

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

SEPTEMBRE 2013 - N° 40 - 1€

40



**Marches  
Royales !**

# LE NOUVEAU MESSAGER

## Editeur responsable :

Bernard Michel, Centre culturel de l'Entité fossoise asbl, rue Donat Masson, 22 à 5070 Fosses-la-Ville.

## Où trouver

### Le «Nouveau Messenger»?

Pour Fosses Centre : au Centre culturel, à la Maison du tourisme, à la librairie (rue de Vitriaval), à la boulangerie Dardenne, au restaurant Le Vin 100, à la chocolaterie Florent.

Pour les villages et hameaux : à la Boulangerie Brachotte (Le Roux), à la station Leruth et chez l'institut esthétique Piquavet (Névremont), à la boulangerie Ernoux (Sart-St-Laurent), à Vitriaval à la Sandwicherie et à la station service, à l'épicerie de Sart-Eustache.

## 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, rue Donat Masson, 22 à 5070 Fosses-la-Ville

Par courriel : [nouveaumessenger.culture@fosses-la-ville.be](mailto:nouveaumessenger.culture@fosses-la-ville.be)

Compte : 360-1021574-73

## Comité de rédaction

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

# Raccrocher les wagons...

Alors que certains petits malins ont bien compris qu'il était souvent intéressant de prendre ses congés en septembre, la rentrée est là et bien là !

Et avec la rentrée, le retour du Nouveau Messenger. Ces mois d'été (parfois très relatifs) nous auront au moins permis de nous « raccrocher » à une parution mensuelle plus décente.

Car nous devons faire notre mea culpa : depuis la St Feuillen de l'an dernier, les parutions sont devenues plus tardives. Mais promis-juré : nous reprenons à cette rentrée un rythme de parution normal, et le Nouveau Messenger sera de nouveau édité au début de chaque mois.

Voilà pour notre wagon à nous.

Pour d'autres, c'est le retour vers l'école, la reprise du travail.

Ce qui m'amène à cette réflexion : ne soyons pas des wagons, mais des locomotives.

Il y a beaucoup de commentaires ou de discussions en ce moment sur Facebook concernant la propreté des rues.

Frédéric Moreau, Echevin des travaux, a très justement expliqué que l'équipe du service Environnement n'était pas uniquement attachée au centre de Fosses, mais devait aussi s'occuper des villages et hameaux, surtout en cette période d'été où les festivités sont nombreuses et quasi hebdomadaires. Il incombe à cette équipe d'également assurer l'entretien des sentiers, du Ravel, etc.

Les incivilités ne sont malheureusement pas l'apanage de Fosses. Mais ce qui m'a agréablement surpris dans ces commentaires, ce sont les personnes qui proposent de « bouger ». Pas en râlant, pas en interpellant le Conseil. Simplement en ramassant eux-mêmes les déchets. Une canette, un papier gras... sans doute pas grand-chose ; mais c'est déjà un bon départ.

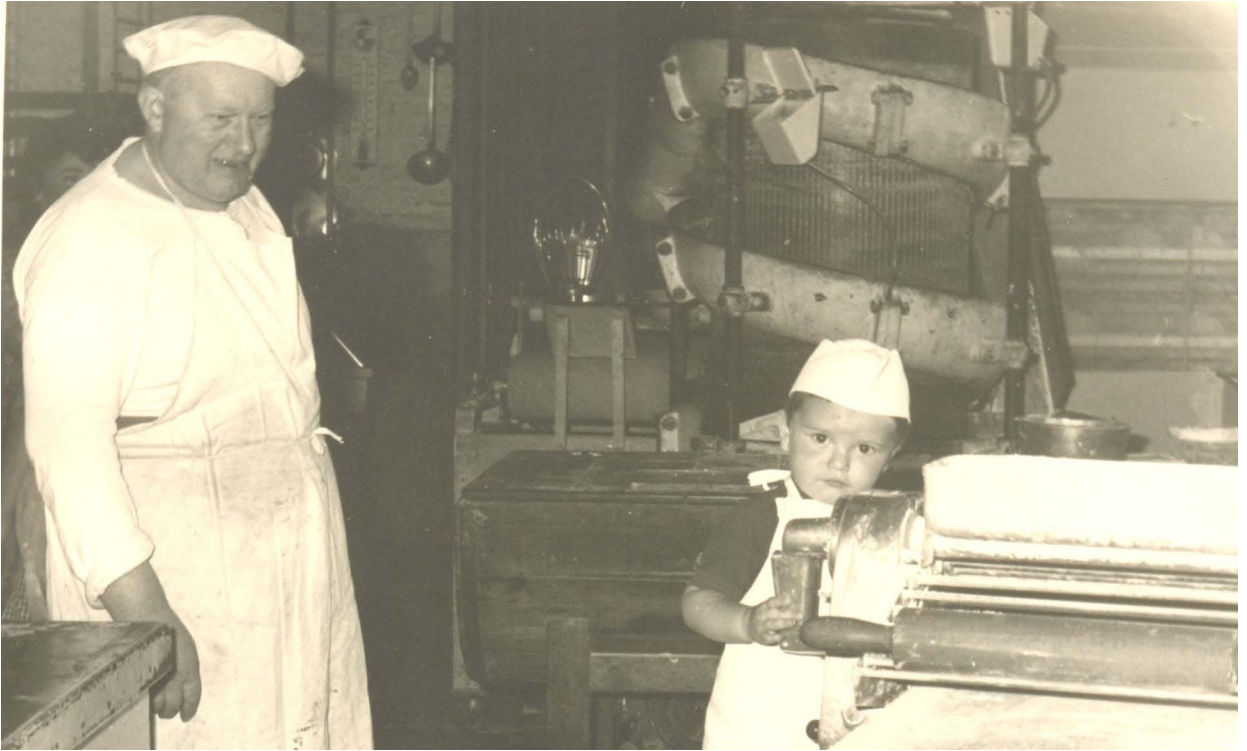
Une sympathique initiative a déjà eu lieu à Le Roux, où un groupe de jeunes se sont mobilisés pour nettoyer leur village. Les enfants de l'Ecole des Devoirs se sont également occupés des rues du centre, en prenant soin dans un joyeux cortège animé, d'informer les habitants.

