

# LE **NOUVEAU** BULLETIN

## Edition Octobre 2018



Mairie	Espace culturel, l'Arche de Norrent					
	Temps scolaire			Vacances scolaires		
Tous les jours de 9h à 12h et de 14 à 17h, Samedi de 10h à 12h (sauf vacances scolaires) <b>Agence postale</b> Tous les jours de 9h à 12h.	Lundi	Fermé	16h à 18h	Fermé	14h à 18h	
	Mardi		16h à 18h		14h à 18h	
	Mercredi	10h à 12h	14h à 19h	10h à 12h	14h à 19h	
	Jeudi	Fermé	16h à 18h	Fermé	Fermé	
	Vendredi		16h à 18h		14h à 18h	
	Samedi	10h à 12h	Fermé		Fermé	

## Administration:

### PIMMS

Une équipe de médiateurs vous accompagne dans vos démarches du quotidien (factures d'énergie, aide aux dossiers CAF, CPAM, Pôle emploi, retraite).

Mercredi 3 Octobre de 13h30 à 16h30 (sur la place à côté de l'Espace Culturel).  
Pour plus d'informations 06.48.53.93.18. Accueil gratuit et sans rendez-vous.

### COLLECTE DES DECHETS

#### Dates de collecte des déchets recyclables : Octobre - Novembre 2018

Lundi 1er Octobre, Lundi 15 Octobre, Lundi 29 Octobre, Lundi 12 Novembre, Lundi 26 Novembre

### INSEE

Une enquête de l'INSEE sur l'emploi, le chômage et l'inactivité se déroulera sur le territoire de la commune jusqu'au **9 Octobre**. Un enquêteur muni d'une carte officielle interrogera par téléphone ou par visite certaines personnes.

### RENTREE SCOLAIRE – BON D'ACHATS

Les élèves de collège scolarisés en 5ème, 4ème et 3ème bénéficient d'un bon d'achat au Furet du Nord d'un montant de 20€ à venir retirer en Mairie sur présentation d'un certificat de scolarité.

Les élèves de seconde, première, Terminale, CAP, BEP ou Bac Pro fréquentant un lycée (à l'exception des élèves du lycée Anatole France de Lillers) bénéficient d'un bon d'achat au Furet du Nord d'un montant de 30€ à venir retirer en Mairie sur présentation d'un certificat de scolarité.

### CIRCULATION – STATIONNEMENT

En raison de la brocante, la circulation et le stationnement seront interdits rue Pasteur et rue de Molvinghem (jusqu'au numéro 12) le **Samedi 13 Octobre** de 8h à 19h. Les exposants du marché aux puces seront autorisés à installer leurs étals sur les trottoirs de la rue Pasteur jusqu'à la rue de Molvinghem. Nous remercions les riverains et personnes concernées pour la gêne occasionnée.



# Animation:

## VILLAGE EN FETE

La traditionnelle brocante de la ducasse de Fontes se déroulera le **Samedi 13 Octobre** avec la Foire Commerciale et le Chapitre de la Confrérie du Cresson.

Les permanences pour les inscriptions à la brocante du 13 octobre se tiendront en mairie de 10h à 12h, le Samedi 29 septembre ainsi que le Samedi 06 octobre, 1€ le mètre, paiement à l'inscription, pièce d'identité obligatoire.

Les déclarations administratives et le plan Vigipirate occasionnent beaucoup de contraintes, sachant "qu'il fait toujours beau à la ducasse de Fontes", n'attendez pas le 06 octobre pour vous inscrire surtout si vous souhaitez réserver un grand emplacement !!!!! Merci d'avance.

Bulletin d'inscription disponible sur le site de la commune et les jours de permanence

## PETANQUE NORRENT-FONTOISE

Samedi 29 Septembre, Samedi 6 Octobre (Téléthon).

Assemblée générale: Vendredi 7 Décembre 18h30.

## CLUB DE GYMNASTIQUE

Le club de gym a repris ses activités depuis le 10 Septembre.

Pour garder la forme venez nous rejoindre dans une ambiance sympathique le Lundi à 14h45 et le Jeudi à 17h15 à la Salle Polyvalente.

Diverses activités vous seront proposées: steps, abdos, fessiers, ... et les messieurs sont toujours les bienvenus.

Les cours sont assurés par Dorothee professeur diplômée.

La cotisation s'élève à 56 € pour l'année (2 séances d'essai vous sont offertes).

