

INFOS  
CULTURE  
CITOYENNETÉ  
SOCIÉTÉ  
VIE  
FOSSOISE

# LE NOUVEAU MESSAGER

Belgique - België
P.P. - P.B.
5070 FOSSES-LA-VILLE
BC 107728

Bureau de Dépôt : 5070 Fosses-la-Ville  
Agrément n° P911404  
Exp. : Centre culturel - Pl. du Marché, 12 - 5070 Fosses-la-Ville

**MENSUEL D'INFORMATION DE FOSSES-LA-VILLE**

Ne paraît pas en juillet et août

JANVIER 2013 - N° 34 - 1€

34



## Le château du Chapitre

## LE NOUVEAU MESSAGER

**Prochaine parution**  
**7 février 2013**

**Editeur responsable :**

Bernard Michel, Centre culturel de la culture et du tourisme, à la librairie (rue de Vitruval), à la boulangerie Dardenne, au restaurant Le Vin 100.

**Où trouver**

**le «Nouveau Messenger»?**

Pour Fosses Centre : à la Maison de la culture et du tourisme, à la librairie (rue de Vitruval), à la boulangerie Dardenne, au restaurant Le Vin 100.

Pour les villages et hameaux : à la Boulangerie Brachotte (Le Roux), à la station Leruth (Névremont), à la boulangerie Aux Anjes (Bambois), à la boulangerie Ernoux (Sart-St-Laurent).

**A quel prix?**

1 euro par numéro ou en abonnement de 8 euros pour 10 numéros.

**Contact / Abonnements**

Par téléphone : 071 71 46 24  
Par courrier : Rédaction Nouveau Messenger, 12, place du Marché, 5070, Fosses-la-Ville  
Par courriel : nouveaumessenger.culture@fosses-la-ville.be  
Compte : 360-1021574-73

**Comité de rédaction**

Bernard Michel, Sophie Canard, Leslie Hanus, Jean Romain, Jean-Pierre Romain, Etienne Drèze, Eugène Kubjak, Daniel Piet, Laurence Denis, Michaël Meurant, Pierre-Jean Vandersmissen, Françoise Honnay, Aurélien Huysentruyt.

Photo de couverture : Château du Chapitre - Poutres du grenier.

Chaque année c'est pareil : au cours de la première semaine de janvier, le nombre de joggeurs augmente de 3000 % au bas mot... Mais uniquement la première semaine, pour retomber ensuite à son taux normal dès le 8 janvier.

La faute aux bonnes résolutions (en réalité, une liste de choses à faire durant le début de ce mois).

Elles sont souvent classiques, redondantes et traditionnelles. Prises durant la nuit du réveillon, on se demande bien ce qui a pu vous inspirer sur le coup (de minuit).

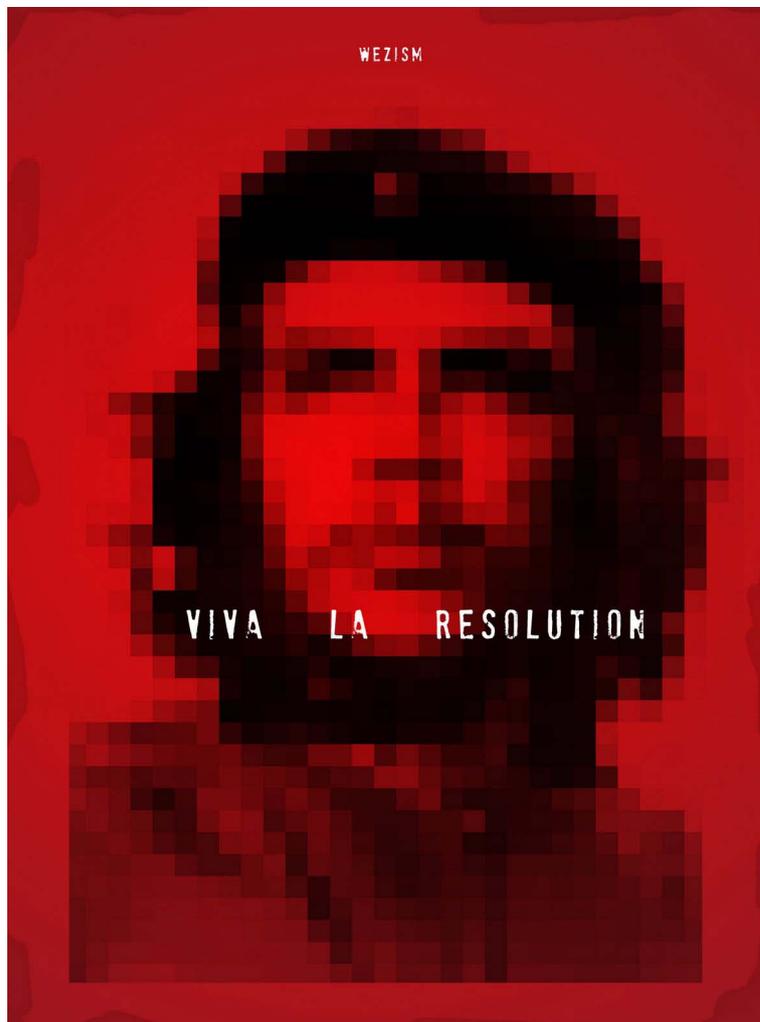
Boire moins ? Diminuer de fumer ? Manger sain ? Maigrir ? Faire des économies ? Au terme d'une soirée pantagruélique, ces idées s'imposent d'elles-mêmes. La gueule de bois du lendemain vous aidera à les mettre en oeuvre à très court terme... Et concernant les économies, les étrennes devraient vous y inciter.