Et s'il y avait plus de locomotives que de wagons ? On avancerait plus vite, je pense.

■ Jean-Pierre Romain

# Cinq générations de boulangers à Le Roux

Quand on circule dans Le Roux par la rue Grande, il est immanquable de ne pas voir la boulangerie-pâtisserie tenue par Patricia Brachotte et son époux Gabriel Sold. Et pour cause, elle y est installée depuis 70 ans (bon anniversaire). Nous les avons rencontrés et cela a été l'occasion de se souvenir de l'histoire de cette boulangerie.



## **Le temps passé**

Patricia nous relate qu'elle est la cinquième génération de boulangers. Tout est parti d'une fermière (nom oublié) qui a commencé à faire son pain familial pour ensuite partir le vendre, vu la qualité de son travail. Il s'agit de son arrière-arrière-grand-mère. Son arrière-grand-père Jean-Baptiste a pris la relève suivi de son grand-père Joseph. Cela se passait à Presles. Son père Octave Brachotte (né le 6/12/1913), fort de l'expérience de ses anciens, s'est installé à Le Roux (Cocriamont). En 1943, il achète une ancienne ferme rue grande (boulangerie actuelle). Cela fait 70 ans que cela dure, gage d'une qualité dans le produit. Son père a pris sa pension en 1978 pour être remplacé par son fils Claudy. La boulangerie était dans le sang car son frère Christian s'est installé à Falisolle où il créa un grand atelier de boulangerie desservant de nombreux dépôts. La boulangerie de Le Roux connut un arrêt de 3 ans entre 1990 à 1993. Etant née dans la farine, Patricia ne voulut pas voir la disparition de cette longue lignée de boulangers et décida de reprendre le flambeau en 1993.

## **Souvenirs**

Patricia aidé de sa sœur Claudine nous rappellent que toute la famille travaillait dans l'atelier. Plus ou moins 1000 pains étaient fabriqués par 4 à 5

fournées par jour. Seul le travail comptait. D'ailleurs Octave Brachotte avait comme principe "la satisfaction du client car c'est lui qui nous permet de vivre". Les pains étaient livrés dans toute l'entité fossoise et également du côté de Châtelet, Presles, Falisolle. Pour cela, trois camionnettes étaient employées. Les tournées se faisaient tous les jours. Même jusqu'en 1951, une charrette tirée par un cheval servait également à distribuer le pain. C'est un accident au lieu dit « La Ramée » qui décida son père d'arrêter ce genre de transport. Dans cette charrette on pouvait y placer 200 à 300 pains. Lors d'hivers rigoureux, la farine était amenée à la boulangerie à l'aide d'un traîneau.

## **La continuité**

La boulangerie actuelle suit le même chemin de qualité que les anciens ont inculqué, dans le sens où tout est fait à l'atelier avec le savoir des générations passées. Il y a une vingtaine de sortes de pains plus la fabrication de baguettes. Les recettes actuelles sont toujours celles de son père. Le seul changement, c'est qu'à l'heure actuelle, les nouvelles machines facilitent le travail. La pâtisserie est aussi à l'honneur avec comme spécialités entre autres : tarte au biscotin, bruxelloise, tropézienne.

