

# LE **NOUVEAU** BULLETIN

## Edition Novembre 2019



Mairie	Espace culturel, l'Arche de Norrent					
	Temps scolaire			Vacances scolaires		
Tous les jours de 9h à 12h et de 14h 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	

### NUMEROS D'URGENCE

ERDF: 0 811 010 212

GRT GAZ: 0 800 307 724

SUEZ EAU: 0 977 401 902

POMPIERS: 18

## Administration:

**11 NOVEMBRE 2019**

A l'occasion du 101ème 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 Lundi 11 Novembre 2019  
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)



## COMPTEURS LINKY

Les équipes d'ENEDIS (anciennement EDF) ont commencé le remplacement de l'ensemble des compteurs sur la commune.

La société 5COM est en charge de procéder à l'installation de ces compteurs Linky.

Aucune inquiétude, Il ne s'agit pas d'une démarche malveillante.

## RENTREE SCOLAIRE – BONS 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.

## COLLECTE DES DECHETS

### Dates de collecte des déchets recyclables :

Lundi 11 Novembre, Lundi 25 Novembre, Lundi 9 Décembre, Lundi 23 Décembre.

Pour une commune plus agréable, merci de bien vouloir ranger vos poubelles après leur ramassage.

### Déchets verts

Les déchets verts seront collectés jusqu'au 30 Novembre

## PIMMS

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

**Mercredi 6 Novembre** de 13h30 à 16h30 (sur la place à côté de l'Espace Culturel).

## REPertoire ELECTORAL

Si vous avez constaté une erreur sur votre carte électorale concernant vos nom ou prénoms, vous pouvez en demander la correction. Pour cela, rendez-vous sur le site. <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/R49454> ou formulez votre demande auprès d'un organisme qui gère vos droits sociaux (caisse de retraite, sécurité sociale, mutuelle, etc..). Vous devrez vous munir lors de votre demande de •votre Numéro d'Identification au Répertoire (NIR), numéro de sécurité sociale figurant sur votre carte •Une copie de votre acte de naissance (à demander auprès de votre commune de naissance) Vous pouvez également effectuer la demande par courrier à l'adresse Insee Pays de la Loire, Pôle RFD, 105 rue des Français Libres, 44274 NANTES CEDEX 2.

## LISTES ELECTORALES

Pour voter, il faut être inscrit sur les listes électorales.

### Conditions

- Avoir au moins 18 ans la veille du jour de l'élection
- Être français
- Jouir de ses droits civils et politiques.

Vous pouvez vous inscrire en Mairie afin de pouvoir participer aux élections municipales qui se dérouleront le **Dimanche 15 Mars et le Dimanche 22 Mars**.

### Pièces à fournir

- Pièce d'identité
- Justificatif de domicile

## ABOIEMENTS DES CHIENS

De nombreuses plaintes parviennent régulièrement en mairie concernant les aboiements répétitifs de chiens. **Nous vous rappelons que les nuisances sonores causées par un animal sont passibles d'une amende de 450€.**

Nous vous remercions de respecter la tranquillité du voisinage.

## EMPOISONNEMENT DES CHATS

Des empoisonnements de chats ont été constatés sur la commune.

**L'acte de donner la mort volontairement à un animal est passible d'une amende de 1 500€.**

# Animation:

## ESPACE CULTUREL

Inscription et prêt gratuit de Livres, CD DVD  
Jeux de société et Jeux vidéo en consultation sur place.

### Fermeture Espace Culturel

L'Espace Culturel sera fermé le **Vendredi 15 Novembre**.

L'Espace Culturel fermera ses portes à partir de 18h30 le **Mercredi 20 Novembre**.

Merci de votre compréhension

## GAMERS NF

Le prochain Gamers NF se déroulera le **Jeudi 31 Octobre à partir de 14h00** à l'Espace Culturel.

Au programme: Mini concours Mario Kart 8 (Wii)

## Tohu-Bohu

Venez échanger sur vos livres, CD, DVD, spectacles que vous avez lus, vus ou entendus autour de petites convivialités.

**Mardi 5 Novembre 14h30** Espace Culturel.

## Carte d'identité – Passeports

L'Espace Culturel peut vous accompagner dans les démarches de pré-inscription en vue de la création d'une nouvelle carte d'identité (création d'une adresse mail et d'un compte ANTS).

## 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.

Le bon de commande est disponible sur le site Plantons le décor, rubrique PLD c'est quoi, Brochure Plantons le décor, Communauté d'agglomération Béthune Bruay Artois Lys Romane.

