



Bienvenue chez les Chtis

Le Nord,

Bonjour tertous, in va vous causer d'not coïn !

Document écrit et édité
par l'Ippon-club auby-
geois et le Comité du
Nord de la FSGT

Sommaire :

- Le chtis et les chtis
- Le bassin minier - Les terrils - Les corons
- Les beffrois et les géants
- Dors min p'tit quinquin
- Les cafougnettes
- Proverbes chtis
- Des parlaches
- Des recettes du Nord

COMITE DU NORD FSGT

Tél : 03 27 47 96 55
fsgt59@wanadoo.fr
www.fsgtnord.org

IPPON-CLUB
AUBYGEOIS
www.ippoclubauby.fr

CHAMPIONNAT DE FRANCE DE JUDO FSGT

Site du championnat
francejudofsgt.jimdo.com

Venir dans le Nord !

Au Nord de quoi ?

Pas de Paris, plus au Nord, avant la Belgique, dans cette « région glacée, peuplée d'êtres rustres, éructant un langage incompréhensible, le "cheutimi". » ; « En été, ça va parce que tu as zéro, zéro un mais l'hiver, ça descend » mais, ne vous inquiétez pas, vous ne perdrez pas vos oreilles, nous avons commandé le soleil.

Pourquoi venir dans le Nord ? pour entendre

parler de « biloute », pour écouter des Cafougnettes et des cacoules, pour chanter « dors min p'tit quinquin », pour manger du maroilles et des chicons, et aller à l'baraque à frites, mais aussi pour visiter les beffrois, pour admirer les géants, pour aller à la ducasse et vivre le carnaval, pour voir les terrils et les corons de mineurs, pour pratiquer le billon, etc ...

Il y a un proverbe chtis qui dit "Quand y'a un



étranger qui vient vivre dans ch'Nord, il brait deux fois : quand il arrive, et quand il repart". Nous ne souhaitons pas que vous pleuriez mais seulement que vous appréciiez la région et les chtis. Les dirigeants du comité du Nord de la FSGT, de la commission de judo et du club d'Auby et la municipalité vous réservent un accueil chaleureux.

Le chtis - les Chtis ou chtimis

Le mot "chtsi" ou "chtsimi", a été inventé durant la Première Guerre Mondiale par des "poilus" qui n'étaient pas de la région, et qui désignaient

ainsi leurs camarades qui étaient originaires du Nord-Pas-de-Calais. Ce mot a été créé à partir des mots "ch'est ti, ch'est mi" (c'est toi,

c'est moi).

Les Ch'tis sont les habitants de la région Nord-Pas-de-Calais, et le Ch'ti est le patois parlé par ces derniers.

Le bassin minier - Les terrils - Les corons

Le bassin minier du Nord-Pas-de-Calais est un territoire marqué économiquement, socialement et culturellement par l'exploitation intensive du charbon présent dans son sous-sol. Une demande vient d'être faite pour classer le bassin minier du Nord-Pas de Calais au patrimoine culturel de l'UNESCO. Après plus d'un siècle d'exploitation de la mine, la dernière gaillette a été



Chevalet de la fosse 8 de l'Escarpelle à Aubry

remontée in 1990. Il reste des terrils et les corons. Le terril est un amoncellement de roches stériles et de déchets qui, remontés avec le charbon, étaient triés en surface et acheminés sur le terril.

Les corons étaient en fait des habitations ouvrières qui étaient la plupart du temps la pro-

priété des sociétés industrielles employant les ouvriers qui y logeaient. Les corons étaient situés contre les usines ou à proximité du lieu de travail. Ils étaient la plupart du temps accompagnés de parcelles de jardins ouvriers. Aubry, connaît une rapide industrialisation à partir du milieu du XIX^e siècle centrée sur la mine et la chimie, des corons apparaissent à différents points de la ville.

Les beffrois - Les géants

Les beffrois sont des anciennes tours de guet. Dans chaque grande ville du Nord Pas de Calais, vous aurez certainement l'occasion de les voir. On a donné le nom de beffroi aux tours renfermant les cloches de la commune. Les beffrois du Nord de la France sont classés

au patrimoine mondial de l'UNESCO. La région Nord Pas de Calais est le "pays des fêtes et des géants". Près de 300 d'entre eux

Le carillon qu'on entend dans "Bienvenue chez les Ch'tis" est en fait celui de Douai.

vivent aux quatre coins du territoire régional. Ils sont les symboles des cités et peuvent représenter des héros imaginaires, des personnages historiques ou même des animaux.



Dors min p'tit quinquin

C'est une chanson du poète lillois Alexandre Desrousseaux écrite en 1853. Son titre original est *Chanson Dormoire*, autrement dit berceuse. Elle illustre la vie intime des ouvrières dans ce Nord de la fin du XIX^e siècle. C'est en quelque sorte l'hymne officieux et populaire de la ville de Lille et du Nord.

Dors min p'tit quinquin

Min p'tit pouchin

Min gros rogin

Te m'feras du chagrin

Si té n'dors point ch'qu'à d'main.

*Dors mon p'tit Quinquin,
Mon p'tit poussin,
Mon gros raisin
Tu me feras du chagrin,
Si tu ne dors point jusqu'à demain*



Statue du P'tit Quinquin à Lille

Des Cafougnettes

➤ Le petit Cafougnette arrive à l'école tout joyeux.

- M'sieur, M'sieur ! Em'mère a m'a acaté un vélo !
- Comment ! Que dis-tu ? dit l'instituteur. Tu vas recommencer ta phrase en français correct ! Je t'écoute !

