

L'ART EN SAUR

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



Photo prise à Cabasse sur Issole (Var) le 9 avril 2017

Activités de la confrérie en 2017

Vendredi 17 mars, participation du groupe bandas à l'inauguration du festival de clowns de Tergnier
Dimanche 2 avril, chapitre de la confrérie de la Galette à Suc' et du Gâteau Mollet à Neufmanil (08).
Dimanche 2 avril, chapitre de la chaude andouille du Cateau Cambrésis (59).
Les 8 et 9 avril, Chapitre de la Confrérie des Amis du Vin et du Cochon à Cabasse sur Issole (83)
Samedi 13 mai participation au festival des confréries à Charleville-Mézières (08)
Dimanche 14 mai, rassemblement de confréries, Ordre des Canardiers à Pierrefonds (60)
Dimanche 21 mai, chapitre de la confrérie des Maqueux d'Saurets à Tergnier (02)
Dimanche 4 juin, bandas à l'institut Charles Quentin de Pierrefonds (60)
Dimanche 4 juin, chapitre de la confrérie de la soupe du bouffon de St-Quentin (02)
Mercredi 21 juin, participation à la fête de la musique à Tergnier (02)
Dimanche 27 août, fête de l'andouillette d'Arras (62)
Dimanche 3 Septembre, chapitre de la ficelle Picarde et Rabotte Picarde à Breteuil (60)
Samedi 23 et dimanche 24 septembre, chapitre de la confrérie du Haricot de Soissons (02)
Samedi 21 octobre, chapitre de la confrérie du sucre d'orge des religieuses de Moret sur Loing (77)
Samedi 4 novembre, chapitre des Chevaliers de la confrérie de la Coquille St Jacques de Dieppe (76)
Samedi 18 novembre, Chapitre de la confrérie de la Leffe a Dinant (Belgique)
Mardi 5 décembre AG de la confrérie.

2018-Projets de chapitres et bandas

Samedi 5 mai, bandas à Charleville-Mézières (08), festival de confréries
Jeudi 10 mai, chapitre de la confrérie de la pomme d'amour à Vitry en Artois (59)
Dimanche 13 mai, ordre des Canardiers à Pierrefonds (60)
Dimanche 20 mai, chapitre de la confrérie de la soupe du bouffon de St Quentin (02)
Samedi 2 juin, participation à la fête des Maqueux d'Saurets à Tergnier
8, 9 et 10 juin, chapitre de la confrérie des chevaliers du trou normand en Allemagne
Samedi 23 juin, chapitre de la confrérie de la Leffe à Dinant (Belgique)
Samedi 23 juin, chapitre de la moules à Fort Mahon (80)
Dimanche 26 août, fête de l'andouillette à Arras (59)
1,2 et 3 septembre, chapitre de la confrérie de Saint Antoni Dou Porquet à Le Val (83)
15 et 16 septembre, chapitre de la confrérie du fromage de Neufchâtel en Bray (76)
Samedi 22 septembre, chapitre de la confrérie du Haricots Soissons (02)
Samedi 22 septembre, chapitre de la confrérie de la crevette à Fort-Mahon (80)
Dimanche 23 septembre, bandas, fête du haricot à Soissons (02)
Dimanche 7 octobre, chapitre de la confrérie du Gâteau basque à Cambo les bains (64)
Samedi 20 octobre, chapitre de la confrérie de la Cacasse à Cul nu à Charleville(08)
Dimanche 28 octobre, chapitre de la confrérie des Tameliers de Tours (37)
Dimanche 28 octobre, chapitre de la confrérie de l'Andouillette Cambrai (59)
Samedi 3 novembre, chapitre de la confrérie du hareng et de la coquille st Jacques Dieppe (76)
Samedi 10 novembre, chapitre de la confrérie des Wiyinmes de Méans (Belgique)
Samedi 24 novembre, chapitre de la confrérie du Hareng de Berck sur mer (62)

GASTRONOMIE : Kippers à la Boulonnaise

Ingrédients

- 4 kippers fumés, beurre, 8 pommes de terre, pain de campagne
- 1 bouquet de persil, crème fraîche, gros sel, 1 citron

Préparation

Faites cuire les pommes de terre à l'eau en robe des champs pendant 25 minutes.

Une dizaine de minutes avant la fin de cuisson des pommes de terre, faites pocher les kippers dans de l'eau frémissante.

Tranchez le pain de campagne. Coupez le citron en rondelles.

Pour servir, présentez les kippers accompagnés de pommes de terre fendues et agrémentées de beurre et de crème fraîche.