**Les commandes doivent être passées avant le 14 Décembre 2019 pour une livraison le Samedi 11 Janvier** matin à l'Hôtel Communautaire, 100 Avenue de Londres, 62400 Béthune.

## CULTURE COMMUNE

Dans le cadre de notre partenariat avec Culture Commune, deux sorties vous sont proposées cette saison pour un tarif de 5€.

**Dernier délai d'inscription: 29 Novembre**

### Titre provisoire - Titre définitif

**Mardi 14 Janvier** - 20h00 (Durée: 1h)

A partir de 9 ans.

Centre Arc en Ciel Liévin

Concert de Magie mentale

### J'ai bien fait

**Jeudi 7 Mai** – 20h30 (Durée 1h45)

A partir de 14 ans

Espace Culturel Jean Ferrat Avion

Théâtre Contemporain

Réservation avant le Samedi 30 Novembre à l'Espace Culturel.

Paiement uniquement par chèque à l'inscription à l'ordre de Culture Commune.

Renseignements Espace Culturel

03.21.66.52.27

## MARCHE DE NOËL

Le Marché de Noël de Norrent-Fontes se déroulera le Samedi 7 et Dimanche 8 Décembre.

Horaire : Samedi 7 Décembre : 12h30 – 19h00 - Dimanche 8 Décembre : 10h00 – 19h00

Au programme : Nombreux stands cadeaux et décorations, produits du terroir et artisanat, stand photos avec le Père Noël le Dimanche 8 Décembre à partir de 15h00.

Buvette et restauration sur place.

Concours de dessin : Dessine la Hotte 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 8 Décembre à 18h00 à la Salle Polyvalente.



## MARCHE DE NOËL VALKENBURG

La Commission animation de la commune vous emmène au Marché de Noël des grottes de Valkenburg le **Samedi 7 Décembre** aux portes des Pays Bas.

Un second Bus a été mis en place.

! Carte d'identité en cours de validité obligatoire.

Petit déjeuner offert, visite libre toute la journée.

Départ: 7h30 (Parking Collège)

Retour: 21h30

Tarif unique: 30€

Réservation uniquement par chèque à l'ordre du Trésor public à déposer à l'Espace Culturel de Norrent-Fontes durant les horaires d'ouverture.

## GOÛTER DE NOËL DES AÎNES 2019

Le **Mardi 10 Décembre 2019** de 14h30 à 18h30, Salle Polyvalente, aura lieu le traditionnel goûter des aînés. Si vous avez 60 ans et plus en 2019, 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 moyens de locomotion, vous pouvez le signaler au secrétariat au moment de votre inscription, nous irons vous chercher. Coupon à déposer en mairie pour le **Samedi 30 Novembre 2019 dernier délai**.

## TÉLÉTHON NORRENT-FONTOIS

### Samedi 23 Novembre

A partir de 18H ZUMBA FLUO PARTY, organisée par l'association Tonic Zumba, 3€ tout public, animation dansante après 19H30, buvette et petite restauration, croques-monsieur, pâtisseries....

### Jeudi 28 Novembre

MARCHE du club de gym, rdv 16H45 salle polyvalente, collation à l'arrivée, inscription 2€ minimum

### Vendredi 29 Novembre

CONCOURS DE CARTES, salle polyvalente, mise 5€, nombreux lots, ouverture des portes 18H30, début du concours 19H30,

buvette, sandwiches, croques monsieur, pâtisseries...

### Samedi 30 Novembre

LAVAGE DE VOITURES, place de Fontes, 9H30/16H30,

12H30 LACHER DE PIGEONS, organisé par le Pigeon Bleu, buvette, bar à soupe, venez déguster la soupe du Téléthon, vente à emporter également

Après midi, nos Intrépides joueront au stade pour le Téléthon, buvette, vente de crêpes et de pizzas, n'hésitez pas à leur rendre visite.

14H30 MARCHE, organisée par la Marche Norrent-Fontoise, 5 et 10km, inscriptions 3€ salle polyvalente, départ 15H, collation au retour

19H30 REPAS DANSANT, animé par CHRISTOPHE, participation de l'Atelier Théâtre

Potage au cresson, Veau Maringo et ses légumes, sorbet, fromage, tarte, café 17€, livraison à domicile possible

Menu enfant, Hachi Parmentier, dessert surprise, 8€

La collecte de piles continue chez Mme Bouton, 84 bis route nationale, vous pouvez également déposer vos dons sous enveloppe anonyme, chèque à l'ordre de l'AFM, un reçu fiscal correspondant à 66% de votre don vous parviendra par courrier. Ces dons sont comptabilisés par l'AFM et s'ajoutent à la recette du Téléthon Norrent-Fontois. Artisans, Entrepreneurs, Particuliers profitez de l'avoir fiscal et faites grossir la cagnotte !!!!

