

Courrier picard



Politique

Le syndicaliste
Édouard Martin
sous la bannière
socialiste

PAGE 35

Jeudi 19 décembre 2013 1 € N° 22091

HAUTE-SOMME

www.courrier-picard.fr

MESNIL-EN-ARROUAISE



Encore un gros trou
dans la chaussée

PAGE 9

HAM

Deux jours pour une
bûche record de
plus d'un kilomètre

PAGE 8

Une vidéo porno tournée devant les grilles du lycée

INTERNET Le lycée Mireille-Grenet de Compiègne apparaît
dans une vidéo porno. Le proviseur veut porter plainte. **PAGE 4**

L'accueil indigne des demandeurs d'asile



HAM

La plus longue bûche jamais confectionnée

C'est demain et samedi qu'à Ham, dans la Somme, on va tenter de battre le record de la plus longue bûche de Noël du monde. Il va donc falloir confectionner un gâteau de plus de 1,2 km de long pour l'Union des partenaires économiques de la région hamoise, à l'origine du projet. Le record est détenu depuis l'an dernier par des habitants de Valence (Espagne).

HAM

Ils vont bûcher pendant deux jours

C'est demain et samedi que les commerçants et artisans de la région hamoise tenteront de battre le record de la plus longue bûche du monde et réaliser un gâteau de 1 200 mètres.

Comment faire parler de soi, étaler son dynamisme, et faire bénéficier des œuvres caritatives d'un travail bénévole ? À ces trois questions, les commerçants et artisans de l'Union des partenaires économiques de la région hamoise (Uperh) et leur président Loïc Caudyser ont répondu, en se lançant un incroyable défi : battre le record du monde de la plus longue bûche de Noël. Un record détenu depuis le mois de décembre 2012 par des Espagnols à Valence, avec 1 172 mètres, qui avaient eux-mêmes battu des Chinois un an plus tôt à Shanghai.

« Nous avons parlé de ça la première fois en juin, raconte Loïc Caudyser. Sans vraiment savoir où on allait. On a décidé de se lancer ce défi et comme j'adore cuisiner, quoi de plus naturel pour symboliser Noël que de faire une bûche ? Et tant qu'à faire, une longue. De là est venue l'idée de battre ce record du monde. »

19 000 œufs, 850 kg de sucre et de beurre, 150 de chocolat

Passées les vacances, les membres de l'Uperh se sont véritablement lancés dans le projet après la rentrée, à la mi-septembre. « C'était un travail colossal de tout organiser, tout prévoir, ne rien oublier, ne rien laisser au hasard. Il a fallu contacter de nombreuses entreprises pour récupérer tous les ingrédients gratuitement, car on ne voulait pas dépenser, vu que le projet était destiné à recueillir des fonds. »

Et les partenaires ont rapidement répondu présent, fournissant en quelques jours 19 000 œufs, 850 kg de sucre et de beurre, 400 kg de farine et 150 kg de chocolat en poudre. Même constat pour le matériel. « Certes, on a bien cherché, mais on a rapidement trouvé des fours, des batteurs, des carcans d'emballage. On a bien été sou-



Un huissier de justice viendra mesurer la bûche dès le samedi 21 décembre à 17 heures, afin de vérifier que le gâteau dépasse les 1 172 mètres de l'actuel record, détenu par des Espagnols, depuis un an. (Photo Livre Guinness des records)

tenus dans notre projet. »

Les ingrédients, la main-d'œuvre étant réunis, il fallait régler tous les détails de l'organisation, en plus de la préparation du marché

de Noël : les membres de l'Uperh ont ainsi réalisé eux-mêmes 10 chalets qui sont installés place de l'Hôtel-de-Ville. Entre réunions, demandes d'autorisations, installa-

tions de panneaux publicitaires à 30 kilomètres à la ronde (on en trouve jusqu'à Bray-sur-Somme, à 45 minutes de là), rien n'a été laissé au hasard et les membres de

Des animations à la pelle vendredi et samedi

Parallèlement à la tentative de record du monde, les membres de l'Uperh ont organisé de nombreuses animations. Depuis plusieurs semaines, ils ont ainsi réalisé eux-mêmes dix chalets pour installer un marché de Noël place de l'Hôtel-de-Ville. Après le début de la préparation de la bûche demain matin, les enfants des écoles partiront en cortège de la salle des fêtes derrière le géant Dudulle jusqu'à ce marché où ils rejoindront une fanfare et un sculpteur de ballons. L'après-midi, un spectacle de magie sera proposé dès 17 heures sur ce marché de Noël. Puis, des contes seront lus à la salle des fêtes. Un vin chaud sera ensuite offert à 18 heures sur le marché de Noël, où il sera possible de se régaler avec des ficelles picardes et de la Rolliflette (tartiflette à base de Rollot) et où un vieux monsieur habillé en rouge sera là pour

se faire photographier avec les enfants. L'école de musique clôturera la journée dès 19 heures avec un concert à la salle des fêtes. Samedi, les cornemuses de Nesle proposeront un concert dès 10 h 30, de la salle des fêtes jusqu'à l'hôtel de ville, et à 14 heures, la chorale de l'école Notre Dame. Un concours de dégustations de bûches de particuliers sera ensuite proposé sur le marché de Noël, avant des contes à 16 h 30 à la salle des fêtes. Le Père Noël reviendra dès 17 heures faire des photos avec les enfants et des animations musicales débiteront à 18 heures à la salle des fêtes alors qu'un huissier de justice commencera à mesurer la bûche, dont la réalisation s'arrêtera à 19 heures. Le champagne est au frais et vers 19 heures, il sera débouché si le record du monde est battu.

Une réalisation au profit de quatre bonnes œuvres

Une fois terminée, la bûche de Noël sera intégralement vendue au profit de quatre associations caritatives. À raison de 3 € la part de 26 cm, le Secours catholique, les Restos du cœur, l'épicerie sociale et la Croix-Rouge sont donc directement impliqués dans ce projet et ils proposent des ventes de tickets de prévente depuis plusieurs jours. Idem dans certains commerces hamois (Maison de la presse, Cocci-Market ou la ferme-auberge de Sancourt). Mardi à 17 heures, plus de 700 parts (sur 4 615 prévues) avaient déjà été commandées. Il sera également possible de les acheter dès samedi soir, les parts restantes seront conservées dans des réfrigérateurs.

l'équipe ont très peu dormi, sachant qu'ils ont pris sur leur temps libre et leur vie de famille pour s'investir à fond dans leur projet. « Je suis épuisé et quand Noël sera passé, je prendrai quelques jours de repos. Je pense que je les mérite » souligne Loïc Caudyser, directeur d'une banque à Ham.

Dès demain matin, 10 heures, la bûche commencera à être préparée à la salle des fêtes, qui restera animée 33 heures, jusqu'au samedi 19 heures. « Les batteurs vont tourner, les fours seront préchauffés et la première équipe de 15 personnes travaillera jusqu'au vendredi 16 heures avant de se faire relayer, annonce Loïc Caudyser. On a fait un tableau de marche qui nous permettra de voir si nous sommes en avance ou en retard sur les prévisions. Mais on est bien décidés à battre ce record et prouver au monde entier notre dynamisme. »

VINCENT FOUQUET