# Un pompier fossois aux championnats mondiaux cyclistes en Espagne

**Daniel piet : Stéphane, en quoi consistent ces championnats du monde ?**

Stéphane Falque : Hé bien, il s'agit des championnats du monde cyclistes pour sapeurs-pompiers. Différents pays y participent - la Belgique, la France, l'Espagne, l'Italie - ainsi que plusieurs corps de sapeurs-pompiers de Belgique. Il n'y a pas d'équipe nationale. C'est un peu chacun pour soi...

**D.P. : C'est une première pour toi ?**

S. F. : En fait, pas tout à fait. Il y a quelque temps, j'ai participé à Milan-San Remo, avec ascension du Poggio, une course de 270 kms, où j'ai terminé 63ème sur 1100 participants.

**D.P. : Et en Belgique ?**

S.F. : J'ai couru le championnat de Belgique à Schoten, près d'Anvers, où j'ai été classé 10ème sur 40 participants. Et j'ai participé au critérium " La Criquelion " à La Roche le 24 août dernier. En guise d'entraînement.

**D.P. : Où se dérouleront ces championnats du monde ?**

S.F. : A Huesca, près de Saragosse. J'y vais en avion, à ma charge, au départ de Gosselies. J'atterrirai à Saragosse. Je prends sur mes jours de congé, du 18 au 23 septembre. Je loge à l'hôtel à mes frais. C'est une course très sérieuse organisée par la Fédération espagnole de cyclisme pour sapeurs-



pompiers, sous l'égide de l'Union Cycliste Internationale, avec contrôle anti-dopage après la course.

**D.P. : Tu n'as pas de sponsors ?**

S.F. : Si, heureusement. Je suis sponsorisé par l'entreprise d'électricité générale Famerée de Schaltin, par le salon de coiffure Christiane de Haut-Vent et par Johan Falque, entreprise d'aménagement de jardins.

**D.P. : Pas de coup de pouce de la commune de Fosses ?**

S.F. : La commune de Fosses est dans le coup ; elle intervient pour l'équipement, elle finance le maillot qui sera blanc, aux couleurs nationales, avec logo et couleurs rouge et vert de la ville de Fosses.

**D.P. : Tu t'entraînes comment ?**

S.F. : J'essaie, chaque jour, de parcourir plus ou moins 80 kms, qui sera la longueur du circuit à Huesca.

**D.P. : Tu as un favori ?**

S.F. : Oui, le pompier bruxellois Michael Naessens. On verra.

*D.P. : Toute la population fossoise te souhaite bonne chance. Et je te promets une chose : si tu deviens champion du monde, nous ferons une nouvelle interview pour le numéro d'octobre. OK ?*

S.F. : OK



# Balade gourmande 2013

A la découverte de la Thudinie ...



Au cœur de cette magnifique région, nous commençons notre visite par le château du Fosteau. Joyaux du 14ème siècle, cet édifice comporte 3 niveaux sur un soubassement chanfreiné. La maison forte renferme la prestigieuse salle gothique des chevaliers, l'une des plus belles de Belgique.

Toutes les autres pièces sont décorées de nombreuses antiquités ainsi que d'œuvres d'art d'exposants.

Nous finissons la visite du bâtiment par une salle musée où est reconstituée une pharmacie du début du 20ème siècle.

La sortie nous emmène dans un écrin de verdure aménagé en parcs et jardins où nous avons pu admirer des tulipiers remarquables en fleurs.

Après une visite commentée par le propriétaire du château du Fosteau, nous nous dirigeons vers Ragnies où un frugal repas est prévu.

Ohhhhhhhhhhhhhhhhhhhh surprise !!!!! Deux personnes habillées en costume d'époque moyenâgeuse nous attendent devant leur ferme restaurée dans le plus grand respect des traditions médiévales.

Dans la cour intérieure de cette ferme en carré, nous dégustons un apéritif de l'époque « L'Armo-retum », fait à base de vin de raisin aromatisé aux fruits des bois, un vrai régal !!!

S'en suit, dans la salle « Tristan & Iseult », un repas préparé par la maîtresse des lieux composé d'une soupe repas suivie d'un dessert concocté selon la tradition féodale. Le tout ponctué de chants et de danses traditionnelles.

Pour notre digestion, Dame Micheline nous emmène dans ses jardins mystérieux parsemés de plantes, de fleurs et de légumes oubliés et même d'un coin dédié aux herbes de sorcières.

Il est déjà grand temps de regagner notre mini bus

pour nous rendre à la célèbre distillerie de Biercée. Arrivant sur les lieux, nous admirons cette immense ferme remarquablement restaurée où les secrets de la distillation nous sont révélés par notre guide.

