

Repas festif de fin d'année 2025
Organisé par la Commission Municipale Chargée des Affaires Sociales
Vendredi 14 novembre 2025

Cette année, cap sur l'Auberge des Pêcheurs, à Port-Mort !

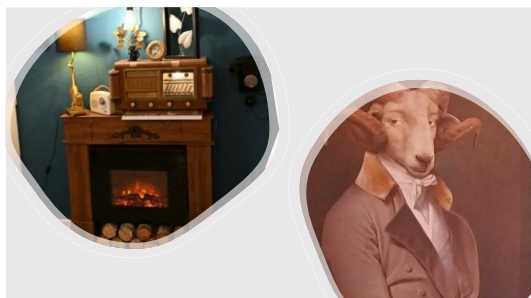


À 11h15 tapantes, tout le monde était déjà dans le bus, installé confortablement, fin prêt... parfois même avant le chauffeur. Après un comptage digne d'un contrôle d'embarquement, 35 personnes, pas une de moins ! Le départ a été lancé à 11h30 comme convenu. En route depuis la salle des Érables pour un repas de fin d'année promis à faire pétiller les papilles et les zygomatiques.

Cette année, changement d'ambiance mais toujours le même plaisir ! Avec une douceur presque printanière et un généreux 15°, les feuilles s'amusaient à tourbillonner autour de nous, comme si l'automne prenait tout son temps pour faire ses valises. Nous avons pris la direction de l'Auberge des Pêcheurs en traversant une succession de petits villages typiques de la région, chacun plus pittoresque que le précédent. Aux commandes, notre chauffeur a réalisé une véritable performance artistique : tel une danseuse étoile, il a guidé son car à travers les ruelles étroites, déployant toute son agilité lors du croisement d'un semi-remorque. Malgré les 2,50 m du véhicule, il s'est faufilé avec la finesse d'une petite souris. Un trajet tout en souplesse, ponctué de sourires, de rires et de paysages charmants, parfait pour lancer cette journée gourmande.

Arrivés sur la place du Bourdon, nous avons patienté quelques minutes — juste de quoi ouvrir l'appétit et faire monter l'impatience de découvrir ce lieu encore inconnu pour nous. C'était une grande première ! Lorsque le top fut enfin donné, tels des explorateurs affamés, nous nous sommes dirigés avec enthousiasme vers le restaurant, prêts à percer les mystères de cette nouvelle adresse.

C'est la patronne du lieu, reconnaissable à son tablier bleu et à son énergie bien rodée, qui nous a accueillis avant de nous guider vers la salle de réception.

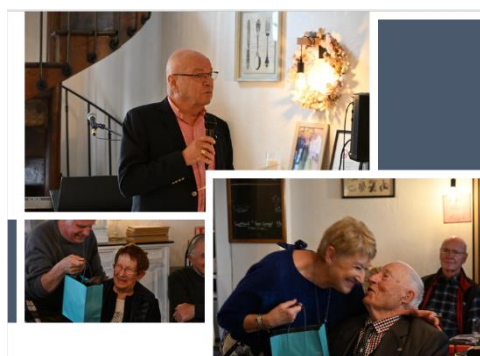
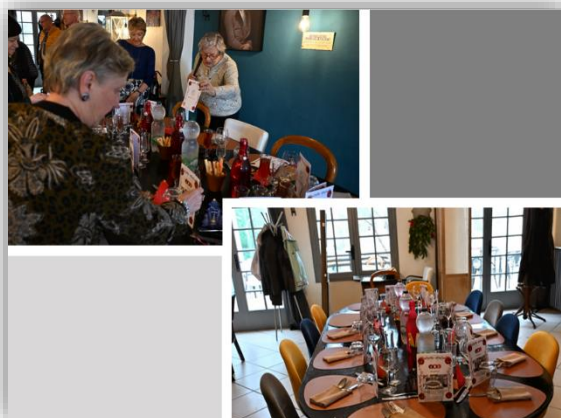


Dès l'entrée, la décoration donnait le ton : si les murs bleu canard apportaient une touche élégante, ils n'étaient qu'un élément parmi d'autres. L'œil était aussi attiré par l'escalier en colimaçon en bois sombre qui montait en spirale, véritable pièce maîtresse donnant du caractère à la salle. Autour, des étagères remplies d'objets soigneusement choisis, des lanternes lumineuses, une cheminée moderne, quelques miroirs décoratifs, et surtout ces fameux tableaux d'animaux

habillés comme pour assister à un bal mondain. Certains semblaient même nous observer du coin de l'œil, comme s'ils veillaient au bon déroulement des festivités.

