



MAIRIE DE WANCOURT

Tél : 03.21.48.15.86 - Fax : 03.21.24.87.92

**LE PETIT
WANCOURTOIS**



Bulletin Municipal n°31 - Hiver 2008



LE MOT DU MAIRE

S o m m a i r e

Le Mot du Maire	p 2
Nos joies, nos peines	p 3
Informations	p 4
CRAM	p 5
Les déchets	p 6-7
G.I.H.P.	p 8-9
Maladie : une solution	p 10
AVIJ 62	p 11
Raid équestre	p 12
Fêtes au village	p 13
Maisons fleuries 2007	p 14
Fêtes de fin d'année	p 15
Un brin de poésie	p 16 - 17
Trucs et astuces	p 18
Humour	p 19
A table !!!	p 20



Ont participé à l'élaboration de ce journal

J. AVRONSART
P. CARON
A. PALISSON
M. THELLIEZ

Nous voici déjà en 2008. Une année passée avec deux Elections importantes : le Président de la République et les législatives (députés). Celles-ci ont été marquées par une forte participation des Français, comme à WANCOURT d'ailleurs, preuve d'une implication dans le devenir de leur pays. J'espère qu'ils ne seront pas déçus dans l'avenir et qu'il y aura une vraie prise en compte des problèmes et des demandes des différentes composantes de la Société.

Le mois de Mars, les 9 et 16, sera aussi un mois d'élections : les Conseils Municipaux seront renouvelés ainsi qu'une partie des Conseillers Généraux ; à WANCOURT, il y aura donc deux élections le même jour : Conseil Municipal et Conseiller Général (actuellement Monsieur DUMONT – Canton de Croisilles). Cela va nécessiter une organisation au niveau des bureaux de votes (2).

Les travaux d'enfouissement des réseaux EDF Basse Tension, éclairage public et France Télécom de la Rue de Picardie, à partir du bas de la rue de Bretagne jusqu'à la sortie du village (vers Héninel) se feront au cours du printemps 2008. Des travaux de voirie sont nécessaires sur ce tronçon pour diverses raisons (fossés, largeur de la voirie et sortie de la Résidence "La Couture"). Ceux-ci auraient du être mis en chantier à la fin de l'automne 2007, l'opération a été reportée au printemps 2008. La Communauté Urbaine prendra en charge des travaux de voirie ; la commune tout ce qui concerne les travaux d'enfouissement des réseaux et l'éclairage public subventionnés par la F.D.E. (Fédération Départementale de l'Energie) ; le Conseil Général, l'aménagement de la voirie.

Des travaux de voirie sont en cours et n'ont pu être terminés suite aux conditions atmosphériques ; il s'agit des rues du Berry, de Provence et d'Anjou.

Nous avons encore des travaux en perspective, tels l'aménagement d'un dortoir à l'école maternelle, des sanitaires.

Sachez que la situation financière de la commune délivrée à l'été 2007 par Madame le Receveur Percepteur concluait : "Excellent".

Il est vrai que nous recherchons toujours le maximum d'aides par les subventions possibles. Comme vous avez pu le lire lors du dernier bulletin, WANCOURT est l'une des communes où l'on est le moins imposé sur la Communauté Urbaine.

J'en terminerai par le souvenir de paroles que mon père disait : *"Il faut toujours être ce que l'on est capable d'être et ne pas vouloir être ce que l'on n'est pas capable d'être"*.

Amitiés à Tous

Le Maire
Jean AVRONSART

NOS JOIES ET NOS PEINES EN 2007

Bienvenue à :

COURAULT Luna, Aurélie, Rose-Marie

le 15 mars 2007

FOURNIER Mathis, Corentin, David

le 30 mars 2007

DENIS Lucas, Jacques, Pierre

le 20 avril 2007

HENNE Valentin, Dominique

le 8 juin 2007

LOURDAUX Louis, Bernard, Daniel

le 17 juin 2007

CHEVALIER Romane, Marie, Annie

le 27 juin 2007

DUTOIT Anne-Lou, Françoise, Alice

le 5 septembre 2007

CAUWET Gabin, Yves, Jean-Michel

le 5 septembre 2007

BOCQUILLON Gabrielle, Eugénie, Antonette

le 14 novembre 2007

Tous nos voeux de bonheur à :