Il nous fait découvrir les nombreuses senteurs des ingrédients nécessaires à la fabrication du fameux breuvage « La Biercée » et de toute la gamme.

Ceux-ci sont distillés dans une immense grange à la charpente impressionnante, au détour de laquelle nous apercevons les alambics et les cuves de maturation.

Soudain une agréable émanation nous attire vers une cave où sont dissimulés de vieux fûts de chêne de Cognac permettant une évaporation naturelle appelée « La part des anges ». C'est là que vieillissent les alcools les plus raffinés ...

Voilà notre balade annuelle qui s'achève, laissant tous nos sens en ébullition et des souvenirs à profusion.



L'ambiance du car était comme à son habitude festive.

Quelques échos des participants égayaient notre retour :

« Ravie de cette belle balade, très belle ambiance, entente parfaite !!!!! » *Cécile*

« Une organisation impeccable, une convivialité sans égal, encore un succès total ... » *Alain*

Et unanimement le groupe remercie le CPAS et la commune de Fosses-La-Ville sans qui cela n'aurait pas été possible. Un gros bisou à notre animatrice pour ces belles découvertes.

■ L'atelier cuisine « Bien manger toute l'année »

# Cultiver son potager , la solution anti-crise du Cercle horticole...



Cultiver son propre potager, avoir quelques arbres fruitiers, fleurir son jardin, cuisiner ses propres produits...et devenir un passionné. Mais un passionné économe !

Un « Cercle Royal d'Horticulture et du petit élevage » à Fosses ? À l'heure où on achète des salades nettoyées, « prêtes à la consommation » et des escalopes de poulet panées, on assiste à un retour du potager, du « fait-maison » Mode ? Besoin d'authenticité ? Ou simplement un moyen sain de lutter contre la crise. Le potager reprend le dessus sur les longues pelouses qui occupaient nos jardins. « Ces pelouses demandent de l'entretien avec le désherbage des mauvaises herbes, les tontes répétées et l'évacuation des déchets, nous explique Gabriel Vermaut ». C'est une des explications qui justifient la multiplication des potagers. Et il semble bien que ce soit les femmes qui le prennent et qui l'entretiennent pour se distraire et pour avoir des légumes de bonne qualité. Nos grands-parents cultivaient leurs parcelles de légumes avec application. Ah, les bonnes confitures de mamy ! Ou les petites salades de papy... Mais beaucoup d'entre nous ont désappris ces gestes... Le Cercle horticole a gardé son but initial : instruire et (ré) apprendre l'art de cultiver, de travailler le sol. Agriculture et horticulture sont « deux frères jumeaux » ! Même s'il a fêté ses 100 ans en 2003, le Cercle Horticole fossois est très actif avec ses 9 conférences par an, son service « conseils » sur le Net et son concours. Il compte aujourd'hui 83 membres provenant des diverses communes. Probablement fondé en 1903 par Léonie Gillard, quinquillière à

Fosses, repris successivement par Nestor Colson puis M. Falise, Manu Drèze (de 1967 à 1995) , Etienne Drèze (de 1995 à 1998), il a actuellement M. Gabriel Vermaut comme président.

Les différentes conférences se déroulent dans une bonne ambiance avec un petit cadeau aux membres-participants (en ordre de cotisation), un petit concours et son briefing en fin de soirée. Elles sont données par des professionnels du secteur et portent sur des sujets variés depuis le travail du sol jusqu'à la transformation des produits du jardin.

De plus, chaque année, le cercle horticole organise un concours de façades et de propriétés fleuries fin juillet. Les gagnants de cet été sont :

1er : Nico Jardin de Wanfercée-Baulet

2ème ex aequo : Mme Diana Denis de Le Roux et Mme Murielle Scaillet d'Auvélais

3ème : M. Jean-Pol Georgery de Haut-Vent

4ème : Mme Rita Farine de Bambois

5ème : M. Kruchten Eric de Bambois

Un des points forts de ce cercle est sans conteste son service technique qui vous épaulé et répond aux questions des jardiniers amateurs, ou avertis, par Internet via le site [www.quenovel.be](http://www.quenovel.be). Environ 10.000 questions sont posées par an ! Bien du travail pour messieurs Georgery, Vermaut et leurs « collègues ». Alors, tout le monde au jardin !

Pour infos : [http : www.horticolefosses.be.cx](http://www.horticolefosses.be.cx).

■ Laurence Denis



# La Maison bleue

Quel titre ! Cela m'a toujours intrigué depuis que je suis à Fosses. Pourquoi ce vénérable négoce de textile pouvait s'appeler « Maison Bleue » ? De plus, depuis le 14 juin dernier, le salon de coiffure Ipercielle s'y est installé. On se rend compte que la façade est inchangée gardant le cachet ancien de ce magasin de vêtements. Seule la vitre porte la mention du salon de coiffure.



