

LE **NOUVEAU** BULLETIN

Edition Novembre 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) Agence postale 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:

11 NOVEMBRE 2018

A l'occasion du 100^{ème} anniversaire de l'armistice de 1918,
Bertrand COCQ, Maire, Le Conseil Municipal,
Serge COCQ, Président du Comité Cantonal de la FNACA,

Les Gardes d'Honneur de l'Ossuaire de Notre Dame de Lorette, vous invitent à rehausser de votre présence la cérémonie organisée le Dimanche 11 novembre 2018, jour de commémoration de la victoire de la Paix et d'hommage à tous les morts pour la France.

- 11h00 : Défilé, rendez-vous devant la Poste
- 11h15 : Cérémonie au monument aux morts

Célébration des couleurs : levée des couleurs, Hommage aux morts pour la France de la Commune, dépôt de gerbes, minute de silence, appel aux morts, Hymne National, lâcher de pigeons,

- Allocutions et remise de médailles
- Défilé et verre de l'amitié (salle des Tilleuls), remise de diplômes

PIMMS

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

Mercredi 7 Novembre 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 : Novembre – Décembre 2018

Lundi 12 Novembre, Lundi 26 Novembre, Lundi 10 Décembre, Lundi 24 Décembre.



Animation:

ESPACE CULTUREL

Tohu-Bohu

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

Le **Lundi 5 Novembre** à 14h30.

Fermeture Espace Culturel

L'Espace Culturel fermera ses portes exceptionnellement à 17h00 le **Mercredi 28 Novembre**.

Merci pour votre compréhension

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.

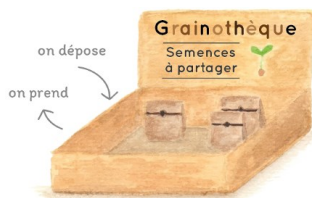


Avis aux jardiniers

N'oubliez pas de récupérer les graines (plantes, légumes, ...) afin de pouvoir les partager avec d'autres jardiniers par l'intermédiaire de la grainothèque (disponible dans la médiathèque).

Venez également récupérer les graines qui y sont mises à dispositions.

Retrouvez la liste des graines disponibles sur le site de l'Espace Culturel à l'adresse media-theque.norrent-fontes.fr dans la rubrique grainothèque (pages des services.)



Encore plus d'infos sur: www.norrent-fontes.fr

MARCHE DE NOËL DE BRUXELLES

Samedi 15 décembre : Plaisirs d'Hiver de

Bruxelles

Les Norrent-Fonturiers vous emmènent au marché de Noël de Bruxelles : plus de 200 chalets, animations de Noël (manèges, grande roue, patinoire), illuminations, spectacle son et lumière, somptueux sapin, ...

Avant de vous y balader, nous vous proposons de découvrir le monde du cacao et du chocolat en visitant "Choco Story Brussels", le musée du chocolat.

Pour tout renseignement ou inscription, vous pouvez nous contacter par téléphone au 03.21.02.02.17 (Thérèse) ou au 03.21.02.01.84 (Nathalie), par mail à lesnorrentfonturiers@gmail.com, et sur notre page facebook <https://www.facebook.com/lesnorrentfonturiers>

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€

(Bon en page centrale)

SAINT SYLVESTRE

Le Comité des Fêtes de Norrent-Fontes vous invite à venir fêter la Saint Sylvestre animée par LUDOVIC SONO le **Lundi 31 Décembre à la salle polyvalente à partir de 19h30**.

Menu de Fêtes : Mise en gaité et ses apéritifs, Assiette fraîcheur, vin sec, Cassolette Périgourdine, vin demi-sec, Coupe de l'année nouvelle, Trio confit bien accompagné, vin rouge, fromage salade, gâteau de l'an, café et son chocolat.

Menu enfant : Ficelle picarde, Rôti de dinde et ses garnitures, fromage, dessert surprise.

Menu ado : Ficelle Picarde, Trio confit bien accompagné, fromage, dessert surprise.

Réservation chez Maryse Bouton, 84B route nationale, 03.21.66.05.69 – Paiement à l'inscription



Animation!

SPECTACLE « Né un 17 Octobre »

Culture Commune vous propose de vous emmener assister au spectacle « Né un 17 Octobre » le **vendredi 30 Novembre**.

Tarif: 5€

!!! Attention places limitées

Chèque à l'ordre de « Culture Commune » à déposer en médiathèque.