Si vous êtes en panne d'idée, aidez-vous d'un générateur automatique de bonnes résolutions. Vous obtiendrez des choses comme "Lui montrer amoureusement comment respirer avec un masque", "S'imposer sans vergogne de se lâcher tous ensemble" "Se mettre lyriquement à s'enrichir sous une porte cochère" ou "S'évertuer inconsciemment à voter en pleine nature".

Dans l'ensemble, cela ne devrait pas vous poser de problème.

Quant à moi, ma bonne résolution pour cette année est et restera 300 dpi en jpeg.

■ Jean-Pierre Romain



# Du nouveau à La Grosse Haie !

Au pied d'Aisemont, à l'entrée d'Arsimont, se situent « La Grosse Haie » et les terres attachées à la ferme de Christine De Grootte et Jean-Jacques Leblanc, propriétaires depuis 1996 de cette ferme exploitée auparavant par André et Cécile Leblanc. Ils sont la 4ème génération à s'y tenir. Cette exploitation dite « mixte » combine la production laitière et l'élevage avec du blanc bleu belge et des blondes d'Aquitaine. Depuis octobre, Christine s'est lancée dans une nouvelle expérience : faire et vendre ses propres produits laitiers artisanaux. Pourquoi ? Comment ? Et quand ? Mme Leblanc répond à nos questions...



## **- Comment a germé cette idée de produire vos propres fromages à partir de votre lait ?**

- En lisant le journal «Plein Champ», j'ai vu une annonce pour des cours de fabrication de fromage donnés à Ciney. Je me suis dit que ce serait un bon moyen de valoriser le prix de notre lait. J'ai donc suivi les modules de cours sur le fromage frais, sur les fromages à pâte pressée, à pâte molle... C'était très intéressant et j'ai pu mettre en pratique ce que j'ai appris et me perfectionner. Et en octobre, nous nous sommes lancés dans la vente.

## **- Je suppose que côté infrastructure, il vous a fallu faire des aménagements ?**

- Oui, mon mari et moi avons aménagé un local spécial pour la fabrication du fromage avec le matériel en inox approprié. Nous avons dû évidemment acheter ce matériel (moules, presses, cuves...). Vendre impliquait aussi un petit local pour accueillir le client, avec un comptoir frigo pour y exposer mes produits frais. Quelques mesures d'aménagement ont été nécessaires aussi dans la cave car il faut une température stable et un taux d'humidité constant pour le fromage. Mon mari y a installé la climatisation...

## **- Que nous proposez-vous à la vente ?**

- Une quinzaine de produits ! En plus du beurre, je prépare aussi du yaourt à boire, de la maquée maigre, de la « boulette », du fromage frais (nature, pommes et spéculoos, ... aux fines herbes – *quel délice !*), des fromages à pâte pressée (goût moutarde, échalotes, nature, herbes italiennes...) ou encore à pâte molle (du brie, du camembert). Je

fais également un fromage spécial « Saint Feuillen » que je lave à la bière Saint Feuillen... (à goûter !) Je vends aussi du choco maison, du flan. Pour les fêtes, j'ai proposé des plateaux complets de fromage. Les gens sont intéressés car les produits sont frais, faits « maison » et vendus à prix raisonnables voire démocratiques.

## **- Le magasin est ouvert fin de semaine uniquement je crois ?**

- Outre mon métier d'agricultrice, j'ai un poste à mi-temps à l'extérieur. Voilà pourquoi j'ouvre mon magasin uniquement 2 jours par semaine : le vendredi après-midi et le samedi matin. Cela me donne le temps de faire mes produits spécialement pour ces 2 jours. C'est un gage de fraîcheur pour le client, d'ailleurs. Tout est toujours tout frais !

## **- Un petit projet pour cette année 2013 ?**

- J'envisage de fabriquer de la glace artisanale au litre pour cet été, mais je dois encore y réfléchir. Il nous faut du matériel...

En ce vendredi après-midi, le carillon de la sonnette du petit magasin tinte successivement.

Laissons donc Christine et Jean-Jacques travailler. Les amateurs de bon fromage commencent à connaître l'endroit !

**Ferme de la Grosse Haie, M et Mme Leblanc, magasin ouvert le vendredi de 14h à 19h et le samedi de 8h30 à 11h30. Infos : 0495/93.42.73 ou <http://grossehaie.canalblog.com/>**

# Hello Noël !

La balade de Noël a eu lieu le vendredi 14 décembre. Nous l'avons vécue pour vous de l'intérieur, à la découverte de l'envers du décor...



C'est le Syndicat d'Initiative qui organise cet événement de fin d'année.

Comme pour toute organisation, il y a ce que l'on voit, et ce que l'on ne voit pas...

La création du conte et de la balade est confiée à Françoise Honnay ...

**- Comment se passe l'écriture ? Pas trop dur de trouver de nouvelles idées ?**

*F.H. : Ca dépend des années ! J'ai déjà une idée pour la prochaine, je vais la noter... (Rire) Parfois quelqu'un d'autre me donne le point de départ et puis la trame se met en route !*

**- Comment vois-tu l'avenir de cette balade ?**

*F.H. : Elle va continuer, il faudrait que l'on évolue. Evoluer pour donner un spectacle de qualité. La présence d'un metteur en scène professionnel est déjà une bonne chose. Les gens sont demandeurs de ce genre de spectacle.*

...Et cette année la mise en scène était de Michaël Meurant, animateur du Centre Culturel.