C'est ce renouveau qui m'a poussé à rencontrer Marie-Louise Jacquet, veuve de Georges Deschamps ancien propriétaire décédé en 2011.

Le déplacement fut court car cette vénérable dame habite juste à côté, à la maison « à la tête d'or », où, paraît-il, le prince de Condé y dîna.

Lors de notre rencontre, je n'ai pu m'empêcher de demander directement le pourquoi du titre de « Maison bleue ».

## Mémoires et vie

Marie-Louise relate que le magasin « Maison bleue » aurait débuté à Fosses vers le début 1900.

C'est Rosa Dromby (future mère de Georges) venant de Valenciennes qui ouvrit ce négoce.

Le titre Maison bleue vient du fait qu'à Valenciennes existe un magasin de textile portant le même nom. Dromby, voulant probablement se rappeler ses racines, a titré son magasin de Fosses de la même façon. Marie-Louise m'a confirmé que le magasin de Valenciennes existe toujours. Donc, si des Fossois ont l'intention de visiter Valenciennes qu'ils aillent à la recherche de ce magasin pour y faire, s'ils le désirent, une photo. Ce serait chouette de pouvoir mettre les deux photos dans une rubrique photos insolites.

Concernant la vie du magasin, au début, le tissu se vendait au mètre, cela s'appelait acheter à l'aunage (l'aunage : action de mesurer avec une aune). Il est vrai que dans les familles, les vêtements étaient fabriqués à la maison d'où l'achat à l'aunage du fait de la pauvreté.

Pour le début de la seconde guerre mondiale,

suite aux exactions de la guerre 14/18, les marchandises avaient été cachées dans la cave pendant un certain temps. Mais tout est vite rentré dans l'ordre. Il ressort même que parfois l'étage du magasin était réquisitionné pour y loger des soldats allemands. Maria Hankenne (seconde épouse du père de Georges) savait mettre les allemands au pas ! Elle exigeait que les soldats laissent leurs chaussures et leurs armes au rez-de-chaussée avant de monter à l'étage. Ils obéissaient sans broncher.

En 1953 Georges Deschamps s'est marié et a commencé à s'occuper du magasin sous les ordres de son père et sa belle-mère jusqu'en 1960 où il reprend avec son épouse la gérance du magasin.

1964 est la date de la modernisation du magasin (nouveaux rayonnages et autres) ainsi que du renouveau de la façade qui n'a plus changé depuis lors.

Le commerce est florissant et on y vient de loin. Le niveau de vie augmentant dans les familles fait prospérer ce négoce. Les fournitures proviennent principalement de Flandre.

Il fournit également tout ce qui était nécessaire pour les uniformes de marcheur et l'habit du chinel.

Marie-Louise se rappelle que 50 mètres de galons étaient nécessaires pour ce dernier. Quand on venait pour les fournitures complètes de cet habit, il fallait une heure pour servir.

Pour la comptabilité, c'est Georges qui s'y attelait et elle était ardue car il y avait 21 colonnes à remplir et il n'était pas question de perdre le Nord. Un exploit également, ce magasin n'a jamais fermé pour congés ou autres.

Le commerce a cessé en 2005. Tout y est resté sans bouger jusqu'en juin 2013 où une opportunité amena le salon de coiffure Ipercielle. Beaucoup de travaux ont dû être fait vu le changement de commerce.

Mais les changements sont magnifiques. Cet ancien magasin de vêtements est devenu un salon de coiffure très accueillant. D'ailleurs Marie-Louise nous fait la remarque : où Nicole Ipercielle passe la saleté trépassé.

Pour le mot de la fin, ce qui est intéressant vu la notoriété de ce magasin de textile, c'est que la façade n'a pas été changée et même les enseignes ont été rénovées par Nicole Ipercielle. De plus, cela remet une bonne animation dans cette rue qui en a besoin.

# Fermes historiques disparues

Nous avons fait un petit tour de fermes anciennes. Il n'est évidemment pas possible de les citer toutes ; je n'en ai retenu que quelques-unes, parmi les plus importantes et dont il est question dans nos archives. Il en est d'autres, des siècles passés, qui ont à présent disparu mais dont le nom est resté.

## La ferme des Bergeries

Comme son nom l'indique, cette ferme fut de tout temps consacrée à l'élevage ovin puisqu'elle portait déjà ce nom avant 1446 ! On l'appela parfois aussi « Cense du Joncquoy » car elle était proche du moulin de ce nom auquel elle était presque adossée. Elle fut achetée par l'abbé Jean Roberti pour l'abbaye de Floreffe en 1622. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, elle fut occupée par la famille Mathot, puis Duculot et Noël. A la Révolution française, en 1797, elle fut vendue comme « bien ecclésiastique » au profit de l'Etat français : estimée 6.440 livres avec ses 21 bonniers (\*), elle fut vendue pour 1.490 livres à M. Darrigade de Namur. Au XX<sup>e</sup> siècle, l'exploitation agricole était abandonnée et les bâtiments sont devenus trois maisons d'habitation, notamment celle de Marc Buchet.