Départ Bus: Collège de Norrent-Fontes – 19h30

Description du spectacle

17 octobre 2018. Mostefa vit avec son fils Reda, syndicaliste, et sa petite-fille Marie-Myriam, étudiante en sciences politiques, qui vient d'assister à la manifestation commémorative du 17 octobre 1961. Les souvenirs rejaillissent à travers cette adolescente qui vient d'avoir 18 ans et à qui le grand-père révèle petit à petit la vérité sur ces non-dits longtemps enfouis en lui. Prenant appui sur un événement occulté dans la mémoire collective nationale, le dialogue entre les trois personnages aide à réécrire une histoire récente de la France et soulève des questionnements toujours à vif : la transformation du monde du travail, les rapports identitaires, et le récit familial et national de générations issues de l'immigration. Renseignements au 03.21.66.52.27

MARCHE DE NOËL DE NORRENT-FONTES

Le Marché de Noël de Norrent-Fontes se déroulera le **Samedi 1er et Dimanche 2 Décembre**.

Horaires : Samedi 1er Décembre : 12h30 - 19h00 -
Dimanche 2 Décembre : 10h00 - 19h00

Au programme : Nombreux stands cadeaux et décorations, produits du terroir et artisanat, stand photos avec le Père Noël le Dimanche 2 Décembre à partir de 15h30.

Buvette et restauration sur place.

Concours de dessin : Dessine le Village du Père Noël. Toutes les techniques sont acceptées.

3 catégories 3/6ans, 6/12ans, plus de 12ans. Dépose ton dessin à la médiathèque jusqu'au 1er Décembre en y inscrivant au dos ton Nom, ton prénom et ton adresse. Résultats le Dimanche 2 Décembre à 18h00 à la Salle Polyvalente.

Encore plus d'infos sur: www.norrent-fontes.fr

PLANTONS LE DECOR

L'opération régionale « Plantons le décor » est relayée comme chaque année par la Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay Artois Lys Romane. Les habitants du territoire peuvent commander des arbres fruitiers ou forestiers champêtres et des variétés potagères régionales.

La date limite pour passer les commandes est fixée au 28 Décembre 2018 pour une livraison prévue le samedi 26 Janvier 2019 à :

- L'Hôtel Communautaire de la Communauté d'Agglomération, 100, Avenue de Londres à Béthune de 9h30 à 12h00.
- Géotopia à Mont Bernenchon de 14h00 à 16h30

MARCHE DE NOEL AIX LA CHAPELLE – MONSCHAU

La Commission Animation de la Commune vous propose de vous emmener au Marché d'Aix la Chapelle et Monschau le **Samedi 8 Décembre**.

Rendez-vous 5h45 Collège de Norrent-Fontes

Départ: 6h00

Retour: 22h30

Programme de la journée: Visite du Marché de Noël d'Aix la chapelle, 15h00 départ vers Monschau puis visite libre jusque 18h00.

Petit déjeuner offert

Repas du midi libre.

Tarif : Adultes 30€

-15 ans 15€

Inscriptions en médiathèque

Païement à l'inscription -

Carte d'identité valide obligatoire

PETANQUE NORRENT-FONTOISE

Assemblée générale: Vendredi 7 Décembre 18h30.

ASSOCIATION DE SAUVEGARDE DE L'EGLISE

L'association organise une vente de sapins en mottes (arrachés à la dernière minute) le dimanche 9 décembre de 10h à 17h, salle des tilleuls.

Tarifs et modalités de réservation dans le prochain mensuel.



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

(suite)

Sous l'ancien régime Norrent-Fontes faisait partie de l'Artois et dépendait du canton de Lièttres. Le 22 décembre 1789, il devient le Chef-lieu de canton de trente communes. En 1985, le canton de Norrent-Fontes se divise en deux et regroupe 18 communes, Auchel devient alors, le second Chef-lieu de canton.

Le Décret du 24 février 2014 portant sur la délimitation des cantons dans le département du Pas-de-Calais redessine la carte des cantons du Pas-de-Calais. Norrent-Fontes intègre alors le canton de Lillers. Ce petit rappel politique, nous permet de mieux mesurer l'importance économique et administrative de notre commune.