**- C'est la première année que tu gères la mise en scène ? Quelles sont tes impressions ?**

*M.M. : Généralement, ça s'est bien passé au vu du nombre de comédiens bénévoles. On a réussi à organiser l'agenda d'une vingtaine de comédiens. La météo n'était pas des plus clémentes mais c'est toujours une surprise de voir le public fossais et les co-*

*médiens, pour certains très jeunes, au rendez-vous.*

**- Comment se passe le travail avec des comédiens amateurs ?**

*M.M. : Une fois que le texte est connu, ça roule ! Mais, et c'est la même chose pour les ateliers théâtre du Centre Culturel, les enfants apprennent le texte beaucoup plus vite donc c'est plus facile pour travailler la mise en scène.*

**- Qu'est ce que tu as pu apporter ou souhaites-tu améliorer à cette balade ?**

*M.M. : Difficile à dire ! J'ai essayé d'être fidèle au texte de l'auteure, Françoise, et surtout de m'amuser tout en faisant un travail sérieux. C'est un peu le leitmotiv que j'essaie de transmettre à ceux qui souhaitent faire du théâtre, qu'il soit amateur ou professionnel.*

Un petit village se trouvait sur la place du chapitre. Les chalets ont été conçus grâce à l'administration communale. Cette année, un chapiteau a été loué afin de garder les visiteurs à l'abri, ce qui a apporté une ambiance chaleureuse.

Quelques mois plus tôt, un appel a été lancé auprès des associations fidèles ou artisans privés qui viennent vendre des produits de qualité aux saveurs locales.

Les pains saucisse et le vin chaud du comité des fêtes Hauventoise, les pommes de terre au foie gras du Castel ou autres gâteau et sucreries du Patro, font toujours le plaisir de nos papilles...

Cette infrastructure demande une certaine préparation... Alain Drèze est le président du SI.

**- La balade est devenue une manifestation indispensable pour le SI ?**

A.D. : *Oui ou plutôt devenue indispensable pour la population, c'est un rendez-vous incontournable pour les Fossois qui aiment s'y retrouver.*

**- Pourquoi un tel succès ?**

A.D. : *Le concept est original et il plaît ! De plus, c'est toujours un plaisir de voir les gens de Fosses dans d'autres situations, les comédiens ont parfois de drôles de rôles... (Rires)*

**- Beaucoup de préparation pour un soir ?**

A.D. : *Oui toute l'équipe du SI est mobilisée, des baladins répètent pendant plusieurs semaines et nous bénéficions de l'aide précieuse du service travaux et des ouvriers communaux. On cherche toujours à améliorer pour faire évoluer l'événement.*

**10 ans déjà...**

Cet événement gratuit en est à sa dixième édition.

A l'époque, Le syndicat d'initiative voulait proposer un événement de fin d'année digne de ce nom mais qui se démarquait par rapport à d'autres.

C'est ainsi que l'équipe, alors dirigée par Laurence Bigaré, a l'idée de créer une balade contée dans les rues du centre... Une des employées, Françoise Honnay, Fossoise, écrivait déjà des pièces en Wallon... L'aventure était lancée ! Il restait à trouver des comédiens amateurs mais la cité Fossoise regorge de talents et les candidats ont vite répondu au rendez-vous... Les « baladins de Noël » étaient nés !

**- Les « Baladins de Noël » ce n'est pas une troupe ordinaire ?**

F.H. : *Non ! Tous un peu fous pour sacrifier leurs soirées quelques semaines avant Noël. (Rire) C'est surtout une belle histoire d'amitié.*

**- Comment se passe le recrutement des comédiens ?**

F.H. : *Cette année, j'ai fait un appel via le réseau social Facebook. Le spectacle dans le cadre de la St-Feuillen a aussi donné l'envie à certains d'entrer dans l'aventure. Au départ, il y avait beaucoup de comédiens de la troupe en Wallon et ça évolue. Je ne refuse jamais personne pour ne pas choquer mais le choix est fait aussi en fonction des rôles.*

**- Quelle est la fréquence des répétitions ? Vous vous voyez pendant l'année ?**

F.H. : *Pas pendant l'année. Les deux derniers mois avant Noël on se retrouve plusieurs soirs par semaine, en fonction du scénario et par petits groupes. La veille tout le monde se réunit pour la générale. L'ambiance est bonne.*

**- Au bout de 10 ans, quelques anecdotes ?**

F.H. : *Souvent les gens nous lient à nos personnages après. Par exemple, une année j'étais en fée et quand j'allais rechercher ma fille à l'école, les enfants me disaient certaines répliques en me voyant !*

*Et puis on joue par tous les temps ! Il fait souvent très*

*froid. Une fois, une de mes amies est venue jouer de la harpe et a eu ses cordes cassées, fragilisées par le froid. Sans oublier l'année où j'ai dû faire appel aux pompiers pour déblayer la neige afin de pouvoir jouer ma scène...*

Souvenons nous de « Ça chauffe au pôle au Nord », « Le père Noël perd la boule », « Noël Academy », et tant d'autres... Des histoires aussi enfantines que rocambolesques qui ont ainsi égayé petits et grands au fil du temps.

De plus, chaque année le Père Noël en personne nous fait l'honneur de sa visite !

Un événement devenu immanquable dans la cité Fossoise qui prendra, peut-être, un nouvel élan pour l'avenir, et qui durera, on l'espère, encore de nombreuses années.

■ Pierre-Jean Vandersmissen



# Le château du Chapitre

Cette belle demeure, qui se cache au fond d'un jardinet derrière un haut mur, est appelée « le château du Chapitre ». C'est l'ancienne résidence du doyen du Chapitre dont les fondations remontent au Xe siècle, sur le rempart de Notger. C'est un monument classé depuis 1964.