## La bergerie du Stampia

Branchée sur la ruelle des Egalots, une petite cour-impasse se nomme Le Stampia ; l'origine de ce nom vient, de toute évidence, du verbe wallon « astamper », dresser et on a pensé à des claies dressées pour sécher les peaux de la tannerie située au fond de cette cour (avec façade rue des Tanneries), mais plus probablement d'une perche dressée là avec un « papegaye » pour les exercices du tir à l'arc : le même nom se retrouve à Dinant avec la même destination bien précisée.

Le bâtiment qui nous occupe, en moellons de grès chaulés, entouré d'anciennes étables et de granges, est la propriété actuelle de Mme Yolande Lebrun-Libouton. Il remonte au XVI<sup>e</sup> siècle, car dans un acte de 1583 il est question d'une « censure scituée aux estampeaux » et en 1618 d'une « maison et establirie en lieu dit le Stampeau » ; en 1619 on précise : « la bergerie Les Stampeaux ». Et on sait que le suffixe wallon « ia » est francisé en « eau » (restia, râteau ; tchèstia, château).

## La cense de Nèvremont

Située près du carrefour de la rue du Puits, dans la rue de Nèvremont, c'est la plus ancienne ferme du hameau : elle est déjà citée en 1612 sous le nom de son propriétaire, Melchior Gillain : « Ferme Monsieur Gillain », ce qui semble indiquer une respectabilité reconnue. En 1797 elle fut vendue à un certain Blaimont, puis en 1802 à la famille Deuquet et ensuite Odon Schluntz, assureur, l'acheta pour la louer à Emile Defreyne qui en devint propriétaire avant de la céder à (feu) Noël Debruyne. Son fils a dû aussi abandonner l'exploitation.

## La ferme de Pinsonhaie

Voilà un nom bien poétique pour une ferme ! Sans doute les haies du voisinage étaient-elles peuplées

de pinsons ? Il y avait là, en tout cas, une ferme de 16 bonniers entre le quartier des Forges et la route de Mettet actuelle (mais qui ne date que de 1843). Propriété du Chapitre de Fosses, elle fut achetée en 1631 par l'Abbaye de Floreffe et vendue à la Révolution. Elle a disparu elle aussi.

## Une ferme Tabollet

Une pierre gravée des armoiries du chanoine Tabollet, doyen du Chapitre, identique à celles qui surmontent les porches de la chapelle Sainte-Brigide qu'il a restaurée en 1659, peut se voir au pignon d'une maison de la place de la Chapelle Saint-Roch. Cela laisse supposer qu'il a dû y avoir là une ferme appartenant à ce chanoine de Fosses décédé en 1686. En effet, Maurice Chapelle avait trouvé mention du décès de Guillaume Thiri, époux de Françoise Jaumotte, le 13 mai 1709, « en la cense de M. Tabollet à Saint-Roch ». Derrière la ligne d'habitation de la place, une cour, de vieilles remises et, perpendiculairement, une autre maison avec une remise dotée d'une belle porte cintrée en pierre de taille, semblable à celles de la cense des Béguines en Leiche, tout cela fait penser à une cour de ferme. Disparue, elle aussi, depuis bien longtemps...

## La ferme Guillaume

Située près de la place de la Gare, en haut de l'avenue Albert I<sup>er</sup>, la ferme Guillaume vient de disparaître pour céder la place à un magasin Aldi.

« Il s'agissait, dit Maurice Moray dans une étude sur cette ferme, d'un complexe de bâtiments dont une maison d'habitation, à front de rue, prolongée d'une vaste grange ; vers la droite, au coin de la place de la Gare, un muret surmonté d'une grille cachait une tonnelle, la roseraie et le jardin ; derrière, dans une cour assez large, se dressaient d'importantes écuries. En effet, la ferme Guillaume a toujours eu la vocation d'élevage de chevaux de trait ».