Pour tous renseignements, veuillez nous contacter au 03.21.02.02.17

## LES NORRENT-FONTURIERS REPARTENT À L'AVENTURE

Samedi 06 octobre 2018 : MONDIAL DE L'AUTO - PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

Le rendez-vous incontournable de tous les passionnés de l'automobile.

Vous pourrez y découvrir les modèles, concept cars et les dernières technologies des constructeurs français et étrangers.

Départ : 06h00 - Retour : 23h00 - Parking du collège Bernard Chochoy de Norrent-Fontes

Tarifs (transport et entrée) / Ouvert à tous :

Adultes : 42 € / Enfants (11-17 ans) : 32 € / Enfants (moins de 11 ans) : 24 €

Possibilité de ne réserver que le transport - Règlement possible en plusieurs fois

## Samedi 27 octobre 2018 : HALLOWEEN PAIRI DAIZA

Venez fêter Halloween dans le plus grand zoo de Belgique. Le parc aura revêtu son habit où tous les animaux (panthères, pandas, tigres blancs, lions, gorilles, ...) vous attendent.

Départ : 08h00 - Retour : 22h30 - Parking du collège Bernard Chochoy de Norrent-Fontes

Tarifs (transport et entrée) / Ouvert à tous :

Adultes : 45 € / Enfants (3-11 ans) : 40 € / Enfants (moins de 3 ans) : 15 €

Règlement possible en plusieurs fois - Carte d'identité en cours de validité

Pour plus de renseignements, vous pouvez nous contacter au 03.21.02.02.17 ou au 03.21.02.01.84, par mail à [lesnorrentfonturiers@gmail.com](mailto:lesnorrentfonturiers@gmail.com) ou sur notre Facebook <http://www.facebook.com/lesnorrentfonturiers>

## ZUMBA

L'Association TONIC ZUMBA reprend le Jeudi **27 Septembre à 19h00** à la Salle Polyvalente de Norrent-Fontes.

Venez découvrir cette danse rythmée accompagnée de Carole la professeur.

Tarif annuel: 75€

Une séance d'essai est possible.

Pour plus de renseignement: Facebook Tonic Zumba de Norrent-Fontes ou au 06.29.80.86.63 (Peggy) ou 06.28.75.27.21 (Linda).



# Animation!

## ESPACE CULTUREL

### Nouveaux Horaires Espace Culturels

L'Espace Culturel est désormais ouvert aux horaires suivants.

#### Horaires scolaires

Lundi : 16h00 - 18h00

Mardi : 16h00 - 18h00

Mercredi : 10h00 - 12h00 et 14h00 - 19h00

Jeudi : 16h00 - 18h00

Vendredi : 16h00 - 18h00

Samedi 10h00 - 12h00

#### Vacances scolaires

Lundi : 14h00 - 18h00

Mardi 14h00 - 18h00

Mercredi : 10h00 - 12h00 et 14h00 - 19h00

Vendredi : 14h00 - 18h00

### Tohu-Bohu

Venez échanger sur vos livres, CD, DVD, spectacles préférés autour de petites convivialités.

Le **Lundi 5 Novembre** à 14h30.

### PENTAGAMES

L'Espace Culturel organise un championnat de Jeux vidéo multi supports durant les vacances de Toussaint. Chaque concours permettra de récolter des points afin de définir le vainqueur du championnat le Mardi 30 Octobre à la suite du dernier mini tournoi.

#### **Programme des concours :**

Lundi 22 Octobre : Fifa 16 - 14h00

Mardi 23 Octobre : Mario Kart 8- 14h00

Jeudi 25 Octobre : Rocket League - 14h00

Vendredi 26 Octobre : Trackmania - 14h00

Mardi 30 Octobre : Xenoverse - 14h00

Merci de bien vouloir vous inscrire à l'Espace Culturel.

L'espace jeux vidéo ne sera accessible qu'en fin d'après midi aux personnes non participantes.

Encore plus d'infos sur: [www.norrent-fontes.fr](http://www.norrent-fontes.fr)

### Formation informatique

Un service gratuit d'initiation à l'informatique vous est proposé à la médiathèque. Le lundi, mardi, jeudi et vendredi sur rendez-vous.

### TROUILLOTEK

#### **L'Espace Culturel fête halloween**

#### **Heure du Conte spéciale Halloween**

Envie d'avoir peur ! Pour Halloween, la médiathèque organise une heure du conte pour les 4 -6 ans le **Mardi 30 Octobre de 11h00 à 11h30**. Ambiance et frissons garantis.

