

L'ART EN SAUR

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



20 novembre 2021 à Mers- les- Bains

Numéro 14 Annuel

MARS 2022

2021-Activités de la confrérie

**Les activités de la confrérie ont été réduites en cette année 2021
suite à la pandémie de la COVID.**

Lundi 21 juin, animation Banda au foyer Ambroise Croizat à Quessy-Centre dans le cadre de la fête de la musique.

Samedi 10 juillet, animation Banda au complexe Charles Lentin dans le cadre du centenaire de la cité modèle de Quessy-Cité.

Dimanche 26 septembre, participation à la fête du Haricot à Soissons.

Dimanche 10 octobre, repas de la confrérie.

Les 19-20 et 21 novembre, participation au marché des traditions de Mers-les-Bains.

Dimanche 5 décembre, animation banda dans le cadre du téléthon.

Recette : Harengs fumés à froid

Pour 4 personnes

- 4 harengs
- 500 gr de sel
- Un fumoir

Videz les harengs. Lavez les morceaux et essuyez-les. Faites-les mariner dans du sel pendant 45 min (temps à adapter selon l'épaisseur des filets).

Rincez-les à l'eau froide, séchez-les, puis laissez-les reposer 1 h. Pendant ce temps-là, préparez un feu pour le fumoir.

Disposez quelques braises, puis des copeaux de bois, puis à nouveau des braises dans le tiroir à combustible du fumoir. Soufflez dessus de façon à produire une belle fumée.

Faites fumer les harengs pendant 1 h jusqu'à ce qu'une pellicule jaune se dépose sur la chair.

Ôtez les harengs du fumoir et laissez-les refroidir dans une assiette. Après les avoir enveloppées dans du papier film, laissez-les reposer 24 h au réfrigérateur, puis dégustez froid ou réchauffé.

Accompagné d'un rosé bien frais avec toujours la même (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 et en mers du Nord. 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).

Contrepèteries

- Rien de tel qu'un hareng pour braquer un calmar
- Il faudra arriver à Béziers la veille
- Essuie ça vite et bien
- Le gout du blanc
- Il court, il court le furet
- Une pareille bête n'incite pas à la bise
- A la vue des nippons la chine se lève
- Après l'amour, j'ai le sang qui bout

Annonces et blagues

- Nous recherchons des personnes pour créer un club de lecture, pas besoin de savoir lire.
- Schizophrène paranoïaque dépressif recherche hystérique bipolaire compulsive pour relation stable.
- Je viens d'apprendre qu'il faut cueillir les cerises avec la queue, j'avais déjà du mal avec les mains.
- Collectionner les femmes ne fait pas de vous un beau gosse mais juste un malheureux qui n'a pas trouvé la bonne. (Pareil pour les femmes).
- Si vous cherché Michaël Jackson à la Fnac, il est au rayon décédé.
- Définitions. Dictature : ferme ta gueule et démocratie : cause toujours.
- Ne pas confondre « tout » et « tous ». Ex : Ils m'ont tous pris (partouze) et ils m'ont tout pris (huissiers)
- Quand on me dit, « je passe te prendre chez toi », j'hésite toujours à savoir si je dois m'habiller ou pas.

Photos anciennes



2007-Fête des Maqueux à Tergnier



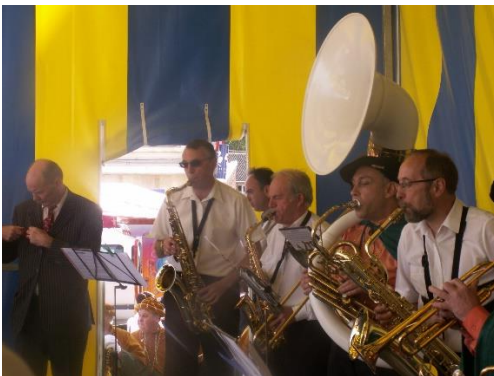
2008-fête du Rabelais à Chauny



2008-fête du Rabelais à Chauny



2008-fête du Rabelais à Chauny



2008-fête du Rabelais à Chauny



2008-intronisation des élus à Tergnier



2008- inauguration fête Maqueux Tergnier



2008-Bal fête Maqueux à Tergnier