Alors l'enfant réfléchit et dit :

- Ma maman m'a acheté un vélo !
- Eh bien, voilà, c'est beaucoup mieux ! Je suis content que tu aies un vélo ! C'est un grand ?
- Ouais M'sieur !
- Un beau ?
- Nan , répond le gosse, in fer !
(*In bos en patois = en bois*).

Cafougnette est né de l'imagination d'u poète mineur Jules Mousseron, né à Denain en 1868 et décédé en 1943. Ce mineur publie des recueils de poèmes où il met souvent en scène son personnage fétiche. Nos grands-pères ont adopté ce héros mineur et lui ont ensuite attribué, dans la tradition orale, toutes les histoires que les amuseurs colportaient d'une fosse à l'autre, d'un coron à une cité ouvrière.

➤ Cafougnette part en voyage, en train, avec sa femme

- Cha va ? t'es bin installée ?

- Ouais, cha va !

- T'as pas d'courant d'air ?

- Non, cha va !

- Alors, t'es vraiment bin ?

- Ouais, j'sus chi fort bin !

- Bon alors, si cha t'fait rien, in va canger d'plachel

Proverbes chtis

➤ **Si y suffisot d'avoir de l'barbe pour êt' malin, tous chés boucs y s' rottent maît' d'école.**
S'il suffisait d'avoir de la barbe pour être malin, tous les boucs seraient maîtres d'école.

➤ **Grand parleur, p'tit faijeux**
Grand parleur, petit faiseur.

➤ **Aveuc deux mains noirtes, on**

minge du pain blanc. *Avec deux mains noires, on mange du pain blanc (avec le travail, on s'enrichit).*

➤ **Chou qu'te mettras dins t' tiète, in n'pora pos te l' prendre.**

Ce que tu mettras dans ta tête, on ne pourra te le prendre. La connaissance est un bien que l'on ne peut ravir.

➤ **I vaut miux rire equ' braire, el' grimace all' est plus belle.** *Il vaut mieux rire que pleurer, la grimace est plus belle.*

Ech'ti qui va al ducass' i perd es' plach'. Celui qui va à la ducasse (fête foraine) perd sa place

Des parlaches

➤ Cha va **Biloute** ?

- Et ca veut dire quoi Biloute ?
- Biloute cha veut dire heu, cha veut rien dire.
- Cha veut dire "p'tite kékette".
- P'tite kékette ?!
- Oui enfin non, cha n'a rien à voir avec une kekette hein, ché juste affectueux.

C'est pas compliqué de parler le ch'timi. On ne dit pas : "Pardonnez-moi, je n'ai pas bien saisi le sens de votre question" ; on dit : "Hein ?" !

➤ L'matin ché l'**déjeuner**, l'midi l'**diner**, après y a l'**archiner** à quatre heures et l'soir ché l'heure du **souper**

➤ Les **chicons** sont des endives, on dit aussi de la salade de chicorée.

➤ La **bistouille**, la fameuse tasse de café additionnée d'alcool, de genièvre la plupart du temps

➤ **Eun' goutt' ed' jus**, du café

➤ **Boire al' chuchett** c'est boire le café en mouillant le sucre dans le café pour ensuite le sucer.

DES RECETTES

Ch'pain d'chien

Une recette de chez nous pour utiliser les restes de pain, le pudding au pain

250 g de pain rassis ou plus
120 g de raisins secs macérés dans 10 cl de rhum

75 cl de lait

75 g de beurre

150 g de de cassonade)

3 oeufs

Faire tiédir le lait avec le beurre, verser sur le pain émiétté, ajouter les raisins et le rhum, amalgamer le tout.

Battre les oeufs avec le sucre et mélanger le tout.

Verser dans un moule a gratin beurré.

Mettre au four à 150 degrés au bain marie pendant une heure.

Gaufres du Nouvel an

Il faut mélanger

500 g de farine

250 g de cassonade (vergeoise)

250 g de beurre

4 oeufs entiers

1 petit verre de cognac (facultatif)

Il faut laisser reposer une nuit si possible

Ensuite faire des boules que l'on pose dans le gaufrier à petits trous

Pour moi c'est le meilleur des biscuits

Au moment du nouvel an, la tradition voulait que les enfants aillent étrenner leurs parrains et leurs marraines en apportant une douzaine de gaufres fines



Tarte au maroilles

Ingrédients

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- une tasse de lait
- 10 g de levure de boulanger
- 1 œuf
- 1/2 maroilles (400g environ)
- Poivre - sel

Préparation

Préparer la pâte : faire tiédir le lait et délayer la levure. Ajouter le beurre fondu. Mettre la farine dans un saladier. Creuser un puits et verser dedans le mélange lait-

levure-beurre. Bien mélanger. Ajouter l'œuf et le sel, pétrir la pâte pendant quelques minutes. La laisser lever pendant au moins une heure dans un récipient couvert d'un linge. La pâte doit avoir presque doublé de volume. Préchauffer le four à 200° C (th. 7) . Etaler ensuite la pâte dans une tourtière préalablement beurrée, tapisser la de minces tranches de maroilles. Poivrer. Faire cuire une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et le dessus doré. Servir bien chaud.

Tarte au chuc'

Préparez une pâte briochée avec 250 g de farine, 15g de levure de boulanger, 2 œufs, 1 pincée de sel et 1 dl de lait. Etalez cette pâte dans une tourtière beurrée sans faire de bord. Laissez reposer 1h dans la cuisine. Avec les doigts, formez des petites cavités dans la pâte. Dans un bol, mélangez 2 œufs et 2 cuillères de crème fraîche. Nappez la pâte avec le mélange œufs-crème. Saupoudrez avec 120g de vergeoise, ajoutez quelques noisettes de beurre. Faites cuire au four 20 minutes à 220 °.