BONNAVE Hervé - *TANGUY* Caroline

LE 2 JUIN 2007

Une pensée pour ceux qui nous ont quittés



BONIAU Oscar, Georges, Emile

le 1 avril 2007

DUCHATEL Suzanne, Ludivine, Cécile

le 29 mai 2007

ENGRAND épouse *THIONNET* Francine, Elmire, Laure

le 5 novembre 2007



MAIRIE

Tél : 03.21.48.15.86 - Fax : 03.21.24.87.92

Vous pouvez déposer vos papiers dans la boîte aux lettres verte

Horaires d'ouverture du secrétariat

Mardi	de 16 h 30 à 18 h 30
Jeudi	de 16 h 30 à 18 h 30
Vendredi	de 16 h 30 à 18 h 30

Permanence du Maire ou des Adjoints

Le mardi de 17 h à 18 h

BIBLIOTHEQUE

Horaires d'ouverture



Tous les mercredis de 15 h 00 à 18 h 30

Accès par la porte à côté des boîtes aux lettres

Et 1^{er} étage

LA MARINE NATIONALE RECRUTE ?

Vous avez entre 17 et 29 ans, d'un niveau troisième à BAC + 5

La Marine Nationale vous propose pour l'année 2008 plus de ~ 3 500 emplois dans 34 spécialités différentes :

Techniques maritimes, Mécanique, Electrotechnique/Electronique, Opérations aéronautiques, Administration/Métiers de bouche, Fusilier marin/Sécurité, Marin pompier, Plongeur démineur...



Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser au :

Bureau d'Information sur les Carrières de la Marine
47 rue Jacquemars Giélée BP 50 – 59998 LILLE ARMEES

03.20.57.63.46

INTERNET : www.bicm.lille@recrutement.marine.defense.gouv.fr

Communiqué de presse

LE KIOSQUE BLEU

l'efficacité au service des aînés

Géré par les Caisses Régionales d'Assurance Maladie, le site Internet www.lekiosquebleu.fr propose des descriptifs détaillés d'un large panel de services de proximité destinés aux seniors : loisirs, sports, événements, aides à domicile, hébergement...

Avec plus de 3.300 services sur les régions Nord-Pas-de-Calais et Picardie, le Kiosque Bleu est un outil qui évolue sans cesse.

Récemment rénové et plus convivial, ce site permet par le simple choix d'une commune et d'une activité d'accéder facilement à une liste de structures couvrant le territoire choisi.

<http://www.lekiosquebleu.fr>



Contacts : Renée DEGRAEVE et Samuel MILLE
Tél/ 03.20.05.84.51 - courriel : kiosquebleupartenaire@cram-nordpicardie.fr



DÉCHÈTERIES FIXES

► La déchèterie mobile est présente à Wancourt le 2^{me} samedi de chaque mois toute l'année et le 4^{me} mercredi de chaque mois **de mars à octobre** rue d'Anjou.

► Du 1^{er} novembre au 28 février, les 3 déchèteries fixes vous accueillent du lundi au samedi de 9 heures à 17 heures 30 et le dimanche de 9 heures à 12 heures.

► Du 1^{er} mars au 31 octobre, du lundi au samedi de 9 heures à 19 heures et le dimanche de 9 heures à 12 heures.

► Achicourt, rue des Planquettes

► Dainville, avenue de l'Hippodrome

► Saint-Laurent-Blangy, zone des 3 Fontaines, avenue de l'Hermitage. Cette déchèterie accueille également la recyclerie, boutique de vente d'objets récupérés et en bon état. Elle est ouverte au public le mercredi de 13 heures 30 à 16 heures 30 et le samedi de 9 heures à 12 heures.

Notre production de déchets ne cesse de croître. L'impact environnemental et le coût de leur traitement augmentent en conséquence. Voici quelques conseils pour réduire votre production.

- Le compostage individuel est une solution écologique et économique,
- Boire de l'eau du robinet plutôt que de l'eau en bouteille,
- Éviter les produits suremballés, les portions individuelles et préférer le vrac,
- Éviter d'acheter des produits jetables et préférer des produits durables,
- Refuser la publicité non adressée en apposant un « stop pub » sur votre boîte aux lettres (disponible sur demande au Point info environnement),
- Préférer les appareils de qualité qui offrent une durée de vie supérieure,
- Penser à louer, emprunter ou partager des biens plutôt que de les acheter,
- Offrir des cadeaux non matériels : entrée pour un musée, une exposition, un concert, une visite,
- Faites vos courses avec un panier, cabas ou des sacs plastiques réutilisables,

Enfin, rappelez-vous que le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas !



Pour toute question relative à la collecte des déchets, vous pouvez appeler le Point info environnement au 03 21 15 27 27.