Les tables, quant à elles, étaient impeccablement dressées : sets en forme de pétales, serviettes pliées avec soin, verres alignés en formation serrée, les bouteilles, soigneusement disposées, complétaient harmonieusement l'ensemble de la table ... et un menu joliment décoré sur lequel, tout en bas, figurait le nom de chaque invité. Une petite attention personnalisée qui a immédiatement éveillé les curiosités.

Très vite, une scène digne d'un documentaire animalier se joua autour des tables : les prudents observaient calmement en attendant que "la bonne place" se libère, les stratèges envoyaient leur conjoint en éclaireur, et les plus téméraires posaient discrètement un manteau ou un sac pour marquer leur territoire, façon "réservation naturelle". Chacun sa technique, mais tout le monde finit par trouver chaise à son goût.



Une fois tout le monde installé, Monsieur le Maire prit la parole pour cette 69^e édition. Il adressa d'abord ses félicitations aux doyens, Roland et Françoise, avant de lancer le désormais traditionnel jeu : retrouver et reconnaître les visages et les noms figurant sur la photo de 1954. Comme à son habitude, Claude excella dans cet exercice, reconnaissant les visages avec une aisance déconcertante. Parmi nous se trouvait également Jean, ancien élève de la classe de Madame Pugeolle, qui suivait le jeu avec une pointe de nostalgie.

Pendant ce temps-là, nous dégustions un apéritif régional : un kir normand accompagné d'une petite verrine mystérieuse. Tout le monde cherchait l'ingrédient caché... jusqu'au moment où la gérante nous révéla, avec un sourire complice, que cette crème blanche renfermait du hareng fumé. Surprenant, mais terriblement bon !

En entrée, nous découvrîmes une délicieuse aumônière garnie de camembert et de pommes flambées au calvados. La petite bourse dorée, croustillante juste comme il faut, renfermait un cœur fondant où se mêlaient la douceur des pommes tièdes et l'intensité du fromage normand. À l'ouverture, un parfum chaud et fruité se dégageait, véritable promesse de gourmandise. Le tout était accompagné d'une salade fraîche et croquante, parsemée de fins bâtonnets de carottes, apportant une touche de légèreté parfaitement bienvenue avant la suite du repas.



Puis arriva le plat principal : un filet de cochon normand nappé d'une sauce au pain d'épices, accompagné de potimarron et de petits légumes colorés. Immédiatement, la discussion s'enflamma : « Mais... c'est un cochon élevé maison ? » « Ou peut-être un cochon de Bayeux ? » La serveuse, amusée, nous expliqua que cette race pouvait atteindre près de 130 kg, mais que pour notre assiette du jour, il s'agissait tout simplement d'un porc local soigneusement choisi, et surtout très bien cuisiné !

Après le duo de camembert et son surprenant beurre fumé, nous terminâmes en beauté avec un croustillant de spéculoos, garni d'une poêlée de pommes au caramel au beurre salé. Un dessert aussi joli que gourmand, qui n'a laissé personne indifférent.



Et pour finir en musique cette belle journée, Jean-Michel, présent comme une évidence, a accompagné notre repas de ses mélodies, d'abord discrètes comme une brise, puis de plus en plus enveloppantes. Un peu comme ce soleil timide qui avait commencé à percer au milieu de la journée pour illuminer notre après-midi. Ses notes, devenues plus vives et entraînantes, ont finalement fait chanter et danser les anciens. Certains pieds ont même retrouvé une jeunesse insoupçonnée !



Enfin, nous adressâmes un grand merci au chef cuisinier et à la patronne, dont les plats entièrement faits maison ont régalé tout le monde. Leurs talents et leur accueil ont largement contribué à la réussite de cette journée mémorable.

Les membres de la commission des affaires sociales vous remercient chaleureusement pour votre présence et vous souhaitent de très belles fêtes de fin d'année ! N'hésitez pas à venir partager avec nous ces moments conviviaux, et à faire un détour par le restaurant de l'Auberge des Pêcheurs à Port-Mort pour prolonger ces instants agréables.

Vous pouvez découvrir davantage de photos en suivant ce [lien](#)