

# L'ART EN SAUR

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



Photo prise à Bayonne le 26 mars 2016

*Numéro 8*  
Annuel :

MARS 2017

## ACTIVITES DE LA CONFRERIE EN 2016

- Samedi 26 et dimanche 27 mars, participation au chapitre de la confrérie du jambon de Bayonne à Bayonne (64).
- Dimanche 3 avril, participation au chapitre de la commanderie de la chaude andouille du Cateau Cambrésis (59).
- Samedi 7 mai, participation avec le groupe festif de la confrérie au festival des confréries de Charleville-Mézières (08).
- Dimanche 15 mai, participation au chapitre la confrairie de la soupe du bouffon de Saint-Quentin (02).
- Du 20 au 22 mai, participation du groupe festif de la confrérie à la fête de Triptis et intronisation du Maire (Allemagne).
- Mardi 21 juin, animation avec le groupe musette dans le cadre de la fête de la musique à Tergnier.
- Dimanche 26 juin, organisation de la 1<sup>ère</sup> marche gourmande à Tergnier.
- Dimanche 7 août, organisation du stand de dégustation de saurets lors de la marche gourmande des Wiyinmes de Méan (Belgique).
- Samedi 24 et dimanche 25 septembre, participation au chapitre de la confrérie Gastronomique des Compagnons du Haricot de Soissons (02).
- Samedi 8 octobre, prestation du groupe festif à l'ORPEA de Tergnier dans le cadre de la semaine bleue.
- Samedi 15 octobre, participation au Chapitre de la Cacasse à cul nu à Charleville Mézières (08).
- Dimanche 30 octobre, participation au chapitre de la confrérie de l'Andouillette de Cambrai (59).
- Samedi 5 novembre, participation au chapitre de la confrérie de la coquille Saint-Jacques et du hareng à Dieppe (76).
- Samedi 12 novembre, participation au chapitre de la confrérie des Wiyinmes de Méan (Belgique).
- Samedi 26 novembre 2016, participation au chapitre de la confrérie du hareng côtier de Berck sur mer (62).

## **GASTRONOMIE : Pain de Saurets**

Temps de préparation : 10 minutes / Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 800 g de saurets
- 5 œufs
- 1 brique de crème liquide
- 1 petite boîte de sauce tomate
- 100 g de gruyère râpé
- poivre, **surtout pas de sel**

Émietter les saurets dans un saladier en enlevant un maximum d'arêtes

Ajouter les œufs entiers, la crème, la sauce tomate, le gruyère râpé

Poivrer et beurrer un moule à cake

Y verser la préparation et faire cuire 45 min à 150°C au four

Démouler tiède et servir très frais avec éventuellement une mayonnaise parfumée à la sauce tomate.

Servez-le pain de saurets avec une salade et quelques pommes de terre vinaigrette accompagnés d'un grand verre de rosé\*.

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



## **Intronisations au 3<sup>ème</sup> chapitre le 21 mai 2016**

### **Membres d'honneurs :**

M. Francis CORTVRINDT, Président de l'Union Musicale de TERGNIER

M. Cyril RAPIN, Directeur Général des Services de la Ville de TERGNIER

M. Frédéric MATHIEU, maire de SAINT-GOBAIN

### **Membres :**

Mme Marie-Noëlle LENER

M. Mathieu CORTVRINDT

M. Nicolas GAFFET

M. Marc DAMIENS

## Caricatures de nos consœurs et confrères



Mamail



le Taliban



Don Coquillot



Le Niçois



La Soubrette



La Vamp



La Yogi



Le Beau Gosse



Le Boss



Gilberhormone



Il Bande o néon



El Surgelé