# M

ais d'abord, qu'est-ce donc que ce Chapitre ? Il faut remonter un peu dans notre histoire et donner quelques définitions.

Le monastère que saint Feuillen fonda en 651 sur la place actuelle donna naissance à une bourgade favorisée par les pèlerinages. A l'époque de Charlemagne, on cite encore cette « abatia Scottorum fossensis » : l'abbaye des Scots de Fosses ; ces Scots étaient des Irlandais, le nom passa ensuite aux habitants du nord de la Grande Bretagne.

Vers 900, le monastère avec ses dépendances (c'était le « domaine de Bebrona », qui s'étendait de Bambois à Auvélais donné par Gertrude de Nivelles et lte sa mère, aux moines irlandais pour y construire un monastère), est confié par le roi de Lotharingie à sa fille Gisèle qui, pour ne pas être abbesse d'un monastère d'hommes, le vend en viager à l'évêque de Liège. Un acte, daté de 907, signé par l'empereur de Germanie, confirme cette cession.

Mais peu après, le monastère irlandais est remplacé par un chapitre de chanoines.

Qu'est-ce qu'un chanoine ? C'est un membre d'un

nouvel ordre monastique qui trouve son origine à Metz, où avait étudié l'évêque de Liège Etienne, qui fonda de nombreux Chapitres dans son diocèse. Celui de Fosses, avec 30 chanoines, était un des plus importants du diocèse après celui de la cathédrale de Liège ; le chapitre de Notre-Dame à Namur n'avait que 18 chanoines, ceux de Dinant, Thuin, Lobbes, Ciney, Walcourt etc. ne dépassaient pas la douzaine. Et ce Chapitre connut une grande prospérité : on parlait alors de « l'insigne collégiale de Fosses » puisque l'église du Chapitre s'appelle collégiale du fait que les chanoines se réunissaient en collège.

Et bientôt ces chanoines eurent la possibilité de ne plus vivre en communauté monastique, mais de posséder leur maison particulière : ce sont ces maisons de chanoines (ou claustrales) qui, avec l'église et les bâtiments du Chapitre, constituaient « l'encloître », la place et la rue du Chapitre actuelles.

Au début, le Chapitre était dirigé par un Prévôt, du latin *praepositus*, qui veut dire remplaçant, délégué religieux de l'évêque : avec des pouvoirs spirituels et temporels concernant la vie religieuse, les

affaires économiques, la gestion du patrimoine, les affaires judiciaires (il



Fosses. — Le château Destrée.

était l'avocat du Chapitre). Il jouissait pour cela d'une part des revenus globaux du Chapitre et était nommé par l'évêque, choisi habituellement parmi la communauté locale des chanoines. Il nous en reste le nom de « l'étang du Pré-vôt » dans la propriété Winson.

Puis, au XIIIe siècle, la direction revint au Doyen qui était nommé par les chanoines et parmi eux. Le titre apparaît déjà dans une liste de 1075. C'était le premier dignitaire du chapitre, surveillant la vie liturgique de la communauté, la discipline et assumait aussi la gestion du patrimoine et la justice ; il devait être prêtre (car tous les chanoines ne l'étaient pas : entrés souvent vers 14-15 ans, ils devaient suivre les cours de l'écolâtre pour accéder aux grades des ordres mineurs puis éventuellement majeurs, mais ce n'était pas obligatoire ; à peine plus de la moitié des chanoines étaient ordonnés).

Les réunions périodiques des chanoines s'appelaient donc « chapitre » et, comme en beaucoup d'autres localités, le nom est passé à l'endroit où ils

vivaient : notre place du Chapitre et la rue de leurs habitations. Renfermée par des remparts construits sous le prince-évêque Notger vers 974, cette « enclostre » comportait deux portes : celle de Leiche, (aussi appelée Porte du Chapitre ou Porte de Namur) et la « Porte du Vestit », vers la place du Marché. Le vestit était le nom donné parfois au curé de la paroisse et sa maison, située à côté de cette porte, lui donna son nom.

L'habitation du Doyen du Chapitre était ce château actuel, bâti sur le rempart de Notger, dont les murs du Xe siècle sont encore visibles à l'arrière ; il était renforcé par la « Tour Blanmont », du nom du chanoine qui l'avait achetée en

1593.

Le doyen Noël de Résimont rehaussa l'habitation d'un étage en 1622 : c'est la partie haute en briques. L'immeuble, dans son état actuel, date de cette époque. Le relevé architectural de Wallonie le décrit ainsi : « Porche d'entrée du XVIIIe avec portail en plein cintre et petit balcon. Façade sur cour éclairée par trois travées de fenêtres reliées par des cordons au niveau des seuils ; croisées de pierre conservées au 2e étage. A l'arrière, petite fenêtre en bois éclairant les combles. Contre le pignon sud-ouest, tourelle d'escalier carrée avec pavillon d'ardoises prolongé par une petite flèche octogonale. Au S.O., aile en brique chaulée à deux niveaux ; porte à traverse en linteau droit ; grande arcade de briques en plein cintre. Frise sous toiture à la Mansard ». L'intérieur offre 5 à 6 pièces à chaque niveau. Et dans les combles, quatre poutres sont gravées de sortes d'armoiries.

