

Association des Gens du Nord

Résidant en Lot et Garonne

Siège social : Hôtel de Ville - Villeneuve sur Lot



BULLETIN DE LIAISON

Décembre 2025

Programme des mois à venir...

Dimanche 18 janvier 2026	Assemblée Générale à la MVA
Dimanche 22 Février 2026	Notre Carnaval à la Roseraie à Sainte Livrade-sur-Lot
Dimanche 22 Mars 2026	Restaurant Saint Pastour
Jeudi 16 Avril 2026	Visite de la filature de Belvès et Monpazier
Mai 2026	Casteljaloux en cours
Dimanche 14 Juin 2026	Le Cochon qui rit à Pailloles

Pour adhérer à l'Association ou pour tout renseignement

Le Président : Robert CODRON



06 73 68 51 25



president@gensdunord47.fr

La Secrétaire : Laurence DEBOVE



06 70 77 13 03



gensdunord47@yahoo.fr

Facebook : [Gensdunord Lotetgaronne](#)

Site Internet : <https://www.gensdunord47.fr/>



Mot du Président

Chers Amis,

Le Conseil d'Administration vous présente ses meilleurs vœux de santé et bonheur pour cette nouvelle année 2026 !

Bienvenue à Martine et Michel, nouveaux adhérents !

Les manifestations organisées par l'association durant ce second trimestre de 2025 ont été variées :

- Visite de Laroque-Timbaut avec repas Auberge Espagnole en septembre
- Repas et animation Cowboys et Indiens à la MVA en octobre
- Repas et paris à l'hippodrome du Passage d' Agen
- Déjeuner spectacle 'REVERIE' au cabaret petit Paradis à Pont-du-Casse.

Vous retrouverez ces dernières plus en détails dans les pages qui suivent.

Les 1^{er} jeudi et 3^{ème} Mardi de chaque mois entre 14 et 17 heures, venez prendre un café, discuter ou jouer à la Maison de la Vie Associative.

Retrouvez régulièrement nos prochaines manifestations et informations utiles sur le site internet de l'association www.gensdunord47.fr !

Nos sponsors nous aident financièrement pour élaborer ce livret et nos activités, pensons à les solliciter et les faire connaître.

Mes amitiés,

Robert



Le Cochon qui rit

En ce dimanche 15 juin 2025, une cinquantaine de personnes se sont retrouvées à la salle des fêtes de Payolle pour notre rencontre annuelle que nous avons appelée le Cochon qui Rit. Des habitants originaires du Nord nous avaient rejoints ! Nous avons aussi invité les porteurs de nos géants au carnaval de Villeneuve sur Lot.

Miguel nous a préparé des cochons de lait grillés à la broche façon portugaise, un régal ! servis avec des frites, le tout complété par fromage et salade suivis d'une glace en dessert, sans oublier le punch de Raymond qui nous a été proposé en apéritif avec quelques amuse-bouche !



L'accordéoniste Mike Fontaine a animé l'après midi en nous faisant chanter et danser ! Il nous a même joué quelques airs du Carnaval de Dunkerque et nous nous sommes retrouvés sur la piste pour faire la bande !



Nous avons passé une formidable journée mais comme tout a une fin, nous nous sommes quittés vers 18 heures. Certains d'entre nous sont restés pour ranger et nettoyer la salle.

Nous nous sommes dit au revoir pour les vacances et nous revoir en septembre pour l'auberge espagnole.

PS : Marie Noëlle avait amené un livre photo qu'elle avait fait avec nos différentes sorties.



Auberge espagnole

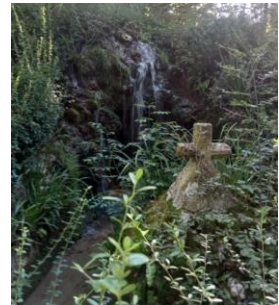
Le jeudi 18 septembre, par une belle journée ensoleillée, nous nous sommes retrouvés pour découvrir la belle commune de Laroque Timbaut. Ce village remonte au XIII^{ème} siècle, de nombreux vestiges témoignent de son passé médiéval.

Le matin, la promenade nous a amenés dans le vallon Saint Germain avec sa source miraculeuse et sa chapelle.



