

## EDITORIAL

### Amiens, Capitale de Noël

Dans l'atmosphère de Noël et du Nouvel an, il plane des senteurs assez précieuses pour qu'on les respire sans retenue ! Si ces senteurs venaient à disparaître complètement durant le reste de l'année, je pense que notre monde deviendrait irrespirable, et à terme infernal. L'arôme de ces senteurs particulières n'est méprisé par personne, elles sont plutôt goûtées avec plaisir et bonheur. Par bonheur, j'entends ici la santé entière de l'existence humaine en relation avec les autres.

En plaidant la cause des plus petits, des personnes âgées, des migrants, des sans-domiciles fixes, des personnes porteuses de handicap, je ne fais que défendre la cause de la personne humaine, de toute personne humaine, et je suis convaincue de servir le bien dans nos sociétés, avec l'aide de mes adjoints et de l'ensemble de l'équipe municipale.

En effet l'avenir de toute société humaine passe par l'accueil des plus pauvres. Ceux qui se laissent déranger par les plus faibles, entrent en relation avec eux et prennent le risque de vraies rencontres, évitent ainsi de se laisser enfermer dans des comportements utilitaristes ou consuméristes qui tuent la relation. Les plus fragiles nous éduquent à la véritable relation interpersonnelle désintéressée ; ils nous éduquent à la fraternité. Profitons donc tous ensemble de ces quelques semaines féériques où le monde semble un peu moins fou, et ce n'est pas un vain mot que d'utiliser cette expression cette année. **Joyeux Noël et Bonne Année à toutes et à tous !**



**Brigitte Fouré**  
Maire d'Amiens

Vice-présidente d'Amiens Métropole  
et de la Région Hauts-de-France



### Centenaire 1916-2016 : La Somme au centre du monde

Le 1<sup>er</sup> juillet 2016, le prince Charles était en France, au mémorial franco-britannique de Thiepval (photo ci-dessus), aux côtés du Président de la République française François Hollande et du Premier ministre britannique David Cameron. Accompagné de son épouse la duchesse de Cornouailles Camilla, de ses deux fils les princes William et Harry et de sa belle-fille la duchesse de Cambridge (photo ci-dessous), née Kate Middleton, l'héritier à la couronne britannique y représentait sa mère la Reine Elizabeth II lors de la cérémonie de commémoration du centenaire de la bataille de la Somme, la plus meurtrière de la Première Guerre mondiale. Celle-ci vit s'affronter, entre le 1<sup>er</sup> juillet et le 18 novembre 1916, plus de 3 millions d'hommes. Le prince de Galles et Camilla avaient, ce même jour, pris part à une cérémonie du Souvenir organisée par le gouvernement canadien au mémorial terre-neuvien de Beaumont-Hamel. Le futur Roi d'Angleterre est ensuite revenu seul dans la Somme le 15 septembre pour un hommage au mémorial sud-africain de Longueval (voir également LABF - Le Mag n°14).



## L'association en Baie de Somme

Sous la houlette de Valérie Devaux, Vice-présidente de l'association, certains adhérents ont réalisé une randonnée au moyen d'une traversée de la Baie de Somme le 3 juillet de cet été. Rappelons que la Baie de Somme est le plus grand estuaire du Nord de la France avec près de 72km<sup>2</sup>. Sa très large ouverture vers la Manche, de plus de cinq kilomètres de la pointe du Hourdel à celle de Saint Quentin en Tourmont en passant par Le Crotoy, Saint-Valery-sur-Somme et Le Cap Hornu, offre suivant les marées et les saisons, des paysages exceptionnels où ciel, terre et mer viennent se confondre en des lumières subtiles et nuances de gris, de verts et de bleus qui ont inspiré peintres et poètes : Colette, Hugo, Boudin, Seurat, Degas, Barquaval ... bientôt suivis par les contemporains comme Manessier (voir aussi LABF-Le Mag n° 15).



