

L'ART EN SAUR

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



Numéro 4

Annuel :

JUIN 2013

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 (remplacé par M. Nicolas FETON en novembre 2004)

Elle se compose actuellement de 25 membres, appelés sœurs et 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 ».

La tenue vestimentaire des membres : chemise orange, cape verte, béret noir, pantalon noir et chaîne avec un sauret en métal.

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.

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 ! »

MEMBRES D'HONNEUR INTRONISES EN 2013

- Mme Odile REMIAT
- Mme Marlène PICHELIN
- M. François GUERNIER (Tichot)
- Mme Caroline VARLET (La Mordue)
- M. Nicolas GAFFET

MEMBRES INTRONISES EN 2013

- Mme Sylviane RIQUET
- Mme Emmanuelle DEBKOSKI
- Mlle Lucie BACOT
- M. Alexis PRUVOT
- M. Bruno MOREL

ACTIVITES DE LA CONFRERIE EN 2012

La confrérie a participé à différentes manifestations :

- **15, 22 et 29 janvier** : animation musicale du repas des anciens du Grand Tergnier.
- **30 mars** : après-midi « poisson d'avril » à Tergnier à la Salle des Arts et Loisirs.
- **12 mai** : Tour de Picardie cycliste à Fargniers.
- **28 mai** : fête du Bouffon à Saint-Quentin.
- **1^{er} juin** : inauguration de la Fête des Maqueux d'Saurets (intronisations et bandas).
- **2 juin** : Fête des Maqueux d'Saurets, concours du plus rapide mangeur de saurets, miss saurets et groupe musette.
- **24 juin** : fête dans la Ville à Amiens.
- **25 août** : fête campagnarde à Ugny-Le-Gay.
- **15 septembre** : Musée de la résistance de Fargniers.
- **16 septembre** : chapitre de confréries à Verdun.
- **13 octobre** : fête des vendanges à Paris.

GASTRONOMIE

L'ASSIETTE DE KIPPERS DE LA CONFRERIE

Pour 4 gourmands

Préparation : 20 min - Cuisson : 20 min

Ingrédients

4 kippers – 400 g de petites pommes de terre – 230 g de pousses de pissenlits – 1 oignon rouge – 4 œufs extra-frais – 4 c. à café de crème fraîche épaisse – 1 c. à soupe de vinaigre de cidre – 1 c. à café de moutarde – 3 c. à soupe d'huile de colza – sel – poivre.

1. Rincez les pommes de terre. Mettez-les dans une casserole d'eau froide. Portez à ébullition. Salez. Laisser cuire 20 minutes environ.

2. Pendant ce temps, faites cuire les œufs 6 mn à l'eau bouillante. Rafraîchissez-les et égalez-les délicatement, car le jaune est encore liquide.

3. Allumez le four sur th.6-7 (200°C). Faites-y réchauffer les kippers 5 mn dans une papillote d'aluminium. Rincez et essorez les pissenlits. Pelez et émincez l'oignon.

4. Dans un saladier, mélangez le vinaigre, la moutarde et l'huile. Salez, poivrez. Tournez rapidement les pissenlits dans la vinaigrette. Dressez sur quatre assiettes. Répartissez les pommes de terre en robe des champs, les œufs mollets et les kippers chauds. Parsemez d'oignon émincé. Ajoutez 1 c. à café de crème fraîche.

Conclusion : « in r'pas au sauret cha donne soif ! »

Quel vin avec les kippers ?

- Un petit rosé bien frais

*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec Modération.

HUMOUR

DEFINITIONS

Le thon monte : familière de dire qu'une moche prend l'ascenseur.

Suppositoire : invention qui restera dans les annales.

OU EST DONC MON RICARD : conjonction de coordination.

Oune Péniche : c'est oune zizi portugaise.

Pharmacie : confiserie pour vieux.

Mozart : célèbre compositeur que l'on écoute le plus souvent dans les pizzerias car on sent bien que mozzarella.

Un meurtre de sang froid : un ice crime.

Archipel : Outil pour creuser des archi trous.

Les ciseaux à bois : les chiens aussi.

L'amour : c'est comme un jeu de cartes, si tu n'as pas un bon partenaire, il vaut mieux avoir une bonne main.

Le Gospel : c'est quand ton gamin a pris un coup de soleil.

Saturne : c'est quand tu es buré.

Atypique : t'es mal rasé.

Un poussin : égal 2.

BREVES

Petite pièce pour le hareng : un héron rond erre dans les rangs d'un banc de harengs qui tournent en rond, il a trop bu turlututu et le héron rend en se marrant tous ses marrons sur les harengs.

Proverbe antillais : tous les chemins mènent au rhum.

Proverbe : qui tire la chasse laisse sa place.

L'éléphant qui écrase un chasseur d'ivoire est en légitime défense.

Il est plus facile d'insulter une commode Louis XV qu'une armoire à glace.

Le hareng : le poisson le plus défavorisé est sans doute le hareng, il est saur et muet.

ANNONCES

- Homme de 50 ans environ, courtois, poli, cultivé, attentionné, recherche pour voyage d'agrément une jeune femme de 35 à 45 ans, invitation sans arrière-pensée, contact Jean-Paul.

- Cause décès, vds chambre froide état neuf, hauteur 2 mètres, largeur 1 mètre, contact Thierry.

- Recherche une jeune femme possédant une moto, prière d'envoyer une photo de la moto, contact Noël.

- Donne femme peu utilisée, facile à nourrir, maîtrise parfaite du repassage, préfère être payé en espèce ou suis prêt à considérer un échange avec un micro-onde, contact PP.

- Recherche nain pour petit rôle dans court-métrage, contact JM.