Notre ami Jean-Bernard LOENS (alias aumônier de la troupe de Roland) nous a conté la belle histoire de ce lieu calme et serein, riche en évènements.

Cette source alimentait, sous l'empire romain, les thermes des villas gallo-romaines.



Charlemagne fit édifier une chapelle dédiée à St Germain Evêque de Paris au VI^{ème} siècle pour lequel il avait une profonde vénération suite à la guérison de l'armée de son neveu Roland atteinte de la peste et qui avait fait une halte dans le vallon et avait bu l'eau de la source.

Quand le temps le permet, une procession a lieu le dernier dimanche de mai, depuis l'église du village jusqu'à la chapelle.

Roger CERE et son épouse Arlette sont à l'origine de la remise en état de la chapelle mais aussi de beaucoup d'autres choses dans la

Le Buffet Gaulois



Ouvert du **MARDI** au **SAMEDI**, **MIDI & SOIR**

09 67 15 33 18

ZAC Parasol, rue Marguerite et René Filhol - 47300 VILLENEUVE SUR LOT


Cheviron
JOAILLIER FABRICANT



42, rue des Frères-Clavet

47300 VILLENEUVE-SUR-LOT

www.bijouteriecheviron.com

Achat d'or sous toutes ses formes. Réglements comptants

commune. Il était artiste peintre et a laissé son empreinte par des tableaux (mairie, salle Valois) et un blason qui se trouve au sol devant la mairie.

Son épouse vient encore tous les dimanches entretenir, ouvrir la chapelle et renseigner les visiteurs.

Notre matinée s'est poursuivie par la visite extérieure de la chapelle St Pierre d'Orival en direction de Bajamont. Egalement tout en pierre, elle vaut surtout le détour par les décorations extérieures des murs et de la toiture. Elle a failli être transformée en garage en 1980 mais grâce à l'Association Patrimoine et Culture, la mairie et des voisins qui s'y sont opposés, elle a été conservée en l'état. En 2025, ces deux chapelles ont été classées aux monuments historiques.

Vers 12 heures, retour à la salle des fêtes où un apéritif nous attendait avec les habitants de la commune qui s'étaient joints à nous pour la journée.

L'auberge espagnole qui a suivi était composée de nombreux plats savoureux, dont certains nous ont permis de découvrir des recettes « Ch'tis » : tarte au maroilles, tarte à gros bords, merveilleux, etc.... et ont régalé nos palais dans une ambiance conviviale et joyeuse !!!





L'après-midi, plusieurs groupes se sont formés pour visiter les sites proposés et nous nous sommes promenés au cœur du vieux village : la halle du XIII^{ème} siècle, la porte de la ville et l'horloge, son donjon, la rue du Lô et le musée Gertrude SCHOEN.

Ce musée d'art contemporain réunit l'ensemble de la collection de la sculptrice sur métal franco-allemande Gertrude SCHOEN (1919 - 2016), pièces d'orfèvrerie, petite et moyenne statuaire, pastels et collages. Cette collection a fait l'objet d'un accrochage totalement revu et repensé en avril 2018. Le musée accueille également tous les ans des expositions d'artistes principalement locaux.

Ce fut une journée remplie de belles découvertes sur cette commune.

Pierrette



Télévision
Home Cinéma
Multimédia

SONOS

YAMAHA

Cabasse

BOSE

PRO

05 53 70 33 58

1 Boulevard Danton
47300 Villeneuve-sur-Lot



Une atmosphère western !

C'est toujours avec plaisir que nous nous sommes retrouvés pour notre sortie mensuelle à la Maison de la Vie Associative ce dimanche 19 octobre 2025. Le thème de déguisement choisi était « Indiens et Cowboys » et beaucoup d'entre nous avaient joué le jeu.

C'est ainsi qu'on a pu côtoyer des indiens très colorés et des cowboys prêts à rétablir l'ordre. Heureusement les armes avaient été neutralisées ! C'est donc dans cette atmosphère western que nous avons pu admirer les tables décorées très joliment par Laurence.

Nous avons apprécié d'abord le planteur de Raymond puis le repas copieux qui nous a été servi. Certains avaient choisi le cassoulet et d'autres la paëlla. Salade, fromage et dessert ont complété le menu. Nous nous sommes divertis avec des danses rituelles indiennes et d'autres plus habituelles.