CALENDRIER DE COLLECTE 2008

Janvier

L	M	M	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Février

L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29		

Mars

L	M	M	J	V	S	D
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Avril

L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Mai

L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Juin

L	M	M	J	V	S	D
				1		
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

Juillet

L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Août

L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Septembre

L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Octobre

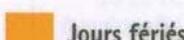
L	M	M	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Novembre

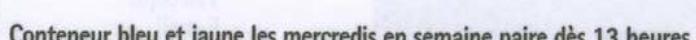
L	M	M	J	V	S	D
			1	2		
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Décembre

L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



Jours fériés



SERVICE PRIVÉ

DE TRANSPORT DE PORTE A PORTE DE PERSONNES A MOBILITÉ RÉDUITE

CONDITIONS D'ACCÈS

- Être une personne à mobilité réduite du fait de l'âge ou atteinte d'un handicap temporaire ou définitif et n'ayant pas accès au service GIHP Transport Public ou ne résidant pas dans la CUA.
- Être adhérent de l'Association

Adhésion valable une année à partir de la date d'inscription :

18.50 € / personne
26.00 € / couple
80.00 € / collectif

TARIFICATION

► Adhérents 3^{ème} couronne

Vimy, Farbus, Willerval, Gavrelle, Fampous, Roeux, Monchy-le-Preux, Guémappe, Wancourt, Héninel, St Martin/Cojeul, Boisieux St Marc, Ficheux, Blairville, Rivière, Beaumetz les Loges, Berneville, Simencourt, Warlus, Gouves, Agnez les Duisans, Haute Avesnes, Acq, Mont St Éloi, Neuville Saint Vaast est de : 9 €

► Temps d'attente

Du lundi au dimanche : 12.00 € de l'heure

Service accompagnement

Ce service est à votre disposition pour vous accompagner dans les petites, moyennes et grandes surfaces, chez les commerçants, dans les bâtiments administratifs...

Pour bénéficier de ce service mêmes conditions et mêmes horaires que le Service Transport

Service "Plus"

Ouvert les Samedis, Dimanches et jours fériés sauf le 1^{er} Mai pour toute demande exceptionnelle non planifiée.

Téléphone du service "plus" :

06.07.83.85.56.



Zone industrielle Est
4, rue Orfila
62000 ARRAS

Tél. Transport : 03 21 71 16 51
Tél. Administration : 03 21 71 39 14
Télécopie : 03 21 51 32 02
E-mail : gihp62@nordnet.fr





Groupement pour l'Insertion
des Personnes Handicapées Physiques



soit en

SERVICE PUBLIC

PAR LA COMMUNAUTÉ URBAINE D'ARRAS

AYANT DROIT DU SERVICE

1. Le service est accessible de droit aux titulaires d'une carte d'invalidité en cours de validité faisant référence à un taux d'incapacité égal ou supérieur à 80 %. (Document à fournir à la CUA*)
2. le service est également accessible aux personnes agréées par la commission d'accès.

La durée de validité de l'accès au transport est fixée par la commission.

TARIFICATION 2007

Principe de tarification

Un voyage simple = 1 ticket

Tarif pour ayant droit au service :

Ticket à l'unité : 2 € TTC
Carnet de 10 tickets : 15 € TTC

Tarif pour accompagnateur tierce personne :

Ticket à l'unité : 2 € TTC
Carnet de 10 tickets : 15 € TTC

Tarif autre accompagnateur :

Ticket à l'unité :

2 € la course pour tous les accompagnants hors "Tierce Personne" limité à un accompagnant par "Ayant Droit".

Tarif pour autre personne à mobilité réduite :

Ticket à l'unité : 15 € TTC

MODALITES DE RESERVATION

Réservation téléphonique au standard du GIHP, au plus tard la veille à 16 h pour un transport le lendemain.

Du lundi au vendredi de 9 h à 16 h
Et le samedi de 9 h à 11 h

 03 21 71 16 51

Amplitude et horaires de fonctionnement du service :

- ◆ Toute l'année sauf le 1^{er} mai
- ◆ De 7 h à 20 h du lundi au vendredi
De 8 h à 19 h les samedis, dimanches et jours fériés.



Zone industrielle Est
4, rue Orfila
62000 ARRAS

Tél. Transport : 03 21 71 16 51
Tél. Administration : 03 21 71 39 14
Télécopie : 03 21 51 32 02
E-mail : gihp62@nordnet.fr



Un cancer, une maladie longue durée, des difficultés professionnelles...

Nouveau numéro !