Merci à tous pour votre participation, il est toujours possible de rejoindre les bénévoles, un seul but : Vaincre la maladie !!!

# SPECTACLES CULTURE COMMUNE

## Titre définitif – Titre provisoire

Mardi 14 Janvier – 20h00

Inscription

Nom: .....

Prénom: .....

Adresse: .....

Portable: .....

Mail:.....

..... x 5€= .....€

Règlement par chèque à l'ordre de Culture Commune

## J'ai bien fait

Jeudi 7 Mai – 20h30

Inscription

Nom: .....

Prénom: .....

Adresse: .....

Portable: .....

Mail:.....

..... x 5€= .....€

Règlement par chèque à l'ordre de Culture Commune.

---

## MARCHE DE NOËL DES GROTTES DE VALKENBURG SAMEDI 7 DECEMBRE

Nom: .....

Prénom: .....

Adresse: .....

Portable: .....

Liste des participants

.....

.....

.....

.....

..... x 30€=.....€

Total :.....€

Règlement par chèque à l'ordre du Trésor public à déposer à l'Espace Culturel durant les horaires d'ouverture.

REPAS TELETHON 2019  
SAMEDI 30 NOVEMBRE

Nom:.....  
Prénom: .....  
Adresse: .....  
.....  
Portable: .....  
O Repas sur place  
O Repas à Domicile  
Adultes: ..... x 17€  
Enfant: .....x 8€  
Total: .....€



Vente de **SAPINS DE NOËL**  
NORRENT-FONTES Production Locale  
organisée par l'association "Sauvegarde de l'église St Vaast"  
**SAMEDI DIMANCHE**  
**14 15**  
**DECEMBRE**  
lors du Noël de l'église  
salle des Tilleuls  
de 10h à 18h  
Vente directe sur place  
ou sur réservation  
coupon de reservation à déposer dans les boîtes aux lettres  
50 route nationale ou 1 rue de Molingham ou 18 rue Jules Ferry

Nom : Prénom  
adresse : tel :  
je réserve  sapin (s) 1,25m / 2m avec motte à 20€

**MARCHE DE NOËL DE BRUGES  
SAMEDI 14 DÉCEMBRE 2019**

Les Norrent-Fonturiers vous emmènent dans la MAGIE DE NOEL A BRUGES.

Lumières scintillantes, belle décoration et odeur de pins créent une ambiance de Noël magique.

Dans le centre historique, vous pourrez vous promener dans les différents stands, à la recherche de décorations faites à la main ou d'un cadeau de Noël original.

Avant d'arpenter le marché de Noël, nous vous proposons la visite de la brasserie DE HALVE MAAN.

Cette brasserie est surtout connue pour la « STAFFE HENDRIK », une savoureuse bière de fermentation haute, à base de malt, houblon et levure.

TARIF UNIQUE : 29 €

Possibilité de régler en deux fois - Carte d'identité en cours de validité

Départ : 8h00 / Retour : 20h30 Parking du collège Bernard Chochoy - Norrent-Fontes

Les inscriptions sont à retourner chez :

Mme LEGRAND THÉRÈSE

6, rue du Moulin

62120 NORRENT-FONTES

Si vous souhaitez des renseignements complémentaires, vous pouvez joindre Thérèse au 03.21.02.02.17 ou Nathalie au 03.21.02.01.84, par mail à lesnorrentfonturiers@gmail.com ou directement sur notre page facebook.

---

**INSCRIPTION LES NORRENT-FONTURIERS VOUS EMMÈNENT DANS LA MAGIE DE NOEL A  
BRUGES**

NOM / PRÉNOM :

ADRESSE :

CODE POSTAL :

VILLE :

TEL :

MAIL :

NOMBRE DE PLACES : .... x 29 €

TOTAL : .... € (Espèces ou Chèque à l'ordre des Norrent-Fonturiers)

Les inscriptions sont à retourner chez Mme Thérèse LEGRAND 6, rue du moulin 62120 NORRENT-FONTES

---

**GOÛTER DE NOËL DES ÂÎNES 2019  
MARDI 10 DECEMBRE**

Nom et Prénom Monsieur: .....