Alexis nous a proposé un quizz des chansons pas toujours facile ! C'est Patricia qui a gagné le concours (le lot était une part de cassoulet).

Comme toujours les bons moments ont une fin et nous nous sommes quittés contents de cette journée conviviale.

Michelle



Hippodrome

Par une magnifique journée ensoleillée de Novembre, nous nous sommes retrouvés avec grande joie à l'Hippodrome d'Agen, certains nous ont manqués et souhaitons les revoir le mois prochain.

L'apéro très apprécié et accompagné d'olives noires (heureusement sans noyaux) nous a ouvert l'appétit. Puis arriva la valse des plats à volonté : poisson du moment, gambas à la persillade, aiguillettes de poulet, cœurs de canard ? (je n'en ai pas vu la couleur...) avis de recherche ! par contre pour les frites...il faudra leur donner la recette mes gins !!! J'ai vu que les menus sont réalisés par le Chef étoilé Fabrice Biasolo et par Ludovic Carpuat.

Bref, une super ambiance chaleureuse, merci à notre Président et son équipe pour cette initiative.

J'ajoute ici une remarque récoltée lors de mon tour de table de la part de Danielle remise d'un AVC me disait avec un grand sourire :

" alle eto si bin qu'alle é arvenue " !!! désolée pour les fautes...

A bientôt

Brigitte

Histoire de l'Hippodrome

Une première société d'encouragement était créée le mardi 27 août 1850 et le terrain retenu était celui de la Garenne, au Passage d'Agen. On y aménagea des tribunes et les premières courses se disputèrent les 13 et 14 septembre 1851 avec un grand succès. Les propriétaires des départements voisins amenèrent leurs chevaux,



leurs jockeys et leurs amis. Dès 11 heures du matin, on refusait les billets et on comptait quelques 2 000 spectateurs massés sur l'hippodrome.

En 1853, le prince Murat prenait la présidence du comité des courses mais l'engouement se fit moindre. En juillet 1882 naissait une nouvelle société de courses présidée par Paul de Boery, puis par le comte de Noailles. L'hippodrome était transporté au lieu-dit Mestrot, commune de Roquefort. Il fallut attendre 1973, grâce à un comité de courses dynamique présidé par Joseph Olivot et au courage d'André Subra, secrétaire général de la nouvelle société de courses, pour que le terrain de la garenne, près de l'aéroport, retrouve ses activités.

L'ouverture eu lieu le 16 septembre 1973 et son inauguration officielle le 24 mars 1974. En 1975, Robert Semeillon prenait la présidence, en 1981 Claude Trouilhet le secrétariat... 5 ou 6 courses (dont une d'obstacle) étaient alors mises en œuvre contre 24 de nos jours.



L'hippodrome d'Agen La Garenne devient l'un des premiers du sud-ouest. Tous les cracks, Idéal du Gazeau, Luttin d'Isigny (champion du monde), Potin d'Amour sont venus fouler la piste Agenaise.

Aujourd'hui, des professionnels de toute la France et même de l'étranger viennent faire courir des chevaux de grande qualité assurant ainsi un réel moment sportif et un spectacle extraordinaire.

26 réunions de courses sont organisées sur l'hippodrome (190 courses) dont des journées nationales retransmises sur la chaîne Equidia et dans 11 000 points de ventes PMU. Des journées à thème sont aussi organisées où l'animation est au rendez-vous comme : *Élégance, Rugby, jeunesse au champ...*)

L'hippodrome est doté d'infrastructures modernes : restaurant panoramique, snack-bar, halls de jeux, chauffés et fermés, circuits de télévision, salon des Dames, 3 000 places assises et couvertes, 130 boxes, 50 stalles couvertes, une piste de trot de 1 200 mètres, une de gazon de 1 400 mètres, des parcours d'obstacles, de haies, steeple-chase de 3 800 mètres, cross-country 4 000 et 4 500 mètres. La Garenne a versé vers l'ère du XXI^e siècle avec succès.