Les enfants peuvent venir déguiser.

Inscriptions à partir du Lundi 1er Octobre à l'Espace Culturel

#### **Loisirs créatifs spéciale Halloween**

Pour vous mettre dans l'ambiance d'Halloween, venez créer une araignée et sa toile.

Le Mercredi **31 Octobre de 16h30 à 18h30**.

Atelier à partir de 8 ans. Attention places limitées

Inscriptions à partir du Lundi 1er Octobre à l'Espace Culturel



### **REPAS CONFRERIE DU CRESSON**

Le **Samedi 10 Novembre 2018**, la Confrérie du cresson organise une soirée dansante à partir de 19h à la Salle Polyvalente Place de Fontes.

**Menu:** Velouté de cresson, Sauté de porc à l'ancienne, Gratin dauphinois, Tagliatelles de carotte, Salade de Cresson, Fromage, Gâteau aux 3 chocolats

Adultes: 18€

Enfants (-de 12ans): 10€



## TELETHON

*Téléthon, ça repart !* Forte de sa dernière collecte 6303,67€, l'équipe du Téléthon Norrent-Fontois se remet en marche.

Le traditionnel concours de pétanque organisé par la *pétanque Norrent-Fontoise en faveur du Téléthon* se déroulera au stade le Samedi 06 octobre à partir de 14 heures. Nul besoin d'être licencié pour participer, n'hésitez pas à rejoindre les habitués et venez découvrir l'excellente ambiance qui règne autour du co-chonnet. Buvette sur place et vente d'objets téléthon.

L'AFM Téléthon est entrée dans une phase très importante d'expérimentation en thérapie génique, beaucoup de malades souffrant de maladies rares profitent des avancées des recherches et des nouveaux médicaments. N'oublions pas qu'on peut changer le monde en s'unissant, plus que jamais chaque euro compte. Merci pour votre participation, votre générosité et merci aux dirigeants et organisateurs pour leur implication.

Le Week-end Téléthon Norrent-fontois : le 23 novembre concours de cartes, le 24 lavage de voitures et repas dansant, le 25 spectacle de l'atelier théâtre, plus d'infos dans le prochain bulletin.

## MARCHE NORRENT-FONTOISE

Rando semi-nocturne le **Vendredi 28 Septembre**.

Parcours fléché 5 ou 14 km (départ libre).

Inscription : 2€50 de 18h00 à 20h00 salle des Tilleuls.

Sandwich et boisson au retour. Prévoir gilet fluo et lampe

## NOEL CHEZ NOS AINES

**Le 10 décembre 2018 de 15h à 19h**, salle polyvalente, aura lieu le traditionnel goûter des aînés.

Si vous avez 60 ans et plus en 2018, vous pouvez vous inscrire directement en mairie, 2, rue du 11 novembre, ou par téléphone au 03 21 02 04 23, en précisant vos nom, prénom, adresse et n° de téléphone ainsi que votre année de naissance.

Si vous n'avez pas de moyen de locomotion, vous pouvez le signaler au secrétariat au moment de votre inscription, nous irons vous chercher.

Coupon à déposer en mairie pour le 30 Novembre 2018 dernier délai.

---

### Réservation goûter des aînés du 10/12/2018, Salle Polyvalente

Nom :

M : .....

Prénom : .....

Date de naissance : .....

Mme : .....

Prénom : .....

Date de naissance : .....

Adresse : .....

N° de téléphone : .....

# BULLETINS D'INSCRIPTIONS

NOM : ..... / PRENOM : .....

ADRESSE : .....

CP / VILLE : .....

TELEPHONE : .....

MAIL : .....

## MONDIAL DE L'AUTO :

Adultes : 42 € x ... personnes

Enfants (11-17 ans) : 32 € x ... personnes

Enfants (- de 11 ans) : 24 € x ... personnes

Total : ..... €

---

## HALLOWEEN PAIRI DAIZA :

Adultes : 45 € x ... personnes

Enfants (3-11 ans) : 40 € x ... personnes

Enfants (- de 3 ans) : 15 € x ... personnes

Total : ..... €

Le bulletin d'inscription est à retourner accompagné du règlement à l'adresse suivante :

ASSOCIATION LES NORRENT-FONTURIERS

6, rue du Moulin

62120 NORRENT-FONTES

---

## REPAS CONFRERIE DU CRESSON

Nom: ..... Prénom:.....

Adultes: .....x 18€      Enfants (- de 12ans): ..... x 10€

Total: .....€

Indiquez-nous auprès de qui vous souhaitez être assis: .....