Date de naissance: .....

Nom et Prénom Madame: .....

Date de naissance: .....

Adresse: .....

Téléphone: .....

# RECETTES

## MOELLEUX DE FOIE GRAS AU COEUR DE FIGUE

Temps de préparation : 20 min - Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients pour 12 mini-moelleux : 150g de foie gras, 200 ml de lait, 30g de beurre, 3 œufs, 60g de farine 80g de gruyère, Sel et poivre, 3 figues sèches, 1 figue fraîche, 5 cl d'armagnac, 50g de sucre en poudre

### Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Faire chauffer le lait, le beurre et 50g de foie gras. Mélanger les œufs, la farine, 50g de foie gras et le gruyère. Ajouter le mélange lait-foie. Poêler 50g de foie gras, le couper en petit dés et le mélanger à la préparation.

Mixer les figues avec l'armagnac et le sucre.

Remplir des moules à muffins de la préparation au foie gras. Répartir le mélange de figue au centre de chaque moelleux.

Faire cuire entre 12 et 15 min.

## MÉDAILLONS DE VEAU À LA CRÈME

Préparation:10 min/ Cuisson: 15 min

Ingrédients - (Pour 4 personnes) : 150 g. de Gorgonzola Galbani, 40g. de Filet de veau, 300g. Épinards surgelés, 40g. de Beurre, 40 g. de Vin blanc, 10 g. de Farine blanche, Sel, Poivre

### Préparation

Faire revenir les épinards surgelés dans une poêle avec un peu de beurre et une pincée de sel.

Couper le filet de veau en tranches de 2 cm d'épaisseur et les écraser légèrement.

Salier, poivrer et enfariner la viande avant de la mettre à cuire dans une poêle bien chaude avec du beurre.

Poursuivre la cuisson à feu moyen pendant 2 minutes de chaque côté, avant de verser le vin blanc et le faire réduire de moitié.

Disposer un lit d'épinards sur le fond du plat, poser la viande dessus et couvrir les médaillons avec la sauce obtenue en mélangeant le Gorgonzola avec le jus de cuisson de la viande.

Servir bien chaud et saupoudrer un peu de poivre moulu.

## MOUSSE AU CHOCOLAT ET À LA CASSONADE

Ingrédients: 200 g de chocolat noir à dessert, 6 œufs, 100 g de cassonade brune, 3 cl d'alcool du type Cointreau, Grand-Marnier ou mandarine Napoléon (un petit verre à liqueur), 1 pincée de sel

### Préparation

Cassez le chocolat en petits morceaux dans un bol. Ajoutez un peu d'eau froide.

Chauffez le bol 2 minutes au four à micro onde (puissance maximum) ou au bain-marie.

Mélangez avec un fouet afin d'obtenir le chocolat fondu. Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Ajoutez une pincée de sel aux blancs et battez-les en neige. Mélangez la cassonade aux jaunes d'œufs.

Après avoir vérifié que le chocolat avait un peu refroidi (tiède), ajoutez au mélange jaunes d'œufs/ cassonade le chocolat fondu. Puis éventuellement 3 cl d'alcool.

Incorporez délicatement les blancs. Il faut pour cela soulever le mélange avec une spatule en bois.

Versez dans les coupes.

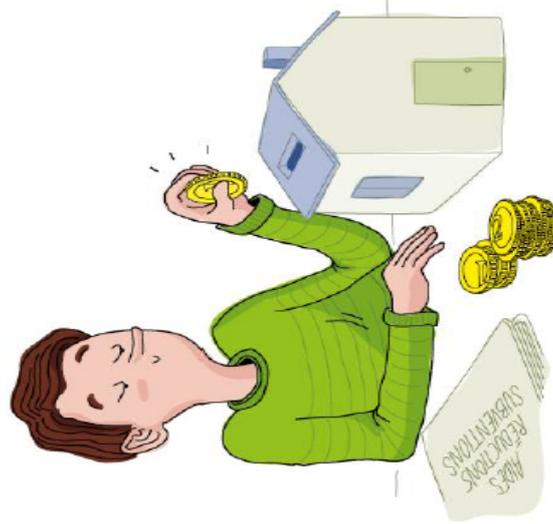
Mettre au réfrigérateur au minimum 2 heures.