Lieu de passage obligatoire, la nationale 43 se doit donc, d'être la vitrine du village qu'elle traverse. Large et pavée, elle se borde de constructions dites « en dur ». La bourgeoisie locale, les notables, les artisans, commerçants, administrations et les importantes exploitations agricoles, s'établissent le long de la route royale. Les bâtiments en bois, torchis et paillottis considérés comme insalubres, fragiles et inflammables sont interdits dès le XVI^e siècle. Le grès, la pierre calcaire ou la brique seront les principaux matériaux utilisés. Comme nous le rencontrerons plus tard, à Norrent-Fontes afin de répondre aux exigences, certaines maisons ne possèdent que la façade et les pignons en « dur », l'arrière s'accommodant du torchis.

À partir du rond-point installé en 2013 poursuivons notre découverte. A gauche au N° 6 (*siège Sarl occasion 2000*), au siècle dernier certains se souviendront du garage automobile André Lichtevoet, de sa vitrine d'exposition et ses pompes à essence avec Gaston pour vous servir. A droite au N° 11, cette habitation aux pignons « Rouge Barre » (*appareillage alterné de pierres blanches et de briques rouges, spécifique au Nord*) fut successivement, auberge, café, maison d'habitation, restaurant...



Vue prise fin du XIX^e siècle



N° 11. Vue prise vers 1960 en venant de Lillers

Le rouge barre est un appareillage de pierres blanches et de briques liées à la chaux (appelé aussi *lardé*), spécifique au Nord et en usage du XVII^e au XIX^e siècle. Les moellons de pierre calcaire (appelés blanc caillots) sont extraits des carrières souterraines voisines de Saint Hilaire cottes.



Estaminet Matton Saillot début XX^e siècle, aujourd'hui café le TOM TIP, ici vers 1960



Bruno DECROCK, Greeter Lys Romane

Bruno.decrock1@orange.fr

REPAS CONFRERIE DU CRESSON

**Goûter des aînés du 10/12/2018,
Salle Polyvalente**

Nom, Prénom:

Nom, Prénom Monsieur :

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

.....

Total:€

Date de naissance :

Indiquez-nous auprès de qui vous souhaitez être assis:

Madame :

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

Date de naissance :

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

Adresse :

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

.....

N° de téléphone :

SAINT SYLVESTRE

**VENTE DE CRÊPES TELETHON
SAMEDI 24 NOVEMBRE**

M. Mme

Nom, Prénom :

Souhaitent réserver :

Tel :.....

.....Repas Adultes x 65 euros

.....Repas Ados (12 - 15ans) x 35 euros

.....Repas Enfants (jusqu'à 11 ans) x 15 euros

Totaux euros

A retirer à la salle Polyvalente entre 14h30 et 17h
..... x 0.50€ =€

Être placé(es) avec.....

Chèque à l'ordre du Comité des Fêtes

**MARCHÉ DE NOËL D'AIX LA CHAPELLE –
MONSCHAU**

**REPAS TÉLÉTHON
SAMEDI 24 NOVEMBRE**

Nom, Prénom :

Nom, Prénom :

Adresse :

Tel :.....

Portable :

Livraison à domicile, Adresse de livraison :

Adulte: ... x 30€

Enfant: (- de 15ans): ... x 15€

Total: €

Repas Adultes : x 16€

Repas Enfants (-de 12ans) : x 8€

Total : €

Règlement uniquement par chèque à l'ordre du Trésor Public. Merci de bien vouloir déposer le coupon d'inscription ainsi que le règlement **en médiathèque durant les horaires d'ouverture au public.** Renseignnement au 06.31.89.62.24

Chèque à l'ordre du Comité des Fêtes

PROGRAMME TELETHON 2018

*vendredi 23 novembre, **CONCOURS DE CARTES**, nombreux lots, salle polyvalente, mise 5€, ouverture des portes 18h30, début du concours 19h30
buvette, sandwichs, croque monsieur, pâtisseries.

