

# L'ART EN SAUR

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



Le Val (Août 2019)

Numéro 12 Annuel :

AVRIL 2020

## **2019-Activités de la confrérie**

Samedi 3 février, chapitre de la confrérie Saint Vincent de Sens (89)  
Samedi 16 février, repas de la confrérie  
Dimanche 17 mars, chapitre de notre confrérie à Tergnier  
Samedi 23 mars, bandas au festival de clowns de Tergnier  
Samedi 30 mars, Chapitre de la confrérie du Royaume des cons à Ermont (92)  
Dimanche 7 avril, chapitre de la confrérie de la galette à suc et du gâteau mollet à Neufmanil (08)  
26, 27 et 28 avril, chapitre de la confrérie gastronomique à Funchal (Madère-Portugal)  
Samedi 4 mai, festival des confréries à Charleville-Mézières (08)  
Dimanche 12 mai, bénédiction du géant (M. Le Paon), bandas à Soissons (02)  
Dimanche 19 mai, ordre des Canardiers, Consulat de Picardie à Pierrefonds (60)  
Jeudi 30 mai, chapitre de la confrérie de la Pomme d'Amour à Vitry en Artois (62)  
Vendredi 7 juin, bandas à Tergnier (02) dans le cadre des festivités de la Pentecôte  
Dimanche 9 juin, chapitre de la confrérie de la soupe du bouffon de Saint-Quentin (02)  
Mercredi 19 juin à Tergnier, intronisation de M. Jean-Luc Lanouilh et nomination de M. Daniel Deffromont, Ambassadeur de la confrérie pour la région Nouvelle Aquitaine  
Vendredi 21 juin, animation musette à la résidence Croizat à Quessy-Centre (02)  
Samedi 22 juin, chapitre de la confrérie de la moule de Fort-Mahon Plage (80)  
Samedi 31 août et 1 septembre, chapitre de la confrérie Sant Antoni Dou Porquet à Le Val (83)  
Dimanche 1 septembre 2019, chapitre des Compagnons de la Ficelle Picarde et des Compagnes de la Rabotte Picarde à Breteuil (60)  
Dimanche 15 septembre, chapitre de la Confrérie des compagnons du fromage de Neufchâtel (76)  
Samedi 21 et dimanche 22 septembre, chapitre des compagnons des haricots de Soissons (02)  
Samedi 21 septembre, chapitre de la confrérie de la crevette grise de Fort-Mahon Plage (80)  
Samedi 28 septembre, intronisations et présentation de notre Ambassadeur à Chervettes (17)  
Samedi 19 octobre, chapitre des Fins Gourmets (Pâté de lapin et tripes) à Longny en Perche (61)  
Dimanche 27 octobre, chapitre de la confrérie de l'Andouillette de Cambrai (59)  
Mercredi 4 décembre 2019, assemblée Générale de la confrérie à Tergnier

## **2020-Projets de chapitres et bandas**

Répétition Bandas, dimanche 19 avril  
Samedi 2 mai, festival des confréries à Charleville-Mézières (08)  
Dimanche 17 mai, chapitre des Canardiers à Pierrefonds (60)  
Jeudi 21 mai, chapitre de la confrérie de la Pomme d'Amour à Vitry en Artois (62)  
Dimanche 24 mai, chapitre des Chipirons de Bidart (64)  
Dimanche 25 mai, répétition Bandas  
Dimanche 31 mai, chapitre de la soupe du Bouffon à St Quentin (02) Du 5 au 7 juin, chapitre à Granby (Canada)  
Dimanche 7 juin, chapitre de la Fraise de Violaines (62)  
Dimanche 14 juin, répétition Bandas  
Samedi 27 juin, chapitre de la moule de Fort-Mahon (80) Dimanche 23 août, chapitre de la confrérie du Cassoulet de Castelnaudary (11)  
Dimanche 30 août, fête de l'Andouillette à Arras (62)  
Les 5, 6 et 7 septembre, chapitre à Madère (Portugal)

## Recette

### Rillettes de hareng fumé

**Ingrédients** : 125 g de saurets, 150 g de fromage frais, 2 c. à café de câpres hachés, 1/2 c. à café de purée de citron confit, 1,5 c. à soupe de jus de citron, 1/2 c. à café d'huile d'olive, 1/2 botte de ciboulette ciselée, 1/4 c. à café de piment d'Espelette, 1 pincée de paprika en poudre, poivre, sel (facultatif car le sauret est déjà très salé).