A la Révolution française, l'immeuble fut vendu comme bien ecclésiastique et acheté en 1797 par Nicolas Destrée, avocat ou notaire et qui, comme son père et plusieurs membres de sa famille, fut bourgmestre de Fosses ; cette famille habitait auparavant une maison à l'emplacement du Castel actuel. Au début du XXe siècle, le château était occupé par deux frères célibataires et âgés : Léonard Destrée, né en 1831, et Louis, en 1834, tous deux rentiers. A la mort du dernier, cette demeure fut acquise par un M. Thiran et resta inoccupée pendant 12 ans. Le doyen Crépin suggéra à la commune de l'acheter comme presbytère, mais il ne fut pas suivi et elle devint en 1926 propriété de M. Fernand Arnould, ingénieur. Il mourut malheureusement très jeune mais avec un courage remarquable Mme Arnould y éleva ses sept enfants et restaura l'immeuble, qui était assez délabré, pour en faire un véritable joyau doté d'un mobilier de style du meilleur goût. L'ensemble mérite bien ce nom de « château du Chapitre ».



# Au feu, les pompiers !

Nous avons rencontré Philippe Scieur, commandant du Service incendie de Fosses. Avec un effectif impressionnant : 63 hommes, répartis en quatre équipes de 11 hommes (avec un adjudant et 2 sergents par équipe) et 15 ambulanciers extérieurs.

# D

**Daniel Piet : Philippe, quel est ton parcours. Est-ce que tu rêvais d'être pompier quand tu étais petit ?**

Philippe Scieur : Non, absolument pas. Je suis entré à la caserne le 1er décembre 1975 comme aspirant. J'ai eu une formation d'officier. Je suis devenu sous-lieutenant en 1986. Et capitaine en 1992. Pompier professionnel en 2000. Mes prédécesseurs au poste de commandement furent Jules Durant et Elie Laîné.

**D.P. : La presse a parlé d'une "réforme" des services d'incendie.**

Ph. S. : La réforme sera effective en 2014. Mais le service incendie de Fosses reste à Fosses. La province de Namur sera divisée en 3 zones, nous ferons partie de la même zone que Sambreville.

**D.P. : quel est le plus impressionnant incendie que tu aies vu ?**

Ph.S. : Incontestablement, c'est l'incendie de la Glacerie à Franière il y a 12 ans. Nous sommes restés sur place 6 nuits et 6 jours. Onze corps de pompiers luttèrent contre cet incendie !

**D.P. : Combien de sorties as-tu comptabilisé pour l'année 2012 ?**

Ph.S. : Nous avons 1688 sorties ambulance, 38 désincarcérations, 63 feux de cheminée, 10 feux de voiture, 72 incendies maisons, 17 feux de broussailles. Les gardes se font du vendredi à 18 h au vendredi suivant à 18 h. Nous avons en perma-

nence 2 ambulanciers à la caserne pour les départs ambulance.

**D.P. : Les salles de spectacle à Fosses répondent-elles aux normes incendie ?**

Ph.S. : Oui, mais nous serons très attentifs aux travaux apportés au Château Winson. Des adaptations doivent être faites. Pour les évacuations, des portes de sortie doivent être aménagées. Actuellement, s'installer au premier niveau est interdit.

**D.P. : Comment devient-on pompier ?**

Ph.S. : Pour être pompier volontaire, il faut pour bien faire habiter la localité, car le pompier volontaire est rappelé à son domicile. Il y a une formation qui n'est pas piquée des vers : 120 heures de formation pour un sapeur et également 120 heures pour un ambulancier. Il y a des tests d'aptitude physique, et il faut y ajouter une rédaction... La moitié des candidats abandonnent en cours de route.

**D.P. : Quand tu arrives devant une maison en flammes, à quoi penses-tu ?**

Ph.S. : Si la maison entière est en flammes, c'est déjà trop tard. Il faut protéger les maisons voisines, mais surtout s'enquérir de savoir s'il y a encore des personnes dans l'habitation. Nous devons faire attention au flash over (c'est un appel d'air en ouvrant une porte ou une fenêtre).

**D.P. : Vous organisez chaque année une "journée portes ouvertes".**

Ph.S. : Oui, et elle a beaucoup de succès. Peut-être que des vocations naissent ce jour-là. Les gens réservent un très bon accueil à ces manifestations. C'est aussi l'occasion de boire un coup...

**D.P. : Les services des pompiers sont-ils payants ?**

Ph.S. : Le service est gratuit pour les feux de maisons, mais nous facturons 50 euros pour l'"emballage" d'un essaim d'abeilles au fond du jardin...

**D.P. : Une anecdote pour finir ?**

Ph.S. : Oui, un gag. Nous sommes appelés pour un accident de circulation à Mettet. Et quand nous arrivons, nous découvrons avec effroi des morceaux de viande éparpillés sur la route. On pensait déjà au pire ! En fait, c'est le camion d'un boucher qui s'était renversé...!



# Histoire de voeux

La tradition d'envoyer une carte de voeux ne date pas d'hier. Les cartes de voeux existent depuis les années 1940 même si depuis, leur création, leur usage et leurs formes ont grandement évolués.

# A

ncêtre de la carte de voeux, la lettre de voeux était rédigée par l'enfant et lue à ses parents le premier jour de l'an. Leurs contenus étaient hautement poétique et raffiné et s'apparentaient à de véritables déclarations d'amour envers les parents. Cette tradition de la lettre de voeux perdurera chez nous

risation de publier ci-contre une de ses lettres de voeux. Celle-ci date de 1938, quand il avait 12 ans !

A l'origine, les cartes de voeux étaient semblables aux cartes de visite, tant elles étaient simples, sobres et avaient un caractère sérieux. Elles étaient et sont toujours envoyées par les particuliers comme par les entreprises. Si après la seconde guerre mondiale, les cartes de voeux deviennent plus joyeuses au travers de nouveaux formats et de nouveaux textes, c'est surtout après mai 1968 qu'elles sont révolutionnées. Plus osées, plus humoristiques, elles se différencient principalement par leur usage: on n'offre plus ses voeux, on les présente. L'influence anglo-saxonne est bien présente depuis les années 1980. En effet, la carte de voeux n'est pas seulement utilisée pour le nouvel an mais pour toutes les fêtes: Noël, Thanksgiving, etc.