03 20 44 55 55

du lundi au vendredi - De 13 h 30 à 16 h 30



Vous vous posez des questions sur votre situation professionnelle et/ou sociale, comme par exemple :

Je suis en arrêt de travail :

- ▶ Y a-t-il un risque de perdre mon emploi ou de ne pas retrouver mon poste de travail si je reste en arrêt trop longtemps ?
- ▶ Quels seront mes revenus pendant cette période ?
- ▶ J'ai des difficultés financières, A qui puis-je m'adresser ?

Je vais mieux, je souhaite reprendre mon travail :

- ▶ Qui dois-je contacter ? mon médecin traitant, la Sécurité sociale, le médecin du travail, l'employeur ?
- ▶ Comment faire pour reprendre mon activité ?
Un temps partiel est-il possible ?
- ▶ Quelles démarches dois-je effectuer si je pense ne plus pouvoir reprendre le même poste de travail ?

Une équipe peut vous répondre ou vous orienter vers les professionnels proches de chez vous qui pourront vous aider dans vos démarches.





Vous êtes (avez été) victime de :

- ❖ Viol et/ou d'agressions sexuelles
- ❖ Violences volontaires
- ❖ Vol simple ou aggravé
- ❖ Degradiations
- ❖ Escroquerie, abus de confiance
- ❖ Accident de la circulation...

**Service gratuit
et confidentiel**

AVIJ 62 se tient à votre écoute et répond à vos attentes.

Grâce à :

- La disponibilité d'une équipe de professionnels (juristes et psychologues)
- Un soutien et un accompagnement psychologique
- L'analyse de votre situation et de vos besoins
- L'information sur vos droits
- Un accompagnement dans vos démarches
- Une orientation vers des partenaires professionnels (avocats, experts, psychologues, notaires, huissiers...)

AVIJ 62 est une association conventionnée par le Ministère de la Justice, dont la vocation est de vous aider, quelle que soit la nature du préjudice subi, à mieux défendre vos droits et votre cause, en vous apportant une aide juridique, psychologique, administrative et sociale.

Lorsque l'on est victime, des questions se posent !

- Comment faire valoir ses droits ?
- Comment être informé du déroulement d'une procédure ?
- Comment porter plainte ?
- Comment prouver que l'on est victime ?
- Comment être indemnisé et obtenir réparation ?
- Comment faire valoir ses droits devant la commission d'indemnisation des victimes ? (CIVI)



L'AVIJ 62 vous accueille, vous accompagne et répond à toutes vos interrogations.

▪ Siège administratif et de réception :
AVIJ 62 – Point d'Accès au Droit
Place des Ecrins
62223 SAINT NICOLAS LES ARRAS
Tél. : 03 21 71 62 00

- Antenne de Béthune :
Tribunal de Grande Instance
Place Lamartine
- Antenne de Boulogne sur Mer :
Tribunal de Grande Instance
Place de la Résistance
- Antenne de Calais :
Espace de Conciliation et d'Accès au Droit
56 rue Chanzy
- Antenne de Lens :
Maison de la Justice et du Droit
Grande Résidence, Pavillon Camille Desmoulin
- Antenne de Saint-Omer :
Tribunal de Grande Instance
3 rue des Tribunaux

➤ 03 21 71 62 00

▪ Siège social :
Tribunal de Grande Instance
Place des Etats d'Artois – 62000 ARRAS



RAID EQUESTRE

Greet Buyse et Dominique Lenglin Champions régionaux d'endurance équestre

"Samedi et dimanche se sont déroulées à Wancourt des épreuves régionales d'endurance équestre. Greet Buyse et Dominique Lenglin s'attribuent les titres de champions régionaux respectivement sur 60 et 90 km

Le raid d'endurance équestre que le club organise connaît chaque année un succès grandissant. Dimanche, Hubert Leroy et Michel De Freschi ont accueilli cent dix cavaliers venus du Pas-de-Calais, du Nord, de la Somme, de l'Oise et de l'Aisne pour les épreuves de 20, 30 et 40 km. Les points forts de ce week-end ont été samedi, sous la direction d'Annie Walle, Présidente de CEER (Club d'endurance équestre régional), les championnats régionaux qualificatifs pour les épreuves nationales. Seize cavaliers en ont décousu sur 60 km et trente, un record dans la région, se sont affrontés sur 90 km. Greet Buyse et Dominique Lenglin ont remporté les titres de champions régionaux. Pendant les deux jours, les trois vétérinaires qui officiaient ont pu constater que les chevaux étaient bien préparés et aptes à réaliser de hautes performances.



Les lauréats ont reçu leurs trophées des mains de représentants de la fédération ainsi que d'élus locaux.

