chrétienne a beaucoup combattu la survivance de traditions dites païennes. Faute de pouvoir toujours les éradiquer, elle s'est souvent « approprié » ces rites en les intégrant dans un calendrier et un cérémonial chrétien. La période de Noël en est un exemple. Les réjouissances de la nativité sont venues remplacer des rites et des cultes



préchrétiens. C'est le cas notamment des saturnales, du culte de Mithra ou encore la fête des sigillaires qui célébraient le début de l'hiver.

Est-ce juste un bébé emmailloté?

Parmi les pâtisseries et les friandises traditionnelles de Noël et de la Saint-Nicolas, la forme la plus répandue est celle d'un « petit homme ». L'exemple le plus connu est le mannele alsacien. Toutes ces brioches ou pain d'épice anthropomorphiques s'offrent en hiver comme notre coquille. Mais ces figurines n'étaient pas que de gentilles friandises pour les enfants.

En Alsace, de la Saint-André, le 30 novembre à la Saint-Nicolas, les garçons avaient coutume d'offrir à leur fiancée un gâteau en forme de bonhomme. Plusieurs témoignages vont dans le même sens. Le cougnou belge, frère jumeau de notre coquille nordiste, n'échappent pas à la règle. En étudiant l'évolution de sa forme, certains historiens pensent qu'il était, à l'origine, composé d'une tête et d'un sexe féminin grossièrement matérialisé. Au fil des années, pudeur, candeur et religion ont fini par gommer cet attribut « embarrassant ». La coquille de Noël est devenue un bébé inoffensif que chacun peut dévorer sans équivoque.

Extrait du Site Nord Découverte

C'est une tradition là-haut d'acheter ou de faire sa coquille pour les fêtes de Noël. A l'école, je me souviens qu'on nous donnait une petite coquille sur laquelle était attaché un petit Jésus en meringue et une clémentine pendant la visite du papa Noël.. Pour de la veillée de Noël, maman faisait, pour accompagner la coquille, du Roustintin (chocolat chaud arrosé de Kirch) pour les adultes, nous les enfants n'avions que le chocolat chaud... C'était le meilleur moment de Noël après bien sûr les cadeaux du lendemain matin....

La coquille est souvent fourrée de raisins secs ou de grains de sucre. On peut la trouver dans les boulangeries nordiques en forme d'enfant Jésus emmailloté

Laurence

Nos sponsors

BLUE MARINE ; restaurant spécialité poissons	. C
Boulangerie Pâtisserie des Fontanelles	11
CHEVIRON Laurent, joaillier fabricant	11
COMIN SARL, chauffage, zinguerie	. 7
JATI MARKET, Boucherie	. 7
JAYANT Éric, charcuterie	. 4
LABORDE Ambulance	25
LABORDE Pompes funèbres	25
LE TORTONI, bar brasserie	.16
MASSOU Frères, électronique	21
OPTIC 2000 ; opticien	14
POUWELS Benoît, traiteur	15
ROYAL VILLENEUVE, Spécialités asiatiques	14
TAIEB Alain, charcuterie corse	16
UNIVERS PRIMEURS, fruits et légumes	5
VOYAGE PASCAL, Autocariste, Agence de Voyage	5





Le Conseil d'Administration 2020

Président	Henri-Jean CUVELIER	
Président Correspondant Agen	Robert CODRON	
Vice-Président	Raymond JEUNOT	
Trésorier	Daniel CORBINEAU	
Trésorier Adjoint	Brigitte ROLLAND	
Secrétaire	Laurence DEBOVE	
Secrétaire Adjointe	Marie-Claude LALLEE	
Secrétaire Adjointe	Sylvie BALENGHIEN	
Responsable Livret	Michelle PERONNE	75
Membres	Danielle DASSONVILLE	
	Michel SERRET	4