Le petit Bleu - Août 2011

IL PARAÎT QU'ELLE EST FIDÈLE IL PARAÎT QU'ELLE EST FIDÈLE
IL PARAÎT QU'ELLE EST FIDÈLE IL PARAÎT QU'ELLE EST FIDÈLE

La Pipelette

Ma Baguette
BOULANGERIE PATISSERIE
AU FOURNIL DES DESIRS
16 Rue d'Agen
47110 STE LIVRADE SUR LOT
TEL. : 05 47 66 21 36

Noël en Boulonnais

Le 24 décembre, nous nous rendions à la messe de minuit et en rentrant à la maison, maman préparait un chocolat chaud pour les enfants et du roustintin pour les adultes que nous mangions avec des craquelins.

Le ROUSTINTIN est la boisson chaude oubliée des dockers



À Boulogne-sur-Mer, la pêche industrielle a véritablement explosé à partir des années 1850. Autour de grandes familles d'armateurs, le port est rapidement devenu premier port de France en tonnage débarqué, notamment grâce au hareng.

Mais derrière cette réussite, il y avait des hommes : les dockers, travaillant dans le froid, parfois dans des hivers d'une rudesse incroyable.

Pour tenir bon entre deux bateaux, ils avaient leur secret : le Roustintin : une boisson chaude, simple et réconfortante.

☕ *C'était quoi, le Roustintin ?*

Un chocolat chaud... mais pas n'importe lequel :

👉 un mélange brûlant de lait, chocolat noir, et surtout kirsch, l'eau-de-vie qui apportait ce coup de chaleur immédiat.

👉 Pour les dockers, ce n'était pas une gourmandise, mais un vrai moment de chaleur et de répit, un instant pour se réchauffer avant de retourner au travail.

👉 La recette du Roustintin (version traditionnelle)

Ingrédients : 800 ml de lait ; 120 g de chocolat noir ; 150 ml de kirsch

Préparation :

1. Casser le chocolat en petits morceaux.
2. Faire chauffer le lait jusqu'à frémissement.
3. Ajouter progressivement le chocolat en remuant jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.
4. Verser le kirsch petit à petit en continuant de mélanger.
5. Retirer du feu et servir aussitôt.
6. Déguster... avec modération !

Beaucoup de travailleurs de force l'avait aussi adopté.

Aujourd'hui, le Roustintin n'est plus connu que dans le bassin boulonnais . Il est souvent dégusté avec un craquelin boulonnais à l'approche de Noël et on le retrouve aussi sur les marchés de Noël.

Le craquelin

Depuis des siècles, il n'y a pas de Noël à Boulogne sans craquelin

C'est une pâtisserie en pâte feuilletée sucrée, en forme de 8 qui est traditionnellement fabriquée à Boulogne sur Mer. Le nom du craquelin boulonnais viendrait du mot « crakelinc » en néerlandais et qui signifie en flamand « un biscuit sec et craquant sous la dent ».

L'histoire du craquelin remonte à bien longtemps ! La 1^{ère} trace écrite du craquelin date de 1488 mais il peut être plus ancien (les archives antérieures ont été brûlées par les Anglais).

Le craquelin était dégusté tout en regarder brûler la choque, la bûche de Noël soigneusement choisie pour se consumer pendant 9 jours. Ses cendres étaient recueillies et placées sous les lits afin de se préserver des mauvais esprits jusqu'au Noël suivant.

On peut en trouver actuellement dans la plupart des boulangeries du boulonnais.

Pour les courageux qui voudraient se lancer, voici la recette : -



Craquelin Boulonnais

8 craquelins	Préparation : 30 min (+ 3h10 levée et repos)	Cuisson : 20 min
--------------	---	------------------

Ingrédients :

- * 450 g de farine
- * 1 cc de levure boulangère
- * 1 cc de sel
- * 60 g de sucre
- * 260 mL de lait
- * 15 g de beurre
- * 150 g de beurre à température pour le feuilletage

Glaçage :

- * 50 g de sucre
- * 2 cs eau

Recette :

