

Escapade en région de Saint-Saire

Samedi 31 août

Nous avons commencé la journée par une visite au parc canadien en camion militaire. Nous avons pu découvrir des troupeaux de bisons, de cerfs, de daims et de biches.

Puis nous avons goûté de la viande de bison en carbonnade, après ce délicieux repas nous sommes allés à la découverte de meutes de loups tout en se promenant à travers la forêt.

Dimanche 1^{er} septembre

Départ de tous les camping-cars vers Martin l'Eglise « Au moulin de la grange », nous avons été reçu par un monsieur très ému par son histoire, il nous a fait visiter son entreprise, il y produit de la farine, de l'huile (colza, tournesol, ...) mais aussi des pâtes avec sa femme et son fils qu'ils vendent dans leur petit magasin. Ensuite direction vers le camping « Le Marqueval » pour y séjourner 4 jours.

Au programme : piscine, bar, petites restaurations, un lac pour y pêcher.

Et pour terminer la journée, nous avons fait un apéro tous ensemble.

Lundi 2 septembre

Dès 8h, départ pour la pêche en mer pour certains et promenade en bateau ou temps libre pour les autres.

Plus de 30 kg de poissons ont été pêchés dont du hareng et du rouget. Une belle prise, mais aussi une belle expérience pour les apprentis pêcheurs !

Le soir même, nous avons nettoiyé et cuisiné ces poissons. Un délice !

Christelle et Fabrice Corduant



MARDI 3 SEPTEMBRE.

Après une matinée libre, où chacun s'est occupé comme bon lui semble, piscine, promenade en vélo ou scooter, nous partons regroupés dans plusieurs camping-cars vers le restaurant "aux ouvriers réunis".

Après l'apéritif, nous avons un copieux buffet d'entrées chaudes et froides.

Ensuite, vient le plat au choix de chacun.

Bravo à la serveuse car ce n'était pas évident de servir tout le monde en même temps.

Nous avons encore eu un plateau de fromage et un dessert.

Nous avons repris la route vers Petit Caux pour visiter le musée d'histoire de la vie quotidienne.

Dans ce musée, 5 thématiques à découvrir, l'agriculture, l'artisanat, l'industrie, le commerce et la vie culturelle et domestique, tout cela dans un bâtiment contemporain.



Par le sous-sol, nous passons dans la maison Mercier à pans de bois, celle-ci est meublée avec des objets d'époque.

Après la visite, retour au camping ou vers 19h, nous sommes invités par Annick et Bernard pour prendre un verre et ainsi fêter leur anniversaire de mariage et un jour à l'avance l'anniversaire d'Annick.

Merci encore à eux et félicitations.

MERCREDI 4 SEPTEMBRE.

Après une bonne nuit, nous nous regroupons vers 9h30 dans quelques camping-cars pour aller au musée de l'horlogerie à Saint Nicolas d'Aliermont.

Ce musée retrace l'histoire de l'horlogerie du début du 18^e siècle aux années 1980.

Il y a environ 400 pièces exposées et un atelier de réparation.

Après cette visite, nous nous rendons à pied au restaurant "le lapin qui saute" pour prendre un bon repas.

Ensuite, retour au camping "Marqueval" pour notre dernière après-midi.

Pour certains encore un petit tour à la piscine pour d'autres, pétanque ou tout simplement repos.

A 19h, Martine nous a réunis pour finaliser l'organisation du belgoCC.

Nous avons ensuite profité de notre dernière soirée au camping.



JEUDI 5 SEPTEMBRE.

C'est sous le déluge que nous avons quitté le camping le matin après avoir effectué les vidanges et les pleins.

Nous avons environ 50 kms à parcourir pour nous rendre à la ferme de la source où nous sommes accueillis par Marie-Jo et Pascal, les propriétaires des lieux.

Ce soir, Ghislain Lekeu nous offre l'apéritif à l'occasion de son anniversaire et les organisateurs, un pain saucisse et des maquereaux de la pêche miraculeuse de certains de nos membres.

Encore bien pour tous, Pascal nous prête son hangar car la pluie est toujours présente.

Nous passons une très bonne soirée tous ensemble.

Merci à nos organisateurs pour ces bonnes journées. Emile et Denise Franquet.