Les podiums des deux journées

90 km

- 1^{er} : Dominique Lenglin sur Iman du Blanqui.
- 2^{ème} : Valérie Cappelle – Ramshah
- 3^{ème} : Perle Van Broeck – Mistic Night

60 km

- 1^{er} : Greet Buyse – Zuleika
- 2^{ème} : Marion Delattre – Jade d'Annay
- 3^{ème} : Francis Rivaux – Jump du coin

40 km

- 1^{er} : Thibault Grioche – Natchoum
- 2^{ème} : Sylvie Dhenin – Keersi el asrit
- 3^{ème} : Dimitri Speter – Jinon de Gerval

30 km

- 1^{er} : Manon Belley – Hasan
- 2^{ème} : Lorine Brulin – Karadjad
- 3^{ème} : Buneline Parent – Ainhoa Akarad

20 km

- 1^{er} : Amélie Deprecq – Hiliade
- 2^{ème} : Adeline Coutiez – Lara de Montain
- 3^{ème} : Delphine Lowerier – Galibot"



La Voix du Nord – Juin 2007



C'était la fête au village

Cette année encore, l'apéritif concert a eu lieu dans la joie et la bonne humeur.

Les Wancourtois sont venus nombreux se réunir autour d'un petit verre.

Innovant, un concours de vélos fleuris, organisé par le Comité des Fêtes, a ravi tous les enfants qui ont bien voulu décorer avec toutes sortes de fleurs, leur petit vélo. Ils ont fait preuve d'originalité et ont été bien récompensés.

Après un petit tour de manège, à la nuit tombée, les petits lampions, tant appréciés des enfants ont illuminé le chemin pour se rendre au terrain de foot. Là un feu d'artifice attendait les petits et les grands.



Le ciel était éclairé de mille feux avec toutes ces fusées plus belles les unes des autres, et un superbe bouquet final.

Ce feu d'artifice est plus beau d'année en année et il nous tarde d'y être à nouveau.

La ducasse se termina par le ticket gratuit pour un dernier petit tour de manège.



"Organisée par le comité des fêtes présidé par Frédéric Chrétien, la fête communale s'est déroulée dimanche et lundi."

La Voix du Nord du 14 juillet 2007



CONCOURS DES MAISONS FLEURIES 2007 :

Les jardinières ne se sont pas plantées.

" Dimanche, le concours 2007 des maisons fleuries a connu son épilogue avec la remise des prix aux lauréats.

En août dernier, un jury composé de Jean Avronsart et de René Bucquet, Maires de Wancourt et Fontaine, de Christine Tosato, adjointe, d'Adeline Palisson et de Michel Montagne, Conseillers municipaux à Wancourt, a parcouru les rues du village afin d'établir le classement du concours des maisons fleuries.

Dimanche, à la salle polyvalente, à l'issue de la cérémonie du souvenir à laquelle a participé un groupe d'anglais venus se recueillir sur la tombe d'un des leurs, Jean Avronsart a remercié ses concitoyens d'avoir contribué à donner une belle image de la commune et a remis les prix lauréats.



Ils ont fait l'effort de fleurir leurs maisons. Dimanche, ils ont été récompensés lors d'une réception à la salle des fêtes.

MAISONS SANS JARDIN :

Hors concours : Joseph Dallongeville et Raymond Dorez.

1. Lucien Bacquet,
2. Albert Crocfer,
3. Franck Plouvier,
4. Pierre-Marie Laurent et Achille Rottiers,
5. Léonard Hendrick,
6. René Mercier,
7. Michel Blondel, etc.

MAISONS AVEC JARDIN :

Hors concours : Jeannine Plouvier et Francis Normand.

1. André Leblanc,
2. Yvon Rohart, Pierre-Henry Mathon et Philippe Létienne,
3. Bernard Magniez,
4. Bernard Bonne,
5. Bernard Marchand,
6. Cyr Leroy, etc.

La Voix du Nord – 11 Novembre 2007



FETES DE FIN D'ANNEE

La Municipalité gâte les aînés

"Dimanche, à la salle polyvalente, les personnes âgées de plus de soixante ans étaient réunies pour partager le banquet annuel.



L'approche des fêtes de Noël est le moment choisi par la municipalité pour gâter les aînés de la commune.

Aussi, dimanche, aux côtés de Jean Avronsart, Maire, de Philippe Letienne, Adjoint, et de Frédéric Chrétien, Président du comité des fêtes, cinquante-deux convives ont savouré le repas préparé par M. Laversin de Bailleul-Sire-Bertoult.