- * Verser la farine sur un plan de travail.
- * Creuser un puit au milieu pour y déposer le sel, le sucre, la levure, le beurre et le lait.
- * Mélanger en remuant la farine petit à petit dans le lait.
- * Pétrir la pâte et laisser lever pendant 1h jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- * Laisser reposer ensuite 30 min au réfrigérateur.
- * Abaisser la pâte en carré. Déposer le beurre au milieu de la pâte et replier la pâte en deux. Abaisser sur 1 cm d'épaisseur et replier la pâte comme un portefeuille.
- * Laisser reposer durant 10 min au réfrigérateur. Recommencer l'opération deux fois.
- * Entourer la pâte de film plastique et mettre au réfrigérateur durant 30 min.
- * Sortir, étaler en rectangle et découper des bandes de 15 mm environ dans la largeur.
- * Former des huit ou tresser par trois bandes et déposer sur une plaque à pâtisserie munie de papier sulfurisé. Laisser reposer 1 h.
- * Préchauffer le four à 220°C. Enfourner et abaisser immédiatement la température à 180°C.
- * Enfourner 15 à 20 min tout en surveillant.
- * Mélanger l'eau avec le sucre dans un bol.
- * Sortir du four et badigeonner tout de suite de sucre au pinceau.
- * Laisser refroidir.
- * Déguster de préférence tiède.

BLUE MARINE

SPÉCIALITÉS POISSONS & FRUITS DE MER
FINEST SEAFOOD & FISH RESTAURANT

Menu à partir de 15,50 euros
Suggestions du Chef, tous les jours Midi & Soir.

*S*ervice les mercredi, jeudi et vendredi de 12h00 à 13h30 et de 19h à 21h30
Dimanche et samedi de 12h00 à 14h00 et de 19h à 22h00

Fermé les mercredi soir et dimanche soir ainsi que lundi et mardi toute la journée

6 Allée de la Fédération - 47300 - Villeneuve sur Lot

Réservations et informations au : 05-47-01-19-18

GRUPE
comin



 **05.53.402.300**

www.groupe-comin.com

TRAVAUX NEUF ET RENOVATION

DEPANNAGE ET ENTRETIEN

-  CHAUDIÈRE
-  CLIMATISATION
-  POMPE À CHALEUR
-  ÉNERGIES
RENOUVELABLES
-  GÉOTHERMIE
-  SOLAIRE THERMIQUE
ET PHOTOVOLTAÏQUE

-  PLOMBERIE
-  SANITAIRE
-  VMC
-  TRAITEMENT
DE L'EAU
-  ÉLECTRICITÉ
-  CRÉATION DE
SALLE DE BAINS

Nos Agences

Allez et Cazeneuve : 171 Route de Toumet - villeneuve@groupe-comin.com

Damazan : 22 route de Mahourat - confluent@groupe-comin.com

Roquefort : 45 route Marchant - agen@groupe-comin.com



Les Ch'tis au Cabaret

Ce dimanche 14 décembre, nous étions une cinquantaine de ch'tis en goguette pour assister au spectacle du cabaret « LE PETIT PARADIS » à Pont-du-Casse.

Y FESO FRO ...

On a dû patienter dehors par un froid de canard, mais nous étions bien décidés à nous réchauffer !!! dans un décor bien feutré, un typique cabaret à l'accueil très chaleureux.

PREMIERE PARTIE : IN SIN POURLEQUE INCORE ...

Installés à de grandes tables, on nous a servi un repas succulent : Foie gras, saumon fumé, $\frac{1}{2}$ magret ou pavé de saumon, vin de Buzet, etc... avec une assistance d'environ 200 personnes et l'accompagnement musical d'une jolie chanteuse à la voix on ne peut plus mélodieuse.

DEUXIEME PARTIE : ARVETE UN PEU LES BIAUX ROGINS

Le spectacle commence : 9 artistes, 5 femmes et 4 hommes, à la fois chanteurs, danseurs, acrobates, humoristes, dans un spectacle haut en couleurs, parfaitement réglé, aux effets scéniques synchronisés à la perfection et une quinzaine de costumes différents. Les danseuses, particulièrement jolies et sensuelles, ont fait exploser quelques taux d'adrénaline, notamment celui de Bernard, notre ami boyau rouge, particulièrement effervescent ...

Martine, une nouvelle adhérente a fêté son anniversaire au Cabaret !



FIN DU SPECTACLE : CH'ETO UN BIAU FINAL !

Un final en feu d'artifices de French Cancan et ambiance Broadway ont mis un point d'orgue à ce magnifique spectacle préparé et porté à bout de bras par Thierry Schwarz, à la fois artiste, manager, danseur, créateur artistique, chanteur, etc...