## Noëls d'autrefois - Paroles et musique : Charles Aznavour.

*J'ai connu des Noëls, à l'écart de la ville. Où l'on partait, joyeux, des torches à la main. C'était avant l'avion, avant l'automobile. Et le froid nous mordait par les petits chemins. L'église toute entière illuminée de cierges. Tremblait de tous ses murs pendant "Minuit Chrétiens". Car nous venions nombreux prier la Sainte Vierge. C'était mieux qu'au théâtre et ça ne coûtait rien. Noëls d'autrefois. Vous aviez une âme. Un je-ne-sais-quoi. Noëls d'autrefois. Nous faisons, au retour, un vrai repas de fête. Ma mère cuisinait, j'étais le marmiton. Mon père pétrissait de la pâte à galette. On embrochait un porc et cinq ou six chapons. Dans la salle où trônait un sapin formidable. Décoré de bougies et de papier d'argent. Pour avoir le menton à hauteur de la table. Des tripotées d'enfants se hissaient sur les bancs. Noëls d'autrefois. Vous aviez une âme. Un je-ne-sais-quoi. Noëls d'autrefois. A présent, nous avons des sapins en plastique. La neige est fabriquée par un atomiseur. La bougie a fait place à l'ampoule électrique. La bûche sort tout droit de chez le confiseur. Plus besoin de sortir, la messe est retransmise. Par toutes les radios et la télévision. Nous avons Monseigneur en direct de l'église. Et quand on a sommeil, on tourne le bouton. Noëls d'autrefois. Toute mon enfance. Tient dans ces mots-là. Noëls d'autrefois.*

## Europe : A Noël au Benelux, Saint-Nicolas est en vedette !

**En Belgique**, comme dans les régions françaises d'Alsace, de Lorraine et du Nord-Pas-de-Calais, on fête avant tout Saint-Nicolas le 6 décembre. Nicolas de Myre ou Nicolas de Bari, communément connu sous le nom de " Saint Nicolas " est né à Patara, en Lycie, autour des années 270 et mort à Myre en 345. C'est un évêque de Myre en Lycie, en Anatolie, l'Orient de l'Empire romain (actuelle Turquie). La légende raconte qu'il a ressuscité trois enfants qu'un boucher avait découpés et mis au saloir. Les enfants belges reçoivent des gâteaux en pain d'épice en forme de Bonhomme (se dit " Mannele " en alsacien). **Aux Pays-Bas**, dès la mi-novembre, Saint-Nicolas, " Sinterklaas " en néerlandais, arrive d'Espagne dans un bateau plein de cadeaux. Il est accompagné de son cheval blanc, " Schimmel ", et d'hommes au visage maquillé de noir qui représentent son assistant, " Zwarte Piet " (Pierre le Noir, appelé Père Fouettard chez les francophones). Jusqu'au 6 décembre, ils parcourent les villages pour distribuer les présents. **Au Luxembourg**, Saint-Nicolas vient remplir silencieusement pendant la nuit du 6 décembre les assiettes laissées la veille sur une table par les enfants. Puis, le jour de Noël, des concerts ont lieu sur les places des villages durant laquelle une quête est organisée pour les personnes dans le besoin. **Joyeux Noël ! Frohe Weihnachten! Vrolijk Kerstfeest! Schéi Chrëschtdeeg !**



## 2015 et 2016 : années noires des attentats. Paix !

Une trentaine de personnes sont décédées et plus de 200 ont été blessées dans des explosions qui ont frappé l'aéroport international de Bruxelles et son métro, le 22 mars dernier. Ces attentats ont été revendiqués par Daesh. Au cours du séminaire de la majorité municipale " Rassemblés pour Amiens " (RPA), Brigitte Fouré, Alain Gest et les élus ont déposé une gerbe Place de la Bourse à Bruxelles le 26 août. Ayons également une pensée pour les victimes des attentats de Magnanville, Nice, Saint-Etienne du Rouvray ainsi que partout ailleurs en France, en Europe et dans le monde.