Emiettez le sauret à l'aide d'une fourchette. Puis ajoutez les câpres hachées, la ciboulette ciselée, la purée de citron, le fromage frais, le jus de citron, les différents épices et l'huile d'olive. Pour finir assaisonnez à votre convenance en sel et poivre.

Mélangez bien jusqu'à obtenir une préparation bien homogène. Réservez au frais jusqu'au service. Servez ensuite ces rillettes de sauret à l'apéritif avec des tranches de pain grillées.

### Anecdote iodée, petite histoire du Hareng

Ce petit poisson, tout juste vidé et légèrement saumuré, est en effet une institution aux Pays-Bas. Chaque année, à la mi-juin, le pays vibre pour la vente aux enchères du premier tonnelet de harengs nouveaux ou Hollandse nieuwe (littéralement, le « nouveau Hollandais »). Cet événement très médiatisé est suivi quelques jours plus tard du Vlaggetjesdag. Autrefois, ce « jour des petits drapeaux », référence aux fanions qui pavoisaient les bateaux néerlandais, marquait le départ des pêcheurs de hareng. Maintenant que les poissons sont achetés, puis transformés par des négociants hollandais, au Danemark, en Norvège et en Ecosse, le Vlaggetjesdag sert à donner le signal de départ aux amateurs de street food iodée.

En effet, c'est à compter de cette journée, qui réunit quelque 200 000 gourmets pour une dégustation géante de harengs crus sur une plage près de La Haye, que partout dans le pays, sur les promenades de bord de mer, les grand-places de chaque ville et aux abords des gares, des étals se mettent à proposer le Hollandse nieuwe. On le retrouve aussi dans les bars, où il accompagne bière ou genièvre. Et ce jusqu'au 30 septembre, date à laquelle il n'est plus considéré comme nouveau. L'incomparable fraîcheur en bouche de ce poisson, qu'il soit nieuwe ou maatje, vient de sa technique de maturation, datant du XIVe siècle et protégée depuis 2016 par le label européen « spécialité traditionnelle garantie ». Les harengs sont d'abord nettoyés de leurs viscères, à l'exception du pancréas, qui va continuer à sécréter un enzyme et ainsi, en modifiant les protéines du poisson, rendre la chair plus fondante. Puis ils sont plongés dans la saumure entre quatre heures et quatre jours selon leur taille. Enfin, ils sont congelés, ce qui supprime tout risque d'anisakiase, une maladie parasitaire. Faire simple est parfois un peu compliqué.

**De l'art de gober un hareng cru** : Dans les étals spécialisés, les Hollandse nieuwe sont préparés à la minute devant le client. Débarrassés de la tête, des arêtes, des nageoires et du pancréas, puis lavés, les deux filets juste reliés par la queue sont déposés sur une barquette.

**Dégustation** : Le bras levé bien haut, les puristes tiennent le poisson par la queue et l'engloutissent en deux ou trois bouchées, voire une seule pour les plus affamés. Les autres demandent à ce qu'on coupe le hareng en morceaux et parfois même qu'on l'agrémente de cornichons et d'oignons.

## Le hareng, histoire et humour

On lui prête de nombreuses casquettes.

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 tonneau fraîchement salé) ; guai (hareng qui a frayé et n'a plus ni œufs ni laitance) ; bouffi (hareng moins salé que le saur) ; franc quand il est immature ; en kippers (hareng ouvert et aplati) ou en rollmops (hareng mariné et enroulé). La pêche du hareng, hering en germanique, est apparue peu après le cataclysme des invasions barbare du III<sup>ème</sup> au VI<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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 bataille des harengs ? On n'en parle pas dans les livres d'histoire ! C'était le 12 février 1429, 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.

## Citations

- L'avantage de la soupe au hareng, c'est que le hareng est dans son élément.
- Le hareng ne voit pas l'hameçon, il ne voit que l'appât. L'homme ne voit pas le péril, il ne voit que le profit.
- Il faut laisser le hareng à son triste saur !
- Chacun sin pain, chacun sn'éring ! (Picard)
- Pour que le hareng saur, il faut que l'argent rentre.
- Ché un type qui va ché l'pichonier acater un sauret, el marchand i li enveloppe dins du papier journal el type i sort du magasin avec el pichon sous sin bras. Alors el question à l'est : ed quel côté à l'est l'tête et ed' quel côté qu'à l'est l'queue du sauret ?