La seule petite déception fut peut-être la passivité d'un public, plutôt frileux et aux applaudissements polis et convenus.

Mais malgré tout, eun éto tous fin bénaches...

A L'ARVOÏURE

Eune bonne et heureusse année à tizotes tertous, grosse baisse et Joyeux Noël.

Jean Bernard



U *express*
Pujols

05 53 75 25 52

    **CULTURE.fr**

DU LUNDI AU SAMEDI DE 8H30 À 19H30
DIMANCHE DE 8H30 À 12H30

Les après-midi jeux

Nous avons pris l'habitude de nous réunir à la MVA les premiers jeudis et les troisièmes mardis de chaque mois de 14 à 17 heures pour passer des moments conviviaux. Certains jouent aux cartes, d'autres au scrabble ou simplement discutent.

Les prochaines dates sont pour le premier semestre 2026 :

- 20 janvier
- 5 et 17 février
- 5 et 17 mars
- 2 et 21 avril
- 7 et 19 mai
- 4 et 16 juin

Venez nous rejoindre.



Nos sponsors

AU FOURNIL DES DESIRS, Boulangerie, pâtisserie	15
BLUE MARINE ; Restaurant spécialité poissons	19
CHEVIRON Laurent, Joaillier fabricant.....	6
COMIN SARL, Chauffage, zinguerie	19
LE BUFFET GAULOIS, Restaurant.....	6
MASSOU, Electronique	9
OPTIC 2000 ; Opticien	25
U express Pujols	22
UNIVERS PRIMEURS, Fruits et légumes.....	25

Blagounette

Eul femme à Cafougnette li d'minte :

- Chéri ch' robinet i fuit ! Té peux chinger l'joint ?
 - J'ai pos l' timps, et j'sus pos plombier, mi !
- Et i faudrot qu'té répare l'étagère !
 - J'ai pos l'timps, et j'sus pos menuisier, mi !
- I faudrot qu'té canges l'ampoule !
 - J'ai pos l'timps, et j'sus pos électricien, mi !

Eul lendemain, Cafougnette rintre du travail et vot qu'l'ampoule a été cangée, l'robinet i fuit pus et l'étagère réparée...

- Qui ch'est qui a réparé tout cha ? deminte Cafougnette à s'femme
- Ch'est l' voisin !
 - Ah ! Et i t'a d'mindé quo in échinge ?
- Bin i m'a d'mindé soit qu'j'y fasse un gâtiau, soit d'avoir un rapport sexuel avec li !
 - J'espère que té lui as fait un gâtiau ?
- Bin non, j'sus pos pâtissière, mi !



UNIVERS PRIMEUR


Votre spécialiste
en Fruits et Légumes

Produits régionaux
(fromage, viande, épicerie...)

Produits Asiatique

ZAC de Parasol
47300 Villeneuve-sur-Lot
☎ 09 81 72 44 49

**Fruits et Légumes
de Qualité**



Ouvert

Du lundi au samedi
de 8 h 30 à 19 h 00

**NOS
OPTICIENS
S'ENGAGENT
POUR FAIRE
AVANCER
LA RECHERCHE.**

Optic 2000
Une nouvelle vision de la vie

SOLIDAIRE

1€*
reversé

toute l'année

pour chaque 2^{ème} paire à

AFMTELETHON
INNOVER POUR GUERIR

 On va se revoir.

* 0,83 € après déduction de la TVA. Offre 2^{ème} paire soumise à l'achat d'une 1^{ère} paire valable jusqu'au 31/12/2025. Dispositif médical CE. Septembre 2022. SIREN 326 990 018 - RCS Nanterre.

OPTIQUE M. PLOUVIER
Rue de Paris - 47300 VILLENEUVE SUR LOT
Tél : 05 53 70 31 95

Le Conseil d'Administration 2025

Président	Robert CODRON	
Vice-Président	Raymond JEUNOT	
Trésorière	Pierrette LEPLANT	
Trésorière Adjointe	Mauricette ESCAFFRE	
Secrétaire	Laurence DEBOVE	
Responsable Livret	Michelle PERONNE	
Membres	Alain LAGASSE	
	Jacqueline MAINTENANT	
	Michel SERRET	