# La brève



avec Lionel CAMUS, conseiller Espace Info → Energie  
Pays du Ternois et de la Lys Romane  
06 12 65 77 22 / eie-ternois-lystromane@inhari.fr

## Financer ses travaux grâce à l'Eco-Prêt à Taux Zéro (Eco PTZ)



- Prêt bancaire à 0 %, sans conditions de ressources
- Pour des travaux d'amélioration de la performance énergétique
- Pour propriétaires (occupants ou bailleurs) et SCI non soumises à l'impôt sur les sociétés
- A destination des résidences principales ou destinées à l'être
- Logement achevé depuis plus de 2 ans à la date de début des travaux
- Les entreprises réalisant les travaux doivent être RGE



### MONTANT DE L'ECO PTZ

- Action seule : 15 000 € (7 000 € pour les parois vitrées)
- 2 travaux : 25 000 €
- 3 travaux ou performance énergétique globale : 30 000 €

Quelles sont les banques signataires de la convention avec l'Etat ?

Rendez-vous sur :

[www.cohesion-territoires.gouv.fr/eco-pret-taux-zero-individuel](http://www.cohesion-territoires.gouv.fr/eco-pret-taux-zero-individuel)

D'autres aides techniques et financières peuvent vous être proposées.

Contactez votre conseiller FAIRE ou rendez-vous sur [www.faire.fr](http://www.faire.fr)



Nous retournons sur nos pas en direction de la route nationale. En passant devant le N°2 de la rue de Rely, certains se souviendront de M Jean Hannotte, personnage atypique, qui exerçait dans la région une activité aujourd'hui disparue.



Jean Baptiste Hannotte (boucherie Rifflart à Aire sur la Lys)



Monsieur Jean Baptiste Hannotte

Plus connu sous le sobriquet « d'ech'tueux », M Jean Hannotte sillonnait à vélo la région affublé de son attirail, pour officier là où le cochon était bon à tuer.

C'est chez M Paul Denis (*boucher, place de Fontes*), que Jean fait ses débuts, dans le monde de la boucherie. Marié à Suzanne Bultel avec qui il aura 2 enfants. C'est à la boucherie Rifflart rue St Omer à Aire sur la Lys, qu'il fera son apprentissage de boucher, avant d'intégrer les aciéries d'Isbergues. C'est donc, après ses « postes » que Jean, officie comme « tueur ».

Il s'éteint en janvier 2015 emportant avec lui une tradition, pluri centenaire.

### **Ech'tueux pourchiaux.** (*Scène de vie*)

Le cochon, à la campagne, avait son très importance. Il permettait aux villageois de manger une viande grasse qui apportait l'énergie dont ils avaient besoin.

Pratiquement chaque famille élevait un voir deux cochons durant l'année et s'arrangeait pour en avoir toujours un à l'élevage. Ils étaient généralement élevés dans une petite étable, équipée d'une auge, en pierre et parfois d'une petite cour, pour que l'animal puisse profiter de soleil. On allait acheter le petit cochon au marché à bestiaux d'Aire, à des éleveurs de la région.

Une fois installé, le porcelet mangeait tous les restes des repas de la famille, buvait les eaux grasses de vaisselle et le lait écrémé "petit lait" des vaches, issu de la fabrication du beurre. Pour sa croissance on complétait les repas avec des pommes de terre que l'on faisait bouillir (*dans le bouillot*) et une farine (mélange de blé d'avoine ou d'orge), Cet élevage permettait aux familles de manger de la viande à bon prix, le bœuf acheté chez le boucher était, lui, réservé aux grandes occasions. Vers sept, neuf mois, le cochon d'une centaine de kilos, était bon à tuer. C'est là qu'entrait en scène le tueur de cochons. Ce gaillard costaud et énergique, aux larges épaules se faisait aider du chef de famille ou d'un voisin. L'abattage, se faisait en dehors des grandes chaleurs et en général l'hiver. Tôt le matin, commençaient les préparatifs. De l'eau tiède, un lit de paille et deux pieux bien enfoncés dans le sol pour maintenir l'animal. Pour tuer le cochon, deux procédés s'affrontaient.

Soit on l'assommait, car certains prétendaient qu'après avoir reçu l'assommoir l'animal était paralysé et que la saignée incomplète, la viande devenait rouge. Le cochon, à jeun depuis la veille, était attaché aux deux pattes d'un côté afin de bien le maîtriser. Quand on tirait sur les cordes, celui-ci était déséquilibré et projeté par terre.