Réservation jusqu'au 04/11/2018 auprès de Madame Viguié 06.85.48.61.31.

Règlement au nom de la confrérie du Cresson de Norrent-Fontes

Possibilité de portage sur Norrent-Fontes, pour les personnes ne pouvant se déplacer

## Norrent-Fontes, l'« Histoire », la petite histoire, des histoires ...

(suite)

Norrent, en latin Norremum, est nommé Norrem en 1211 et Norenc en 1240 dans une donation à l'abbaye de Mont-St. Martin.

Le hameau de Fontes est connu sous le nom de, Ad fondenis, dans la donation d'Adroald <sup>[1]</sup> à St. Omer.

Pour essayer de comprendre la naissance de notre commune commençons par un état des lieux environnemental.

Malbrancq <sup>[2]</sup> rapporte qu'au XVII<sup>e</sup> siècle on trouva sur le territoire, proche de la voie romaine (*chaussée Brunehaut*), un sarcophage de pierre blanche, avec un vase de forme ronde scellé au plomb, et des lacrymatoires de verre mêlés aux ossements. A cette époque, de telles découvertes étaient communes dans les environs et l'on sait que les Romains enterraient leurs défunts qualifiés, le long des grands axes routiers.

A Mazinghem des fouilles archéologiques ont permis de démontrer que le site était déjà occupé à l'époque du néolithique et celle du Moyen-Age, grâce à la découverte vers 1950 lors de l'exploitation de la sablière, d'une nécropole de dix-sept tombes franques, (*fin VI<sup>e</sup> et VII<sup>e</sup> siècle*) assez riches en armes et poteries, mais peu d'ossements. A Norrent-Fontes, c'est à Waringhem (*actuellement SCI de Waringhem, Pruvost Leroy*) que les traces humaines les plus anciennes sont remarquées.

En 1973, M Albert Lefranc, alors exploitant agricole de la ferme, entreprenant de nouvelles constructions, mit à jour sept squelettes humains, des tessons, etc.

Les fouilles archéologiques, sur ce site protohistorique considéré comme unique au Nord de la France, dégagèrent un très riche dépotoir de céramiques et tessons de l'époque du Hallstatt (*VI<sup>ème</sup> siècle avant J.-C.*) ainsi que des zones de fours. Une des structures semble être la fondation d'un four de potier, la seconde d'un bas fourneau (*fonte du métal*).

D'autres fouilles de l'endroit, révélèrent un alésoir en silex, des poids de tisserand, des objets et poteries d'époque Gallo-romaine et Carolingienne, des ossements d'animaux et un squelette humain dont la tête reposait sur un coussin de pierre calcaire.

Waringhem s'avère donc de nos jours, comme le plus ancien site, constamment occupé, de notre commune.

Plus récemment l'endroit était nommé « le moulin de Waringhem ». En effet, adossé à l'habitation, l'on pouvait encore apercevoir, jusque la fin du siècle dernier, les vestiges de la roue à aube, les ouvrages du déversoir et des vannes de régulation. La roue de ce moulin à moudre le blé, était actionnée par le courant du Waringhem (*plus anciennement le Fauchoux*), cours d'eau qui prend sa source derrière l'église de Saint Hilaire.

Dépendant de la seigneurie de Waringhem, baillage de Lillers et du Comte de Saint Pol sur Ternoise, le moulin connu de nombreux meuniers. (1739 Jean Beauvois, 1745 Jacques Joseph Beauvois, 1758 Jacques Beauvois, 1785 Pierre Antoine Beauvois, 1820 Amand Fidel Duquesne, 1854 Jean Charles Constant Barbier, Hyacinthe Duval, etc. M<sup>e</sup> André Bavière, dans ses écrits, note que ce moulin fonctionnait encore pendant la guerre 1914 - 1918.

A ce jour il ne reste rien de ces structures anciennes.

Gardons à l'esprit quelques détails qui nous aiderons mieux cartographier le paysage de ces époques reculées.

Le moulin se trouvait à égale distance du château de Malanoy (*Bourecq*) et celui de Norrent.

La portion actuelle de la départementale 943, qui relie le rond-point de Norrent-Fontes au Plantin, n'existait pas.

La route nationale passait alors par Saint Hilaire. Le chemin pour accéder au moulin de Waringhem, démarrait au niveau de l'actuel « Rendez-vous Fermier ».