À l'heure de se séparer, après les discussions, les chants et les histoires drôles, les plus de soixante-cinq ans ont reçu avec grand plaisir le traditionnel colis de victuailles de Noël." ■

La Voix du Nord - Décembre 2007

Sculpteur de ballons ou donneur de bonbons ?



"Un clown-sculpteur de ballons a précédé le père Noël, venu distribuer jouets et friandises.

La Municipalité, autour de Jean Avronsart, Maire, et de Frédéric Chrétien, Président du comité des fêtes, avait vraiment tout prévu pour que les cent quarante-quatre enfants du village vivent, dimanche, un après-midi qu'ils garderont dans leurs souvenirs." ■



La Voix du Nord - Décembre 2007

Mention très bien pour le marché de Noël du RPI



"Pour l'organisation de son marché de Noël, l'association des parents d'élèves du RPI présidée par Christian Lancial n'a pas fait les choses à moitié.

A côté des étals réservés aux objets fabriqués par les élèves, plusieurs commerçants proposaient leurs produits.

Les parents et les amis des enfants ont répondu nombreux à l'invitation." ■

La Voix du Nord - Décembre 2007



Un Brin de Poésie

Jules Mousseron



Jules Mousseron est né le 1^{er} Janvier 1868. Son père François Mousseron était pupille de l'assistance publique de Paris ; arrivé à Denain à l'âge de 16 ans il travailla à l'usine et se maria avec une fille du milieu minier, Marie-Joseph Fleurant avec laquelle il eût cinq fils.

Seul de la famille Jules restera à Denain.

Celui-ci parle peu de ses parents dans ses œuvres. (Son père meurt alors qu'il n'a que quatorze ans). Jules évoque avec tendresse sa grand-mère maternelle qui habitait le même coron et qui semble avoir joué un très grand rôle dans son enfance.

Dès l'âge de 12 ans, Jules travaille à la mine mais continue son éducation en autodidacte.

Il commence à écrire en français mais il rencontre l'écrivain André Jurénil qui lui conseille d'écrire en patois.

Son premier recueil de poésies 'Fleurs d'en bas' est publié en 1897.

À 20 ans, il fait son service militaire au 43^{ème} Régiment d'Infanterie à Lille, mais assez chétif, il ne fait que deux ans.

Il se marie avec Adélaïde une cousine de son ami de toujours, Jean-Baptiste Blottiau.

Il continue son travail à la mine pendant 40 ans tout en étant un peu couvé par la Compagnie d'Anzin qui réalise l'intérêt de chouchouter ce mineur-poète pas comme les autres.

De son côté, Adélaïde reçoit sans complexe les dirigeants qui veulent rencontrer son mari ; Casimir Périer, futur Président de la République est l'un de ceux-là.

On rencontre chez eux dans leur modeste logement beaucoup d'artistes valenciennois de renom..

Mousseron s'est inscrit au concours des 'Rosati d'Arras', cercle littéraire le plus important fondé en 1789.

En 1896, il obtient 'la Rose d'Argent' et l'année suivante 'la Rose d'Or', la consécration suprême.

Il continue la lignée des conteurs populaires du Moyen-Âge.

En un demi-siècle, Jules Mousseron a publié 12 recueils soit plus de 360 poèmes, chansons et monologues vendus à 100.000 exemplaires, chiffre impressionnant pour l'époque. C'est un vaste et minutieux panorama de la société minière qu'il restitue intact, les trésors d'un langage rugueux et dur. Mais, il a connu la postérité avec son personnage fétiche Cafougnette qu'il créé en 1904.

Mousseron prend sa retraite en 1926. Il jouit de l'admiration de ses congénères et sa renommée dépasse largement la région de Denain. Il est promu officier des Palmes Académiques et reçoit en 1936 la Légion d'Honneur.

Son épouse meurt en 1939 et sa santé décline peu à peu. Il meurt le 24 Novembre 1943.

Mais sa gloire continue et sa chère ville de Denain lui a rendu hommage en donnant son nom à une rue, à deux salles au musée municipal, à un lycée et en lui érigeant une statue.





El Lum' Chon.

Un lum'chon, quittant s' cahute
Et voulant canger d' log'mint,
S'in allot, s'lon s' n'habitute,
Pian', pian', tout au long du qu'min.

El lum'chon, rien né l' boul'verse...
Il arriv' tout près d'un pont :
In vingt-quatre heur's il l' traverse...
I'avot bin vingt mètres d' long !

El lum'chon, ch' n'est point eun' moule ;
Mais à peine i-arrive au d' bout,
Qué v' là bin l' pont qui s'écroule,
El plancher tout sens sus d'sous.