## Idée cadeau pour les jeunes et moins jeunes : Te souviens-tu de Wei ?

La Première Guerre mondiale a requis des forces nombreuses et diverses. 140 000 travailleurs chinois ont ainsi pris part à l'effort de guerre entre 1916 et 1918 en France. Plus de 20 000 y mourront. Après la guerre, quelques milliers d'autres s'installèrent pour une vie qu'ils n'avaient pas imaginée. Mais, au terme du conflit, la pandémie de grippe dite " espagnole " fit encore davantage de morts. De souche H1N1, cette maladie virale, qui possède un pouvoir pathologique élevé, touche alors des populations très affaiblies par les privations issues de cette longue période de conflit. Dans une première partie narrative, l'auteure nous fait entrer dans la vie de Wei, un travailleur chinois dont le destin reflète celui de dizaine de milliers d'autres venus comme lui, tenter l'aventure en France en tant que travailleurs en arrière des lignes de front. 842 d'entre eux reposent à Noyelles-sur-Mer, dans le hameau de Nolette, à l'ouest de la Somme, au sein de ce qui est aujourd'hui le plus grand cimetière chinois d'Europe. **Te souviens-tu de Wei ?**, par Gwenaëlle Abolivier et Zaü. Editions HongFei Cultures, 2016.



## Le gâteau battu : un régal pour les fêtes !

Le gâteau battu est une spécialité régionale picarde, notamment de la Somme (tout particulièrement Abbeville et le Vimeu). Il s'agit d'un type de viennoiserie, apparentée à la brioche. Le gâteau battu, riche en jaunes d'œufs et en beurre, est de forme haute et cylindrique. Il est généralement confectionné avec une douzaine d'œufs. Son nom dérive de son mode de préparation : la pâte est en effet battue à la main de manière prolongée, ce qui permet d'obtenir une consistance légère à la cuisson. On trouve la trace du gâteau battu au XVII<sup>e</sup> siècle dans la cuisine flamande, où il était appelé " Gasteau mollet " ou " Pain aux œufs ". C'est au tournant du XX<sup>e</sup> siècle qu'il s'implante dans la cuisine picarde et reçoit son nom actuel. Couramment servi lors des fêtes de village, ou des grandes fêtes familiales telles que les baptêmes et les communions, il est reconnu spécialité régionale de la Picardie en 1900. On dit aussi que les fermières cassaient tous leurs œufs pour le fabriquer à l'issue du Carême en guise de rupture des privations. Depuis 1992, il existe une Confrérie du gâteau battu qui organise un concours annuel. L'association a pour signe de ralliement un chapeau en forme de gâteau battu ! Durant les fêtes, le gâteau battu picard se marie idéalement avec le foie gras frais ou poêlé accompagné d'un bon verre de vin blanc moelleux ! Recette pour 4 gâteaux battus de 500g : 20 jaunes d'œufs, 2 blancs battus en neige, ½ kg de farine fine fleur, 125g de sucre en poudre, 125 g de levure de boulanger, 500g de beurre, 1 verre à vin de Kirsch, 1 pincée de sel. Mettre la farine dans un récipient. Ajouter le ~~beurre fondu, le sucre, le Kirsch, le sel, les 20 jaunes d'œufs et la levure préalablement délayée dans un peu d'eau tiède.~~ Puis, ajouter les blancs battus en neige. Travailler le tout avec les mains jusqu'au moment où la pâte ainsi obtenue se décolle des doigts. Beurrer 4 moules adaptés et verser dans chacun d'eux un quart de la pâte. Laisser lever près du feu en couvrant les moules. Mettre au four pendant 20 minutes dès que la pâte levée atteint presque le bord du moule. **Bon appétit et bonnes fêtes de la part de la rédaction, du bureau et des membres du Conseil d'Administration de l'association des Amis de Brigitte Fouré**

LCI

Retrouvez la nouvelle émission de Jean-Pierre Pernaut, " Au cœur des régions ", chaque samedi à la télévision à 18h10 sur LCI (canal 26 de la TNT).