Venant de Lillers nous entamons maintenant la visite, pas à pas de notre commune. La récente départementale 943 a succédé à la nationale N°43, autrefois appelée route ou voie royale. Pourquoi ?, tout simplement parce grand nombre de têtes couronnées l'empruntèrent pour se rendre à Londres, via Calais.

Longtemps ce fût la seule route pavée de la commune, tandis que les rues et ruelles en terre battue, longeaient le ruissellement naturel, des eaux pluviales qui s'écoulaient de la « Vallée de Fontes ».

<sup>[1]</sup> Adroald est un riche propriétaire, que Saint Omer convertit et baptise.

<sup>[2]</sup> Jacques Malbrancq prêtre jésuite professeur et prédicateur au collège jésuite de Saint-Omer.

[Bruno.decrock1@orange.fr](mailto:bruno.decrock1@orange.fr)

Bruno DECROCK, Greeter Lys Romane

## RECETTE ENTREE

### Chaud / Froid de Saint-Jacques au saumon fumé

Pour 4 personnes

Temps de préparation 10min

Temps de cuisson 3min

*Ingrédients : 24 noix de Saint-Jacques fraîches, 4 tranches de saumon fumé, 2 tomates, 1 salade mâche, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique, 1 noix de beurre, sel et poivre au goût*

#### Préparation :

- 1/ Mélanger 3 s. à soupe d'huile d'olive et 1 c. à soupe de vinaigre balsamique dans un saladier. Salez et poivrez à votre goût.
- 2/ Nettoyez et essorez la salade mâche. Ajoutez-la à la vinaigrette dans le saladier et mélangez.
- 3/ Dressez la salade mâche dans les assiettes
- 4/ Réservez de côté.
- 5/ Faire fondre le beurre dans une poêle.
- 6/ Faire revenir les noix de Saint-Jacques pendant quelques minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Salez et poivrez à votre goût.
- 7/ Déposez les noix de Saint-Jacques harmonieusement sur la mâche dans les assiettes.
- 8/ Découpez les tranches de saumon fumé en fines lanières et disposez-les en biais sur les noix de Saint-Jacques dans les assiettes.



## RECETTE PLAT

### Gratin de coquillettes au reblochon

Pour 6 personnes

Temps de préparation 15min

Temps de cuisson 25min

*Ingrédients : 4 tranches de jambon, 1 petit reblochon, 45cl de lait entier, 40cl de crème fraîche, 60g de beurre, 2 jaunes d'œufs, 450g de coquillettes, 40g de farine, 3 pincées de noix de muscade, huile d'olive, sel et poivre du moulin*

#### Préparation :

- 1/ Cuisez les coquillettes avec un filet d'huile d'olive. Egouttez et réservez.
- 2/ Dans une grande casserole, faites fondre 40g de beurre, ajoutez la farine d'un seul coup et fouettez vivement pour homogénéiser. Versez alors le lait et la crème peu à peu sans cesser de battre. Salez, poivrez, parsemez de muscade et continuez à tourner sur feu doux jusqu'à ce que la sauce devienne onctueuse. Hors du feu, incorporez les jaunes d'œufs.
- 3/ Préchauffez le four à th.6-180°C. Retirez le plus gros de la croûte du reblochon puis coupez-le en lamelles. Détaillez le jambon en lanières.
- 4/ Amalgamez les pâtes et la sauce, versez la moitié de cette préparation dans un plat à gratin préalablement graissé avec le reste de beurre, ajoutez la moitié du fromage et couvrez de la préparation restante mélangé de jambon.
- 5/ Répartissez par-dessus les dernières lamelles de reblochon et enfournez pour 15 minutes environ, jusqu'à ce que le plat soit bien gratiné.

## RECETTE DESSERT

### Langue de chat

Pour 6 personnes

Temps de préparation 15min

Temps de cuisson 8 min

*Ingrédients : 60g de beurre, 60g de sucre en poudre, 60g de farine, 2 blancs d'œufs, 2 gouttes de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé*

#### Préparation :

- 1/ Travailler le beurre pour le rendre crémeux
- 2/ Ajouter le sucre, la vanille et la farine
- 3/ Bien mélanger
- 4/ Incorporer les blancs d'œufs
- 5/ Beurrer la plaque du four et la fariner. Mettre la pâte dans une poche à douille. Etaler des bâtonnets de pâte suffisamment espacés sur la plaque.
- 6 / Faire cuire 7 à 8 min à four chaud (200°C). Décoller aussitôt et faire refroidir.