"Vett' qu'i dit lum'chon sans bile
In s'artournant d' l'aut' côté,
Si in n' s'rot point si agile,
Comme in s'rot écrabouillé !"

La limace.

Une limace, quittant sa maison
Et voulant changer de logement,
S'en allait, selon son habitude,
Piane-piane, tout le long du chemin.

La limace, rien ne la bouleverse...
Elle arrive tout près d'un pont :
En vingt-quatre heures, elle le traverse...
Il avait bien vingt mètres de long !

La limace, ce n'est pas une moule ;
Mais à peine arrive t-elle au bout,
Que voilà le pont qui s'écroule,
Le plancher tout sens dessus-dessous.

"Regarde, dit la limace sans se faire de bile
En se retournant de l'autre côté,
Si on n'était pas aussi agile,
Comme on serait écrabouillé !"

*Jules Mousseron
Extrait de Eclats de Gailettes, 1913*



TRUCS ET ASTUCES

Engrais naturel

Ne jetez plus le thé restant dans la théière. Lorsqu'il sera froid, vous en arroserez vos plantes d'appartement, c'est un excellent engrais.



Vous pourrez retirer les taches en mettant un peu de vinaigre et de gros sel dans le fond du vase. Remuez de temps en temps pendant 2 à 3h. Frottez avec un chiffon, rincez et essuyez.

Vases tachés par les fleurs

Chaussures mouillées.

Vos enfants sont rentrés d'une longue promenade les chaussures trempées. Commencez par bien les essuyer avec un chiffon sec, puis bourrez-les de papier journal. Le lendemain les chaussures seront entièrement sèches et auront parfaitement conservé leur forme.



Faire cuire des œufs durs sans qu'ils éclatent

Pour éviter que les œufs éclatent en cours de cuisson, il faut les sortir du réfrigérateur une heure avant la cuisson et les laisser à température ambiante. C'est effectivement le choc thermique qui fait éclater la coquille.

Si vous avez oublié de sortir vos œufs du réfrigérateur et que vous devez les faire cuire, déposez les œufs délicatement dans une casserole d'eau froide salée. La montée en température sera progressive et la coquille devrait résister !

Taches de rouille sur le sol.

Pour éliminer toute tache de rouille sur votre sol en carrelage, sur la faïence de votre cuisine ou de votre terrasse, recouvrez la tache à l'aide de sel fin et de jus de citron. Laissez agir pendant une heure, frottez la tache puis rincez.

Si la tache persiste, renouvez l'opération.

Nettoyage facile de votre four à micro-ondes

Pour faciliter le nettoyage de votre micro ondes, faites bouillir dans un grand bol, un volume d'eau. Laissez bouillir quelques instants et laissez le bol dans le micro ondes : la vapeur qui se dégage va ainsi faciliter le nettoyage des parois. Il vous suffit ensuite de passer un coup d'éponge.



Mauvaises odeurs dans le réfrigérateur

Pour lutter contre les mauvaises odeurs dans votre réfrigérateur (poisson, charcuterie...), il vous suffit de mettre un peu de lait dans un verre et de le laisser dans la partie haute de votre réfrigérateur. Le lait absorbe les odeurs. N'oubliez pas de changer régulièrement le lait !



Test du pied droit intelligent

Ça vaut la peine d'essayer, c'est incroyable... mais vrai. Ce qui suit est tellement curieux que ça met au défi toute compréhension. Et, je suis prêt à gager que vous essaierez au moins 50 fois pour voir si vous êtes capable de déjouer votre pied. Mais, vous ne pourrez pas !

Essayez...

1. Alors que vous êtes assis à votre bureau, levez votre pied droit du plancher et faites-lui faire des cercles dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Pendant que vous faites des cercles avec votre pied droit, dessinez le chiffre 6 dans les airs avec votre main droite. Votre pied change de direction !
3. Je vous l'avais dit... et il n'y a rien que vous puissiez y faire.
4. Envoyez ce message à vos amis... ils ne le croiront pas non plus, mais il auront beaucoup de plaisir à essayer...
5. N'oubliez pas le pied dans le sens des aiguilles d'une montre.



Cafougnette

Fameux Cafougnette !

Au point que le patronyme du héros de Jules Mousseron est devenu synonyme d'histoires drôles. Nous vous en livrons quelques unes à lire et à entendre. A noter que ces quelques pages sont extraites des œuvres complètes, éditées par Guy Cattiaux, toujours en vente et que vient de paraître le petit dernier Cafougnette en bande dessinée...

EUNE BONNE TIÊT

A mon ami Adolphe Crauck.