L'animal amené à proximité du gibet, au coup sec bien placé sur la tête, tombait en syncope. Les hommes se précipitaient alors pour le maintenir fermement pendant la saignée. La mère, recueillait le sang utile la fabrication de la fressure ou des boudins. Dans une poêle, elle captait le sang puis le déversait dans un chaudron tout en brassant énergiquement à la main pour éviter la coagulation.

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

Dans l'autre cas il fallait maîtriser le cochon, avec les cordes solidement fixées aux deux pieux, et force de deux hommes costauds, tenant chacun une oreille, était sollicitée... Le cochon poussait des hurlements qui ameutaient toute la campagne alentour. Une fois l'animal stabilisé, le tueur s'appuyait sur sa tête et d'un coup de couteau précis, lui tranchait la veine du cou. Le sang giclait par saccades, chaud et bouillonnant, se déversant dans la poêle, sans cesse agitée par les derniers soubresauts de l'animal. Rapidement le cochon était vidé de son sang. Ses cris faiblissaient, ses spasmes s'espaçaient, puis dans le rôle de fin de vie, la bête s'agitait avec l'ultime souffle, c'était fini...

Venait ensuite la préparation du cochon. Le brûlage s'effectuait sur le lit de paille prévu pour y mettre le feu. Le cochon était soigneusement roulé dans les flammes pour brûler les soies sur tout le corps. Le rasage, avec une râpe dure pour enlever la première peau en même temps que les derniers poils et les traces de brûlure. La dernière opération consistait à faire sauter les "onglets", (ongles des pattes), en les tordant d'un geste bien précis. Enfin le lavage à l'eau tiède rendait la peau lisse et propre.



Ensuite l'animal était roulé sur une échelle. Les tendons des pattes arrière, dégagés de deux coups de couteau bien précis, liés avec une cordelette, servaient à attacher solidement la carcasse. L'ensemble était relevé et appuyé contre le mur, suspendu la tête en bas, le cochon, était prêt à être vidé.

Le premier coup de couteau faisait jaillir les tripes, puis la vessie, les rognons, suivis de l'estomac, protégé de sa crépine qui servait à confectionner les crépinettes et à couvrir le pâté, le foie duquel il fallait ôter et jeter le fiel.

A l'aide d'une passoire recouverte d'un torchon propre, tous les viscères étaient récupérés pour la fabrication du boudin et des saucisses. Les femmes ensuite s'affairaient rapidement au nettoyage à l'eau courante des tripes. Les poumons quant à eux étaient suspendus à un crochet au plafond. La carcasse était fendue à l'aide du cassoir en deux parties égales jusqu'à l'extrémité de la tête. Afin d'obtenir une meilleure fermeté de la chair, la viande devait refroidir 24h avant de pouvoir la travailler.

Le lendemain donc, le tueur intervenait à nouveau pour la découpe de la carcasse, qui se déroulait sur la grande table de la cuisine, deux jambons et deux épaules à accrocher dans la cheminée pour faire fumer et sécher. Dans le saloir en terre cuite les côtes et le lard, pour leur conservation étaient recouverts de sel. La cuisine était l'affaire des femmes depuis des générations se transmettaient les recettes "de grand'mère". Saucisses, pâtés, rillettes, boudins, tripes... De ce fait toute la viande du désossage, était utilisée. Broyée au moulin, additionnée d'eau, de pain, de sel, d'épices et portée à ébullition dans une grande marmite ou cuite en plats de terre. Sortaient alors des fourneaux et de la cuisine, une multitude de plats dont le fumet exhalait de suaves odeurs qui aiguisaient nos appétits.

Certains morceaux de viande une fois refroidis étaient mis en pot de grès, et recouverts de saindoux pour assurer l'étanchéité pour la conservation. Le toilettage et la désinfection des jambons à l'eau de vie étaient les premières opérations avant le salage. Cette étape durait un certain temps, selon le poids de ceux-ci (tant de livres, tant de jours dans le sel). Un tissu serré autour du jambon était cousu laissant passer de l'air tout en barrant le passage des insectes et pour un meilleur contact avec le sel. Certains l'enfouissaient complètement dans le sel. Le salage terminé, le jambon était suspendu dans la cheminée pour achever son séchage. Le fumage, donnait du goût à la viande. A la campagne, c'était comme ça... les andouilles, les jambons et les chapelets de saucisses étaient pendus aux clous prévus au plafond pour ça. L'odeur de la viande se répandait alors, dans toute la maison.



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

Bruno DECROCK, Greeter Lys Romane