Il semble bien que cette ferme fut bâtie (ou rebâtie) au XIX<sup>e</sup> siècle ; elle fut incendiée par les Allemands en août 1914 mais reconstruite dès 1919. En tout cas, elle est toujours restée dans la famille Guillaume : François Guillaume-Jacquet (décédé en 1916) ; à partir de 1909 : Lucien Guillaume-Kaisin (décédé en 1952) ; puis François Guillaume-Ancion (décédé en 1986) et son frère Henri Guillaume-Joux et enfin Pierre Guillaume-Depuyt qui, pour des raisons évidentes de modification dans l'agriculture, dut abandonner la vente de chevaux et se diriger vers la culture et l'élevage bovin. Comme beaucoup de ses terres et pâtures se trouvaient de l'autre côté de la grand-route, il décida de construire une nouvelle ferme à la Laide-Basse



Major de la Loge,  
présenté par Henri  
Guillaume avec devant  
lui ses deux enfants :  
Pierre et sa soeur.



et d'abandonner l'ancienne.

« Depuis le début de l'existence de la ferme, raconte aussi M. Moray, les Guillaume ont toujours eu la spécialité de l'élevage de chevaux de trait belges, ces mastodontes pouvant atteindre une tonne et qui ont fait la gloire de notre région ». Car jusqu'à la dernière guerre, la traction chevaline était répandue : outre les fermiers, avant les tracteurs, des boulangeries artisanales comme Le Bon Pain d'Auvélais ou la Maison du Peuple, des brasseries, des transporteurs et les charbonnages de la Basse-Sambre et du Borinage recherchaient ces chevaux réputés pour leur force et leur calme. Ils étaient sérieusement sélectionnés et inscrits au « Horse Book » pour établir la pureté de la lignée. Avec des races réputées et des croisements sélectionnés, les Guillaume ont remporté d'innombrables prix lors de concours agricoles. Il y avait en permanence un minimum de 50 chevaux, avec des pointes périodiques allant jusqu'à 80 !

Avec toujours quatre ou cinq bêtes prêtes à partir : le vétérinaire était rémunéré au forfait pour contrôler et garantir la santé des chevaux auprès des clients.

Cette spécialité-là aussi a maintenant disparu... Comme beaucoup de nos fermes et

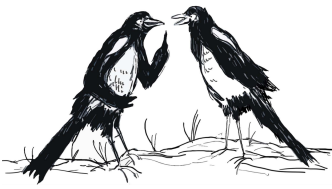
surtout les anciennes petites exploitations : rentabilité oblige !

■ Jean Romain



Ci-dessous : Tim van de Molenbergshoeve, 1er prix à Jemeppe en 1993, présenté par Pierre Guillaume, l'actuel propriétaire.





# Les canlètes

## Ratoûrnure :

« Il a stî è scole quand lès maïsses alin.n' mèche-  
nèr »

« Il est allé à l'école quand les maîtres allaient gla-  
ner » : Il a peu fréquenté l'école

« à l'Sint-Lambêrt, lès gayes à tête »

« à la Saint Lambert, les noix à terre »

## Tauvia d'awan :

Asteûre qui lès deûx mwès d'vacances sont yutes,  
lès èfants sont èralés è scole. Novias canetias,  
novias camarâdes, novèle anéye èt po dèss cias li  
grande sicole.. Li coû di scole, pajère dispûs dèss  
samwin.nes, a sès pavès r'spotchîs pa tot plins di  
p'tits pîds ... Lès nwârs tablaûs s'ont couvrus di

cârculs, di conjugaison...

Lès arondes, zèles, su lès fils , vont è scole po  
aprinde à voler do bon costé, po 'nn'aler passer  
lès frèds mwès au solia.

Lès aubes ont pris leûs bèlès coleûrs, lès fouyes  
s'lèyenut tchair... Djanes, brunes ou bin rossètes,  
èles cavolenut dins l'bîje.

Lès djoûs racoutichenut... Au gnût, li vapeûr monte  
dèss euwes èt dèss bwès ... Li roséye s'agripe aus  
ièbes jusqu'à doze eûre ... Li spirou comince à  
couru tot costés por ètassî gayes è neujes... Lès  
sauvadjès-auwes findenut lès nûléyes ...

Pa d'zeûs lès twèts, lès prumères fumères rèchenut  
dèss tchiminéyes... prumîs feûs d'bwès... culot do  
feu... l'awan èst là...

■ Mélye (F. Honnay)