De nos jours, la carte de voeux est synonyme de bonne humeur et la créativité, tout comme l'humour, priment. La carte de voeux permet de se démarquer et la concurrence est vive chaque année pour impressionner ses proches! Au travers des usages, des textes, des formats et des matières, la carte de voeux a su évoluer tout en respectant la tradition. En effet, aujourd'hui la carte de voeux papier cohabite avec la carte cartonnée, la carte en 3D, vidéo et bien sûr la carte de voeux électronique avec l'avènement d'Internet. La carte est désormais

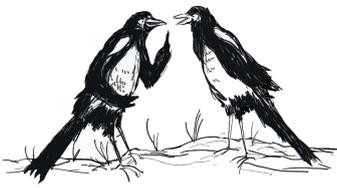
envoyée pour toutes les occasions. Nouvel an, mariage, naissance, tous les heureux événements méritent des bons voeux.

Bien qu'une carte de voeux, qu'elle soit électronique ou postale, fasse toujours très plaisir à la personne qui la reçoit, il est vrai que les voeux envoyés par la poste sous enveloppe timbrée démontrent d'avantage la démarche... Mais force est de constater qu'en ce début 2013, nous avons plus reçus ou envoyés de sms en tirs groupés : moins personnels, plus généraux, ils ont très certainement moins de charme que leurs ancêtres !



jusque dans les années 60 et 70. Jean Romain nous a gentiment donné l'auto-





# Les canlètes

One boune anéye one boune santé qu'on m'aveût dit... bin tins !

Atchiii ! Atchaaa ! Dji n'sé nin vos... mins mi, dji m'sint patraque, fayèye, couduwe... Bref, dji crwè qui dji cove one saqwè... Atchii... Dji stièrni... dj'a m'néz qui cout, mau m'tièsse à finde... Dji tosse come on r'naud, m'gôrje qui grète come do papî èmeri ... Dji tron.ne tote... Bref, dj'a l'idéye qui dji l'a ç'côp-ci... Li gripe !

Come tos lès-ans, v'là qu'elle rivint ! Bin sûr, on s'pout fé vacciner d'avant l'ivêr... mins faurêve co sawè likéne qu'on va awè ! I gn'a di tote les sôrtès : l'èspagnole, l'asiatique, li cène di Honk-Kong (n'est-ce nin en Asie étou ça ?), li cène dès pouyes et dès mouchons, li cène dès pourcias... et dji n'sait co qwè...

Mi j'a l'idéye qui dji lès a tortotes...siya, dji vos l'djure ! Dj'a mès dints qui djouwenut dès castagnètes, des p'tits ouyes, dèl tchau d'pouye, et dji ronfèle come on pourcia èt dji pinse min.me awè one tote novèle : li « gripe tuberculée » ! Bin oyi, dj'a on néz come one bétrale !

Dj'a trové dins on vî live, dès rimèdes do vî tims... dji m'va assayé Et si dji m'sint co come li mitan d'on tchin su sès deûs pates, dji mètrè à m'pougnèt on satchot avou noûf pourcias singlès d'dins...sinon ça finirè todi bin pas passer ...

En ratindant, dji m'vos va todi rabrèssi, dji n'vwèt nin poqwè ç'qui dji sèrêve tote seûle à l'awè...

A bin rade

## Rimèdes do vî tims : (à vos risques et périls)

« po l'rume, mète su li stomac' on bokèt di gris papî avou dèl crache di laurd » : Pour le rhume, se couvrir la poitrine d'un morceau de papier gris

imbibé de gras de lard

« bwâre do té d'aïsse, » : Boire du thé prendre de la tisane de lierre terrestre

« po l'bronchite, ècrachî sès bronches avou do té qu'on fait insi : prinde dès dints d'tchin, dèl mauvelète, dès figues, on baston d'jeus, do suke candi qu'on fé boûre longtims èt qui faut bwâre li pus tchaud possible » pour lubrifier les bronches, on voit de la tisane préparée comme suit : prendre du chiendent, de la mauve, des figues, un bâton de jus de réglisse, du sucre candi, faire bouillir longtemps et boire très chaud

« Po l'gôrje, mète on papin d'navias rapès ou par nèt mète one tchaussète di lin.ne autour di s'cô, » pour la gorge, mettre un cataplasme de navet râpé ou la nuit, mettre une chaussette de laine autour de son cou

« po l'tièsse, dji frè l'vôye à Sint-Fouyin » : pour la tête faire un pèlerinage à Saint Feuillen

« Et po côpèr l'fève, prinde deûs à trwès couyîs di fouyes d'absinte sètchîyès ou one couyî à cafeu di racène di janciâne ou co bin deûs couyîs d'fouyes èt di scwace di grète-cu por one boune jate d'eûwe »

Pour faire tomber la fièvre, faire une infusion de 2 à 3 cuillères de feuilles d'absinthe séchée ou une décoction d'une cuillère à café de racines de gentiane, ou encore deux cuillère environ de houx, feuilles er écorce dans une tasse d'eau.

« Po l'fève-lin.ne, mète à s'pougnèt on satchot avou noûf pourcias singlès d'dins » : Pour la grande dépression : mettre à son poignet, un sachet contenant 9 cloportes....