Décorez avec des tranches de citron et les brins de persil et n'oubliez surtout pas le verre de rosé pour accompagner ce plat typique et rustique !

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



Le Hareng et sa petite histoire

Môssieur arbore la couronne de **prince des poissons** quand il se déplace en grands bancs avec sa cour, dans les eaux froides de l'Atlantique, de la Baltique, en mers du Nord, de Norvège, du Pacifique ou de la Tamise.

En d'autres lieux, notre gaillard barbote dans des eaux plus troubles et s'acoquine avec quelques vils **barbillons** pour endosser la veste moins reluisante, mais très lucrative, du **maquereau** de ces dames.

Devenu un tantinet saur par conséquent raide comme la justice, le **taulier** s'achète une conscience et revêt dès lors l'habit de **grippe-coquin**.

En gros, le **hareng** sait depuis la nuit des temps retourner sa veste d'écailles et s'attirer dans tous les cas la sympathie, qu'il soit **saur** – hareng salé et fumé ; **pec** – hareng en caque (tonneau) fraîchement salé ; **guai** – hareng qui a frayé et n'a plus ni œufs ni laitance ; **bouffi** comme le **craquelot** – hareng moins salé que le saur ; **franc** quand il est immature ; en **kippers** (hareng ouvert et aplati) ou en **rollmops** (hareng mariné et enroulé).

LE HARENG DANS L'HISTOIRE

La pêche du hareng – **hâring** en germanique – est apparue peu après le cataclysme des invasions barbares – du III^{ème} au VI^{ème} siècle, mais a connu un véritable essor au Moyen Age.

Il fut même béatifié à Boulogne-sur-Mer, en bord de Manche, sous le nom de *Saint Harenc* et comparé à Saint Laurent à cause des bienfaits inépuisables que valait aux humains le perpétuel martyr de son espèce.

A cette époque, sa pêche était prolifique et la consommation abondante, aussi bien sur les tables pauvres ou riches. Bien des famines furent évitées grâce à lui.

Au XVIII^{ème} siècle, les harengs devinrent une monnaie d'échange. Les barriques de vins se réglèrent ainsi, on recevait des rentes ou des dots en caques de harengs.

Le mercredi saint, les chanoines de la cathédrale de Reims faisaient procession, sur deux files, jusqu'à l'église Saint-Rémi ; chacun d'eux traînait un hareng derrière lui. Le jeu pieux consistait à marcher sur le hareng qui précédait en évitant que l'on marche sur le sien. L'article de la France Pittoresque vous conte cette pratique étonnante.

En **Russie**, les condamnés à partir en **Sibérie** étaient privés de boisson et n'avaient pour toute nourriture que les **harengs fumés**, un supplice infernal. On les a surnommés les **harengs perfides**.

En **France**, qui se souvient de **la journée – ou bataille – des harengs** ? On n'en parle pas dans les livres d'histoire ! C'était en **1429**, le 12 février, à proximité d'Orléans alors assiégé par les Anglais. Les Français parvinrent à couper la route des charriots de harengs destinés à être consommés par les envahisseurs durant le carême et, au terme d'une bataille célèbre, libérèrent la ville.

LE HARENG ET L'ART

Des peintres lui ont consacré des huiles.

Comme cette étonnante et très épurée *nature morte aux harengs* de *Chaïm Soutine*, en 1916 ou les *marchands de poissons* de *Joachim Beuckelaer*, une peinture du 16^{ème} siècle. Tout comme ce *déjeuner de hareng*, une autre nature morte de *Jacob Fopsen Van* du 17^{ème} siècle. Ainsi que des cartes postales illustrées.

Voilà, vous savez presque tout sur le hareng. J'espère que vous avez aimé, le saur en est jeté !

DEFINITIONS

Dans la confrérie, on est tous copains, mais il faut savoir que l'étymologie de copain vient du latin "cum panem", "celui avec qui on partage le pain". De fait, que faut-il penser du mot "copine" ?

Il faut beaucoup d'intelligence pour répondre à un con (dans la confrérie, je n'en connais pas) avec des mots qu'il puisse comprendre, d'ailleurs les cons de 2019 sont déjà là !

Dans tous les cas, dans la confrérie, notre but est atteint comme la tarte du même nom.

Un verre de rosé, c'est bon avec le sauret, le reste de la bouteille, c'est bon pour le moral.

Réflexion : Le paradoxe des fermetures des boulangeries dans les villages, c'est qu'il faut maintenant aller en ville pour acheter du pain de campagne (accompagné bien sûr avec du sauret).



Nouvel écusson de la confrérie