

L'ART EN SAUR

« LA GAZETTE DE LA CONFRÉRIÉ DES MAQUEUX D'SAURETS »



Numéro 0

Annuel :

JUIN 2009

DÉFINITION D'UNE CONFRÉRIE

Ensemble de personnes unies par un lien et constituées autour de la dégustation d'un produit du cru (sauret) afin d'en préserver et d'en promouvoir la qualité.
La Confrérie des Maqueux d'Saurets est placée sous la protection de Sainte BIBIANE (patronne des buveurs entre autre).
Elle est fêtée le 2 décembre.

HISTORIQUE DE LA CONFRÉRIE

La Confrérie est issue de la Fête des Maqueux d'Saurets (Mangeurs d'harengs fumés) dont l'objectif est la représentation et la mise en valeur du sauret à travers des chants, de la musique et de la dégustation de saurets.
Elle a été créée le 30 mai 2003 par quatre personnes appelées membres fondateurs :

- Jean-Marc BACOT, Grand Maître
- Jean-Paul LOISEAUX, Maître Intendant
- Thierry COQUISART, Maître argentier
- Christophe QUÉLIN, Maître des écrits

Elle se compose actuellement de 24 membres, appelés Frères.

Chaque année, des nouveaux membres sont intronisés.

Au sein de la Confrérie, il y a deux groupes de musique :

- un groupe musette (8 musiciens)
- un groupe fanfare-bandas (une quinzaine de musiciens).

Ce dernier est toujours accompagné de sa « brouette à saurets fumante ».

Le costume des membres : chemise orange, cape verte, béret noir, pantalon noir et chaîne avec un sauret en métal.

SERMENT DE LA CONFRÉRIE

« Je fais le serment de défendre et de promouvoir le sauret et de le représenter dignement »

HYMNE DES MAQUEUX D'SAURETS

Nous sommes les maqueux d'saurets !

Grands mangeurs d'harengs fumés !

Et quand on a la panse bien pleine,

On avale trois litres sans peine !

En allemand : Wir sind die Heringsfresser !
 Geniessen sie geräuchert !
 Wenn wir den Magen voll haben
 Kippen wir drei Liter um !

MEMBRES DE LA CONFRÉRIE

Intronisés en 2004 :

- René POULET
- Nicolas FETON
- Alain CHENOT
- Philippe PIERRE

Intronisés en 2005 :

- Thierry DEGRANDE
- Serge LAURENCE

Intronisés en 2006 :

- Hubert RIOLTE
- Yves JUPIN

Intronisés en 2007 :

- Daniel LAJOIE
- Michel LAOUT

Intronisés en 2008 :

- Franck LEFEVRE
- Daniel MAILLARD

Intronisés en 2009 :

- Jean-Marie DELAME

MEMBRES D'HONNEUR DE LA CONFRÉRIE

- Jacques DESSALLANGRE (député) intronisé en 2008
- Christian CROHEM (maire de TERGNIER) intronisé en 2008
- Jacques ROBIN (maire délégué de FARGNIERS) intronisé en 2008
- Denis VAL (maire délégué de VOUEL) intronisé en 2008
- Marcel LALONDE (maire de CHAUNY) intronisé en 2008
- Michel KRIF (adjoint à l'animation et jumelages de CHAUNY) intronisé en 2008
- Maria PFORDT (bourgmestre de BERGHEIM) intronisé en 2008
- Claude EERDEKENS (bourgmestre d'ANDENNE) intronisé en 2008
- Christophe QUELIN intronisé en 2009
- Raymond APARIS (maire de Collias –Gard-) intronisé en 2009
- Marie-Jo KITYNSKI (maire délégué de QUESSY) intronisée en 2009
- Laurent BROCHETON (conseiller régional) intronisé en 2009
- Michel CARREAU (conseiller général) intronisé en 2009
- Daniel DRUART intronisé en 2009

MUSICIENS DE LA CONFRÉRIE

- Jean-Marc BACOT (tuba et saxo ténor), Carole BACOT (flûte), Nelly BOUCHER (piccolo), Gérard CHEVRIN, Alain DEFLANDRE (saxo alto), François BOUCHER (saxo baryton), Philippe GUERNIER (saxo ténor, alto, soprano et clarinette), Patrick POULET (clarinette, saxo soprano), Sébastien BACOT (trombone), Daniel LAJOIE, Franck LEFEVRE, Christian ROBILLIART, Jean-Michel LOPEZ (trompettes), Thierry FAVEREAUX, Maxime BOUBAY , Antoine GLOAGUEN (percussions), Philippe BACOT (percussions et chants), Nicolas FETON (accordéon et clavier), Jacques DESSAINT, Francis PAGE (batterie), Céline MONTFORT (chant)

GASTRONOMIE

Recette du sauret à la vapeur accompagné de pommes de terre à la cloche (recette proposée par la Confrérie des Maqueux d'Saurets et éditée dans l'agenda 2005 du Conseil Général de l'Aisne) :

Pour 2 personnes

- 2 Kippers
- 2 Pommes de terre
- 1 Oignon
- Sel et poivre

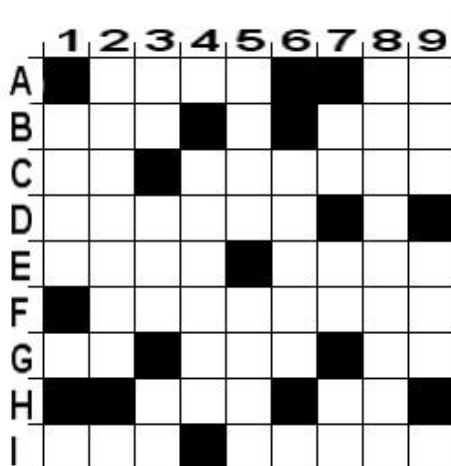
Couper les pommes de terre en deux. Les mettre dans une poêle à cloche avec un peu d'eau, saler et poivrer.

Mettre une rondelle d'oignon au dessus de chaque demi pomme de terre.

Recouvrir avec la cloche et laisser cuire pendant 15 minutes environ à feu doux, suivant la grosseur des pommes de terre.

Pendant ce temps, réchauffer les kippers à la vapeur, dans une assiette, au-dessus d'une casserole d'eau bouillante, 10 à 15 minutes environ.

MOTS CROISÉS



Horizontal

- A) réservoir pour stocker les grains – cours préparatoire
- B) le final de la fête des maqueux – la tête en transporte parfois
- C) conjonction – « turbulent » en picard
- D) après être passé à la buvette des maqueux
- E) petit écran – couleur
- F) la fête s'y passe au mois de mai
- G) tibia – initiale – île
- H) métal – note de musique
- I) mois de la fête des maqueux – surveiller

Vertical

- 1) morceau
- 2) on en mange 140 kg le jour de la fête des maqueux
- 3) pronom personnel – entourée d'eau – marque le dédain
- 4) immobile
- 5) département – départ du défilé des maqueux
- 6) avion sans pilote
- 7) 3,14116... - pronom – note de musique
- 8) les maqueux ont la leur
- 9) sent mauvais – longue période