Tout l' monne, ichi, dins not' pays,
Connot l'arsouille d'Cafougnette,
Et, comme in dit, tel pèr' tel fils ;
Car sin p'tiot garchon n'est point biête.

Il est au contrair', fort malin ;
Mais, s' mère all' l' laiss' trop faire à s' mote.
A l'école i' n' va point souvint.
Et, pour l'instruir', ch' n'est point commote.

Aussi, l'aut' jour, es' bonn' maman,
Dins l' ru', rincontre el maître d'école,
Et ch' l'homme, pou' s'informer d' l'infant.
Li-adresse aussitôt la parole :

- " Eh bin, madame, et vot' gamin ?
- Vous l' laissez dins l' vagabondage...
- Je n' l'ai point encore vu c' matin.
- I fuit l'écol' : ch'est bin dommage.

Oui, ch'est dommag', car votre enfant
Tient d' son pèr', Monsieur Cafougnette.
Ch'est un sujet intelligent :
Il a, j' vous jure, eun' fort bonne tiête. "

Eun' bonn' tiête ? Ah ! bin oui, Monsieur,
Répond aussitôt l' ménagère.
J' crois bin qu'i a eun' bonn' tiête, m' fieu ;
I met d'jà les capiaux dé s' père ! "

Jules MOUSSERON



a table !!!



Tentation d'ourson



Crêpes miellées, garnies d'une compote de pommes mousseuse.

Pour 4 personnes ◆ Préparation : 20 min
◆ Repos 1 h ◆ Cuisson : 15 min

- 200g de farine de froment
- 3 œufs entiers + 3 blancs
- 2 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 1 cuil. à soupe de beurre fondu
- 40 cl de lait • 4 pommes
- 4 cuil. à soupe de miel liquide
- 1 cuil. à soupe de jus de citron
- ½ cuil. à café de cannelle en poudre
- 1 bâton de cannelle (décor)
- 2 pincées de sel • 1 cuil. à soupe d'huile.

- ◆ Mélangez les œufs entiers, la farine, le beurre fondu, le sucre en poudre et une pincée de sel. Détaillez avec le lait. Laissez reposer 1h au frais.
- ◆ Pelez et épépinez les pommes. Réduisez-les en purée avec un mixeur. Ajoutez le miel, la cannelle en poudre et le jus de citron.
- ◆ Salez les blancs d'œufs, puis montez-les en neige très ferme. Incorporez délicatement cette préparation à la purée de pommes. Placez au réfrigérateur, et laissez prendre 1heure.
- ◆ Dans une poêle légèrement huilée, faites cuire les crêpes. Garnissez-les de mousse aux pommes, roulez-les et décorez-les de cannelle. Servez aussitôt.

Plus de saveur : Parfumez la pâte à crêpe en y ajoutant une cuillère à soupe de calvados ou de pommeau.

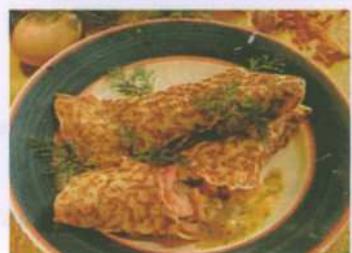


Crêpes crevettes à l'aneth

◆ Préparation : 30 min ◆ Repos : 2h ◆ Cuisson : 30 min

Pour la pâte à crêpes :

- 125g de farine • 2 œufs • 5 cl de bière blonde • 1 cuil. à soupe d'huile + 1 cuil. (cuisson) • 20 cl de lait • 1 cuil. à café de grains d'anis vert • sel.



Pour la garniture :

- 24 grosses crevettes décortiquées et 300 g de petites • 4 cuil. à soupe d'aneth ciselé • 10 cl de crème épaisse • 20 cl de fumet de poisson • 10 cl de vin blanc • 1 oignon • 2 jaunes d'œufs • 20 g de beurre + 10 g pour le plat • 15 g de farine • muscade • sel, poivre.

- ◆ Préparez la pâte en mélangeant les ingrédients au fouet, laissez-la reposer 2 h. faites cuire 12 grandes crêpes dans une poêle huilée. ◆ Faites revenir l'oignon au beurre, poudrez de farine et remuez 1 min, versez le fumet et le vin. Faites réduire d'1/3 à feu doux. Hors du feu, ajoutez la crème et les jaunes, les petites crevettes, sel, poivre, muscade et aneth ciselé. ◆ Masquez les crêpes de sauce, posez deux grosses crevettes sur chaque, roulez-les dans un plat beurré et passez-les 5 min au four à th.6 (180°C). Servez aussitôt.