* samedi 24, **LAVAGE DE VOITURES**, (20ème), place de fontes, 9h/ 16h
12h30 **LACHER DE PIGEONS**, buvette, bar à soupe

Départ de **MARCHE**, organisé par la marche Norrent-fontoise, 5 et 10km, mise 3€ minimum, inscriptions à 14h30 et départ 15h, Salle Polyvalente, collation au retour

19h30, **REPAS DANSANT**, animé par CHRISTOPHE
Carbonnade Flamande, fromage, dessert, 16€, menu enfant 8€, participation de l'Atelier Théâtre.
Vente de Crêpes à venir retirer entre 14h30 et 17h à la salle polyvalente

*dimanche 25, UN JT AGITE, 15h30 spectacle de **l'Atelier Théâtre**, entrée 5€, -12ans gratuit, buvette et gaufres à l'ancienne

*jeudi 06 décembre, **marche de la gym**, rdv 17h15 salle polyvalente, collation à l'arrivée, mise 2€ minimum
Sans oublier le défi de l'écharpe, 233m l'an dernier, combien cette année ? **LIES ON VA PLUS LOIN**

Durant tout le week-end, collecte de piles usagées.

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.

Encore plus d'infos sur: www.norrent-fontes.fr

Recettes

Velouté de butternut

Pour 4 personnes

Ingrédients : 1 courge butternut, 2 échalotes, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, lait ou bouillon de volaille, 15cl de crème fraîche, noix de muscade, huile de noix, noisettes concassées, sel, poivre

Préparation :

1/ Pour commencer, pelez, épépinez et coupez votre courge butternut en petits morceaux.

2/ Dans une sauteuse, faites dorer les échalotes finement coupées, puis ajoutez la courge et faites-la suer. Couvrez ensuite de lait ou de bouillon de volaille et laissez mijoter jusqu'à ce que la courge soit cuite.

3/ Assaisonnez avec du sel et de la noix de muscade, ajoutez la crème puis mixez le tout (rajoutez ou non de la crème selon la texture désirée).

4/ Pour dresser, versez le velouté dans le plat de service, déposez dessus quelques gouttes d'huile de noix, décorez de noisettes concassées et d'un tour de moulin à poivre.

5/ Dégustez bien chaud avec des croûtons de pain et des dés de fromage à tremper dedans.

Blanquette de saumon

Pour 6 personnes; Temps de préparation 25min; Temps de cuisson 45min

Ingrédients : 6 pavés de saumon, 4 ciboules, 2 carottes, 1 citron, 1c.à soupe de persil haché, 60g de beurre, 40cl de crème fraîche liquide, 30cl de bouillon de volaille, 2c.à soupe de moutarde à l'ancienne, 2c.à soupe de farine, sel et mélange de 5 baies.

Préparation :

1/ Coupez les pavés de saumon en cubes. Epluchez les carottes, lavez-les et coupez-les en rondelles. Faites-les cuire 20min dans une casserole d'eau bouillante salée. Lavez et émincez-les.

2/ Faites fondre 20g de beurre dans une poêle et faites revenir les ciboules, les carottes égouttés et les cubes de saumon pendant 5 min, en remuant

3/Faites fondre 40g de beurre dans une casserole et ajoutez la farine. Mélangez et versez le bouillon. Laissez épaissir, puis incorporez la crème liquide et la moutarde à l'ancienne. Salez, parsemez de persil.

4/ Préchauffez le four à th.6 – 180°C. Répartissez les carottes et la moitié des ciboules dans 6 petites cocottes. Ajoutez les cubes de saumon et recouvrez de crème. Parsemez du reste de ciboules. Donnez deux tours de moulin à 5 baies sur chaque cocotte. Enfourez pour 10 à 15 min. Arrosez d'un filet de jus de citron. Servez aussitôt avec du riz.

Madeleines enrobées de chocolat noir

Ingrédients : 2 œufs, 100g de farine, 100g de chocolat noir, 100g de beurre, 70g de sucre, 0.5g de levure

Préparation :

1/ Préchauffez votre four à 220°C (th 7-8)

2/ Dans un saladier, cassez vos œufs, rajoutez le sucre, mélangez le tout.

3/ Délayez la farine ainsi que la levure sur le mélange (œufs-sucre) puis mélangez à nouveau

4/ Dans un bol, faites fondre le beurre au micro-ondes puis rajoutez-le à la pâte précédemment obtenue.

5/ Mélangez le tout énergiquement.

6 / Versez la pâte dans le moule à madeleines puis enfourez pendant 15 min.

7/ Démoulez vos madeleines puis réservez

8/ Pendant ce temps, dans un bol, faites fondre le chocolat au bain marie

9/ A l'aide d'une cuillère, versez le chocolat fondu dans chaque moule puis ajoutez une madeleine en veillant à ce qu'elle rentre bien dans le moule.

10/ Laissez reposer au réfrigérateur pendant 40 min

11/ Servez frais