■ Mélye (F. Honnay)

<b>Lexique :</b>	Grêter : gratter	poule
Patraque, fayèye, couduwe : être en mauvaise santé	Papî èmeri : Papier Emeri, papier de verre	Dji ronfèle : je ronfle
Dji crwè : forme conjuguée du verbe crwêre : croire	Dji tron.ne tote : je tremble toute, trembler très fort sous l'effet de la fièvre	One bétrale : une bettrave
Cover one saqwè : couvrir quelque chose, couvrir une maladie	L'idéye : l'idée	On vî live : un vieux livre
Dji stièrni : forme conjuguer du verbe stièrni : éternuer	Vaccinèr : vacciner	Dès rimèdes do vî tims : des remèdes du bon vieux temps, des remèdes de grand-mère
Awè s'néz qui court : avoir le nez qui coule	Likéne : laquelle	Dji m'sint come li mitan d'on tchin su sès deûs pates : je me sens comme la moitié d'un chien sur ses 2 pattes = médiocrement
Awè mau s'tièsse à finde : avoir mal à tête au point de croire qu'el va se fendre	Li cène : celle	Ça finirè todi bin : ça finira toujours bien
Tosser come on r'naud : tousser comme un renard, tousser très fort	Lès pouyes : les poules	Rabrèssi : embrasser
Li gôrje : la gorge	Les mouchons : les oiseaux	Poqwè ç'qui dji sèrêve tote seûle à l'awè : pourquoi je serais la seule à l'avoir
	Les pourcias : les porcs, les cochons	
	Djouwenut : forme conjuguée de djouwer : jouer	
	Dès p'tits ouyes : de petits yeux	
	Dèl tchau d'pouye : de la chair de	

# Ce que l'homme a détruit, il peut le reconstruire

C'est l'histoire du sauvetage du Lac de Bambois. Tout a commencé en 1984, lorsque la cheville ouvrière et directeur de l'IDEF, Christian Lalière, a lancé son "SOS BAMBOIS"



## **Daniel Piet : Christian, quand commence véritablement l'histoire du sauvetage du Lac de Bambois ?**

Christian Lalière : Au tout début, avec Lucien Boigelot - qui vient de nous quitter -, on avait voulu sauver le lac en y implantant un atelier protégé pour handicapés. Mais, pour diverses raisons, cela n'a pas pu se faire. En fait, l'histoire du sauvetage démarre en juillet 1984, quand, avec l'IDEF, nous lançons un véritable SOS à la Communauté française. Suite à cela, le Ministre Moureaux vient nous rendre visite et inspecter le site. Convaincu de la nécessité du sauvetage, le ministre prend un arrêté d'expropriation. Il était question à la fois de sauver le tourisme et d'assurer la sauvegarde écologique du site de Bambois. Pourquoi avec l'IDEF ? Pour pouvoir réaliser une vitrine permanente sur les rapports santé/environnement. Pour agir à la fois par l'étude des problèmes écologiques et pour l'éducation à la qualité de la vie, l'IDEF créa en son sein une structure particulière qui organisa une action didactique suivie touchant les trois réseaux scolaires des communes de Fosses-la-Ville, Sambreville et Sombreffe. Le lac de Bambois fut envisagé comme siège de l'action puisqu'il est apparu comme un lieu idéal pour provoquer des comportements responsables face au cadre de vie. Le rachat à l'époque se monta à environ 21 millions de francs belges.

## **D.P. : Le site était vraiment dans un sale état ?**

C.L. : L'espace était laissé à l'abandon, dégradé, pollué. Une fois remis en état, le but était de démontrer que le site, une fois restauré, méritait d'être visité et reconnu dans sa beauté. Ouverts au vent pendant plus de 10 ans, les bâtiments ruinés devenaient dangereux. L'idée, profondément assertive consistait à préciser : " Ce que l'homme détruit, il peut le reconstruire".

## **D.P. : Et les eaux du lac ?**

C. L. : En 1991, on exproprie Bambois. On inscrit le site de Bambois dans le premier contrat de rivière en Wallonie ; la station d'épuration fut mise en place en 1993. Bambois a été complètement épuré grâce à l'action de la Région wallonne qui octroya 100% de subsides. La pollution venait des campings avoisinants, du Ry des Bons Enfants et de la rue du Grand-Etang dont les eaux usées

se déversaient directement dans le lac. En 1991, quand on a pris possession, on a vidé le lac et on y a retrouvé 1 brochet. Pas de poissons valables. Aujourd'hui, quand on vide le lac, on y trouve 1 tonne de brochets et des carpes extraordinaires.

## **D.P. Pourquoi des jardins ?**

C.L. : Dès le début des années 90, nous avons réalisé de gros efforts en vue d'épurer le lac et de le protéger contre les diverses pollutions. Un important collecteur fut construit sur la rive est afin d'acheminer l'ensemble des eaux usées vers une station d'épuration qui traite aujourd'hui les effluents du village de Bambois et des deux campings. Au-delà de cette épuration de base, nous devions aussi réfléchir au moyen de préserver le lac de toutes les arrivées d'eaux superficielles via le Ry des Bons Enfants et le Ry de Belle Eau. Nous devions en outre protéger la rive ouest du lac des eaux de "lessivage" de nombreuses terres agricoles. Il fallait enfin protéger le Ry de Fosses dès sa sortie du lac afin de garantir l'espace écologique remarquable constitué par le petit étang situé à l'aval du lac. Le choix technique fut de créer des zones tampons (mares, lagunes, ...) peuplées de plantes et ce, afin de ralentir la course des eaux de ruissellement, de piéger les sédiments et de favoriser l'élimination de résidus d'engrais grâce à cette végétation spécifique. A travers les jardins, on fait découvrir à l'enfant le développement humain.