Après notre première nuit passée sur le parking de la ferme de la Source de Pascal et Marie, nous nous déplaçons certains en vélos et les moins valides en covoiturage (3 camping-cars) pour visiter la ferme Etienne Thillard à Nesle Hodeng : fabriquant de

« cœur de Neuchâtel ». L'origine du cœur remonte à la guerre de cent ans lorsque les femmes les ont offerts aux soldats anglais. Il s'agit d'une grande ferme de 90 hectares qui fabrique jusque 800 fromages par jour. Le lait du jour est mélangé à la présure à 30 °C, après 24h le lait est caillé et égoutté dans des sacs avant d'être pressé pour éliminer le maximum de liquide. (Celui-ci sera donné aux vaches) Du sel et des ferments sont ensuite ajoutés avant de façonner les cœurs. L'affinage se fait alors dans une salle. Selon la durée, on obtient des cœurs blancs ou si on prolonge 4 à 5 mois, on obtient des fromages à la croûte brunâtre plus secs et plus forts. Avec 1000 l de lait on fabrique entre 130 et 150 fromages de 200g. Suite à la visite nous avons reçu chacun un cœur de Neuchâtel.



Retour au camping-car pour le repas de midi libre.

Les camping-cars sont alors déplacés vers la prairie où nous aurons l'électricité.



Après-midi, rendez-vous à pied, à la ferme cidricole Marcotte. Hermine qui nous accueille nous explique qu'il s'agit de 4 agriculteurs en coopérative. Cela leur permet de ne pas avoir des investissements énormes. Des vergers (10 à 15 hectares) de pommiers principalement basses tiges, petites pommes tanniques (qui jaunissent très vite) pour cidre : acidité, goût sucré. Les moutons font l'entretien du terrain. Récolte en octobre des pommes tombées en plusieurs passages. On ne récolte pas sur les arbres et on ne secoue pas les arbres. Leur fabrication consiste en jus de pomme, cidre, vinaigre, pommeau, calvados et boissons africaines (ajout de gingembre ou de baobab au jus de pomme). Le jus de pomme est pasteurisé 30 secondes à 80°. Pour le cidre, on ajoute les ferments et un peu de calcium pour solidifier le chapeau brun qui surnage (défécation c'est l'étape de soutirage du jus clarifié, les levures restent dans le fond conique de la cuve et le chapeau brun n'est pas soutiré). Le cidre est non pétillant lors de l'embouteillage, il y a refermentation dans la bouteille. Le pied de cuve contenant les levures est réutilisé. Pour le calva, fermentation

au maximum et ils font appel à un bouilleur de cru pour la distillation. Le pommeau est un mélange de calva et de jus de pomme à 17 ° alcool. Le vinaigre fermentation jusqu'au bout et ajout d'une mère, il est non filtré et non pasteurisé. Suite à la visite nous avons reçu une bouteille de cidre.

Le soir, repas omelette, salade, pain, fromage cœur de Neuchâtel et dessert (nous devons amener un dessert à partager). Cuisson de l'omelette des 700 œufs par plusieurs AMIS.

Fabrice a eu l'honneur d'être intronisé membre de la confrérie de l'omelette géante.

Pendant la soirée, plusieurs AMI ont chanté lors du karaoké. On a pu remarquer l'interprétation animée de notre secrétaire Bernard qui chantait « la tactique du gendarme » de Bourvil.

Samedi : Pascal nous avait réservé un spectacle surprise Frank et son caniche Andy le ventriloque, et Pascal le magicien mentaliste ont fait rire tout le monde.

Nous nous sommes réunis dans le hangar pour le dîner.

Après-midi visite de la ferme qui élève des poulets, dindes, pintades, oies et chapons. Production de 350 poulets par semaine, vendus en direct sur les marchés.

Le soir apéro et repas surprises avec soirée dansante. Le thème était « le blanc ». La majorité des participants étaient en blanc. De nouveau notre secrétaire a animé la soirée en venant en couple avec notre organisateur. Habillé en jeune mariée il a amusé la galerie.



Dimanche : nous avons rendez-vous à 11 h à l'église de ST Saire, bâtiment classé avec une magnifique crypte. A 11h15 messe et retour à la ferme où nous sommes attendus au hangar. Le curé, très sympa passera dans la prairie et bénira chaque camping-car en présence des propriétaires qui le désirent.

Apéro et repas à notre guise en commun dans le hangar avec les restes des desserts communs.

18h sous la drache, réunion de clôture dans le hangar pour donner les diplômes et les cadeaux de remerciements (différents produits achetés lors de nos visites et en souvenir un galet peint d'un bison rappelant la visite au parc canadien) aux organisateurs Michel, Chantal, Henri, Marie-Claire.

Très bon repas de clôture au restaurant de la gare.

Au plaisir de vous revoir lors d'une prochaine sortie.

Marie Louise et Ghislain