

L'ART EN SAUR

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



Numéro 1
Annuel :

JUIN 2010

MEMBRES D'HONNEUR INTRONISES EN 2009

- M. Christophe QUELIN (membre fondateur de la confrérie)
- M. Raymond APARIS (maire de Collias Gard)
- Mme Marie-Jo KITYNSKI (maire délégué de Quessy)
- M. Laurent BROCHETON (conseiller régional en 2009)
- M. Michel CARREAU (conseiller général)
- M. Daniel DRUART
- M. Pascal VANDERSCHOOTEN (président de l'ESCT gymnastique)
- Mme Natalia MIKHAYLOVSKAYA (responsable des équipes nationales de Russie)

MEMBRE DE LA CONFRERIE INTRONISE EN 2009

- M. Jean-Marie DELAME

MEMBRES INTRONISES EN 2010

- Membres de la Confrérie :
 - M. Jean-Jacques HIMPENS
 - M. François BOUCHER
- Membre d'Honneur
 - M. Daniel DARDENNE

HYMNE DE LA CONFRERIE

« 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 »

ORIGINE ET DENOMINATIONS DU SAURET

Le hareng saur est attesté dans la langue écrite au XIIIe.

Sor au sens de desséché provient du moyen néerlandais soor. Ou de l'ancien français saur, encore écrit sor, qui signifie jaune brun.

Saur ou saure, indique toujours une couleur jaune qui tire sur le brun ; ce terme ne s'utilise habituellement que pour ce type de hareng dont la peau, initialement d'un bleu profond, se dore sous l'effet du fumage.

En fonction du temps de salage et de fumage – et en fonction des pays –, le hareng saur peut être appelé différemment. Fraichement salé, c'est le hareng pec ; moins salé, c'est le craquelot, bouffi ou bloater ; fumé entier, c'est le buckling ; ouvert et aplati, légèrement fumé, c'est le kipper que les Anglais prennent au déjeuner ; très sec, fabriqué pour être conservé très longtemps, c'est le hareng franc-saure, ou encore haring (en wallonie).

L'industrie alimentaire appelle communément le hareng salé et fumé à l'odeur puissante. Un des noms populaires est « gendarme ».

A l'origine, le hareng sor est un simple hareng desséché, connu de temps immémoriaux, selon divers procédés de conservation des peuples de la mer. La préparation traditionnelle par salage et fumage qui prend une grande importance commerciale au XIIIe est commune au XIVE siècle.

Alexandre Dumas, dans son Grand Dictionnaire de Cuisine, affirme que « C'est un nommé Bruckalz qui a inventé l'art de fumer les harengs.

Le poète français Charles Cros en a fait un poème humoristique, « Le Hareng saur » :

LE HARENG SAUR

Il était un grand mur blanc - nu, nu, nu,
Contre le mur une échelle - haute, haute, haute,
Et, par terre, un hareng saur - sec, sec, sec.
Il vient, tenant dans ses mains - sales, sales, sales,
Un marteau lourd, un grand clou - pointu, pointu, pointu,
Un peloton de ficelle - gros, gros, gros.
Alors il monte à l'échelle - haute, haute, haute,
Et plante le clou pointu - toc, toc, toc,
Tout en haut du grand mur nu - nu, nu, nu.
Il laisse aller le marteau - qui tombe, qui tombe, qui tombe,
Attache au clou la ficelle - longue, longue, longue,
Et, au bout, le hareng saur - sec, sec, sec.
Il redescend de l'échelle - haute, haute, haute,
L'emporte avec le marteau - lourd, lourd, lourd,
Et puis, il s'en va ailleurs - loin, loin, loin.
Et, depuis, le hareng saur - sec, sec, sec,
Au bout de cette ficelle - longue, longue, longue,
Très lentement se balance - toujours, toujours, toujours.
J'ai composé cette histoire - simple, simple, simple,
Pour mettre en fureur les gens - graves, graves, graves,
Et amuser les enfants - petits, petits, petits.

DIETETIQUE

Comme le hareng frais, le saur est riche en acides gras mono-insaturés et polyinsaturés, bénéfiques au système cardio-vasculaire. Il est donc fortement recommandé par les diététiciens.

CONSOMMATION

Le hareng saur a été abondamment consommé par les populations pauvres et ouvrières, beaucoup plus rarement par les riches.

LANGUE FRANCAISE

On dit familièrement d'une personne grande et maigre : Sec comme un hareng saur.

Les vendeuses de hareng se nommaient harengères ; il en reste trace dans notre langue, on dit d'une femme grossière qu'elle crie comme une harengère.

Le marché aux harengs s'appelait la harengerie.

En argot, le hareng saur et le sauret sont synonymes de proxénète.

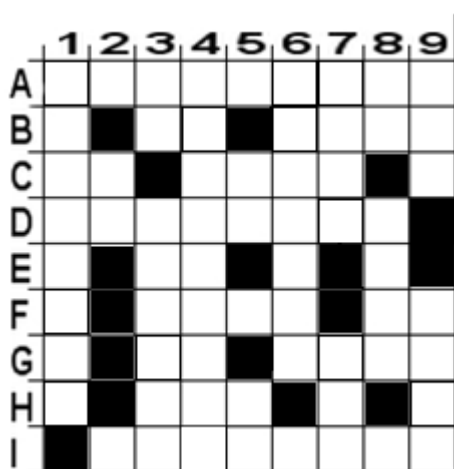
UTILISATION EN CUISINE

Le hareng saur est assez souvent servi en entrée avec du pain de seigle ; il se marie parfaitement avec des pommes de terre tièdes. Il est fréquent de le voir mangé avec les doigts, sans couverts.

Recette : « Kippers ou saurets pochés »

- faire bouillir 1,5 litre d'eau et 25 cl de lait
- plonger les kippers 7 à 10 mn selon grosseur
- égoutter et server avec une pomme de terre, du beurre et du pain de campagne et éventuellement un citron
- le tout accompagné d'un p'tit rosé, à boire avec modération (nous, on la cherche toujours !)

MOTS CROISÉS



Horizontal

- A) les maqueux ont la leur
- B) note - c'est là qu'arrive le sauret
- C) article - cabras
- D) ville où l'on fête le sauret
- E) on le fête le 1er janvier
- F) points ultimes d'une durée - travaux pratiques
- G) article - grand oiseau
- H) région couverte de dunes
- I) extraits de plantes.

Vertical

- 1) sert à couper le sauret
- 2) vu le jour
- 3) norme française - descente de police
- 4) la fête y a eu lieu en 2002
- 5) article - symbole du germanium
- 6) grosse
- 7) accompagne le sauret - individu
- 8) symbole de l'iridium - éructe
- 9) saison - sent mauvais

DICTONS

- « Horizon pas net, reste à la buvette »
- « Qui rit le dernier pense le moins vite »

REMERCIEMENTS

- au M.A.R.T.R.E. (M. LANGLET, Mmes BACOT, DOR et LEGRAND) pour la confection, dessin et peinture du drapeau
- à l'Atelier Couture du Centre de Vie de Tergnier (Mme GREGOIRE) pour la couture du drapeau.