## **D.P. : La première ouverture date de quand ?**

C.L. : La première ouverture date de 1996, soit 20 ans après la fermeture de 1976. On a enregistré, en 1996, 8.000 visiteurs sur le site. L'an dernier, en 2012, il y a eu 42.800 visiteurs d'avril à fin septembre.

## **D.P. : Et l'avenir ?**

C.L. : le tourisme est basé sur la nature. On fera cohabiter pêche, natation, protection du patrimoine, école de pêche. Bambois est reconnu en zone Natura 2000. Demain, il y aura le Ravel Rops, avec la gare de Fosses et la jonction avec Sambreville. Demain, il y aura le parcours santé/environnement.

## **D.P. : Le mot de la fin ?**

C.L. : En 2014, les gros amortissements seront finis. Et qu'on se le dise : nous n'avons aucune dette.

■ Propos recueillis par Daniel Piet

# Repères

## JANVIER

**Dim 20** Reprise des entraînements pour les Echasseurs Fossois sur la Place du Chapitre.

**Jeu 24** Jeux de cartes par l'amicale 3x20 de Bambois à l'ancienne école de Bambois.

**Sam 26** Souper annuel de la marche Saint-Roch de Sart-Eustache

**Lun 28** Conférence organisée par "Music Lovers"

**Jeu 31** Conférence organisée par "Music Lovers"

## FÉVRIER

**Sam 9** Conférence organisée par "la Planche d'envol" - Union Royale des Ruchers Wallons - à la ferme apicole de la Malplaquée à Sart-St-Laurent. Souper annuel de la Compagnie Royale des Congolais

"Petite restauration" des jeunes retraités de Le Roux

**Lun 11** Conférence organisée par le Cercle Royal d'horticulture: "Le bouturage et marcottage" à

19h30 à la salle espace solidarité citoyenne de Fosses-La-Ville

**Mar 12** Fricassée du mardi gras à la salle "L'Orbey" de Fosses-La-Ville. Fricassée à Le Roux: 9h : départ du cortège dans les rue du village et ramassage des oeufs. - 19h: Grande fricassée gratuite au réfectoire des écoles. Mardi Gras à Aisemont: 13h30 ramassage des oeufs dans les rues du village; 18h: Ouverture de la salle St-Joseph - 18h30: Grande fricassée gratuite à la salle St-Joseph d'Aisemont.

**Jeu 14** Jeux de cartes par l'amicale 3x20 de Bambois à l'ancienne école de Bambois. Don de sang de 15h à 18h30 salle "L'Orbey"

**Ven 15** Dès 13h sortie des enfants dans le village de Vitriaval pour le ramassage des œufs et du lard.

**Sam 16** Dès 13h: Ramassage du bois dans les rues du village d'Aisemont. Dès 21h: Grand Bal masqué à la

salle St-Joseph d'Aisemont. 6ème exposition de peintures à Vitriaval. Dès 18h Grande fricassée de Vitriaval.

**Dim 17** Dès 9h: Sortie musicale des "Boute-en-train" et visite aux sympathisants du village d'Aisemont. 20h: Grand feu d'Aisemont allumé par les derniers mariés du village.

**Mar 19** Goûter mensuel de l'amicale des pensionnés d'Haut-Vent à la salle "l'Hauventoise"

**Sam 23** Grand-Feu à Sart-Eustache organisé par le comité des "Vieux tracteurs". Grand-feu d'Haut-vent: Après-midi, Cortège dans les rues du village - 20h, Grand-feu

**Lun 25** Conférence organisée par "Music Lovers"

**Jeu 28** Conférence organisée par "Music Lovers". Jeux de cartes par l'amicale 3x20 de Bambois à l'ancienne école de Bambois.

Plus de renseignements concernant les activités proposées dans le carnet annuel du Syndicat d'Initiative, ou en téléphonant au 071/71 46 24

## VOTRE RECETTE DU MOIS

### Aubergines parmigiana

#### Ingrédients :

3 aubergines  
5 tomates  
500gr de passata (purée de tomates non cuites)  
70gr de concentré de tomate  
300gr de mozzarella râpée  
100gr de parmesan râpé  
sel, poivre  
basilic frais  
100gr de jambon italien (prosciutto) à faire sécher au four

#### Recette:

Couper les aubergines sur la longueur, en tranches de +/- 3 mm d'épaisseur.

Faire dégorger : déposer en couche avec du gros sel sur chaque tranche.

Faire bouillir une casserole d'eau chaude. Une fois l'eau chaude, y plonger les tomates entières pendant 30 secondes.

Ensuite, les refroidir et les peler.

Couper les tomates en 4 et les épépiner. Les passer ensuite au passe vite.

Mettre la purée de tomates obtenue dans un poêlon et faire chauffer.

Ajouter une cuiller à soupe de concentré de tomate et du poivre.

Rincer les aubergines, une fois celles-ci dégorgees. Les sécher et les fariner.

Frire les aubergines dans une poêle avec un peu d'huile et les éponger ensuite.

Mélanger la passata avec la purée de tomates fraîches.

#### Montage:

Dans un plat allant au four, disposer une couche de tranches d'aubergines.

Poivrer.

Étendre une couche de purée de tomates.

Saupoudrer de basilic frais coupé finement.

Ajouter une couche de mozzarella râpée.

Ajouter un peu de parmesan par dessus la mozzarella.

Recommencez ainsi de suite.

Finir par une couche de mozzarella et de parmesan.

Mettre au four à 180°C pendant 30 minutes.

Servir avec des pâtes et accompagner avec du jambon italien séché au four.



Ces recettes mensuelles vous sont proposées (testées et approuvées) par l'atelier cuisine organisé au Tour de Table. Bon appétit !