## Lexique :

s'ont couvrus: se sont couverts	li roséye : la rosée	
Tauvia : tableau (peinture)	cârculs : calculs	s'agripè : s'agripper, s'accrocher
Awan : automne	lès arondes : les hirondelles	lès ièbes : les herbes
sont yute : sont passés	'nn'aler : s'en aller	doze eûres : midi
eraler : (s'en) retourner	lès frèds mwès : les mois froids, l'hiver	li spirou : l'écureuil
Scole : école	Lès fouyes : les feuilles	gayes : noix
canetias : ustenciles	tchair : tomber	neujes : noisettes
camarâdes = soçons : amis	Djanes : jaunes	lès sauvadjès-auwes : les oies sauvages
anéye : année (ici année sco- laire)	rossètes : rousses	findre : fendre
grende sicole : école primaire	cavolenut : forme conjuguée de cavoler : voler plusieurs fois, virevolter	nûléyes : nuages noirs
li coû di scole : la cour de l'école	bîje : bise, vent du nord	pa-d'zeû : au dessus
pajère : calme, paisible, tran- quille	racoutichenut : forme conjuguée de racouti : raccourcir	lès twèts : les toits
dispûs : depuis	li vapeûr : ici la brume	fûmères : fumées
pavès : pavés	li vapeûr monte des euwes èt dèss bwès : la brume monte des eaux (rivières, lacs, étangs) et des bois	rèchenut : forme conjuguée de rèche : sortir
r'spotchîs : écrasés une nou- velle fois		lès tchiminéyes : les cheminées
nwârs tâblaus : tableaux noirs		culot do feu : coin du feu
		lès dérins bias djoûs : les der- niers beaux jours

# Marches Royales !



Les marches St-Laurent de Sart- Saint-Laurent et St-Bietrumé de Bambois ont 50 ans !



Depuis au moins 1851, les marcheurs de Sart-St-Laurent participent sans discontinuité à la marche septennale St-Feuillen. Mais, c'est en 1963, après plusieurs initiatives infructueuses, que la compagnie Sart-St-Laurent décide de marcher tous les ans au 15 août, en l'honneur de St-Laurent. La procession a eu lieu pour la 50ème fois ce 15 août 2013.

Pour l'occasion, quelques représentants de la compagnie St-Laurent ont eu l'honneur d'assister à une réception au palais provincial où le titre de Royal leur a été remis de la main de Mr Denis Mathen, gouverneur.

## Un 15 août particulier...

L'anniversaire a marqué son apothéose le 15 août, jour traditionnel de la marche St-Laurent.

Le matin a comme d'habitude commencé par le réveil et l'appel des tambours à l'aube. Ensuite la compagnie s'est rendue à l'église pour la messe rehaussée par la présence du drapeau de l'AMFESM (Association des marches) suivie d'une cérémonie au cimetière où une médaille commémorative a été remise à chaque marcheur.

L'après midi fût, elle, rehaussée par une compagnie composée des drapeaux des marches voisines et amies. La procession s'est alors déroulée avec un premier bataillon sur les hauteurs du village pour ensuite se terminer, comme le veut la coutume, par la bénédiction à la fontaine St-Laurent. Chaque marcheur trempe son arme dans l'eau de la fontaine. Après un dernier bataillon carré et la rentrée du saint à l'église, les deux compagnies ont présenté les honneurs aux autorités placées sur une tribune officielle sur la place du village. Une médaille a été remise aux drapeaux de chaque délégation. La journée s'est clôturée par une retraite aux flambeaux et par le feu de file typique de l'entité.

Ce 15 août était donc particulier pour un anniversaire particulier ! Si certains villageois regrettaient le passage convivial chez les sympathisants, soyons

assurés que le 15 août reprendra son aspect habituel dès l'an prochain et que la compagnie royale St-Laurent respectera encore longtemps les traditions de cette marche.

## Nouvia drapia pou l'Sint-Bietrumé.

Sint-Bietrumé est le nom wallon de St-Barthélemy.

La marche de Bambois vient également d'effectuer sa 50ème sortie. C'est en 1963 que les marcheurs de Bambois ont décidé de marcher annuellement pour leur saint-patron. Bientôt reconnue royale, la compagnie a inauguré et béni un nouveau drapeau pour marquer le coup.

## Mais ce n'est pas tout...

14 délégations des compagnies Fossoises et amies ont répondu présent pour fêter dignement l'anniversaire.

Les marcheurs de Bambois ont même eu droit à une invitée surprise : La pluie ! Impossible de faire sans ! Le programme s'est donc déroulé comme prévu....

Les anciens marcheurs de la compagnie ont été médaillés. Fait particulier : les marcheurs sont décorés tous les sept ans (7,14, 21,...), respectant ainsi la coutume fossoise.

Après un dépôt de gerbes au monument, les quelques 240 marcheurs se sont rendus à l'église pour la bénédiction et l'office religieux. Jusqu'il y a peu, la messe était encore dite en wallon. La procession pouvait alors démarrer.

Dans l'après midi, une médaille a été remise aux délégations des compagnies invitées. Un magnifique bataillon carré a eu lieu au terrain de football suivi d'une décharge au cimetière avant la rentrée solennelle sur la place.

L'apothéose de cet anniversaire fut sans nul doute le feu d'artifice tiré en fin de journée.

■ Pierre-Jean Vandersmissen

### Bon anniversaire St-Pierre !

La marche St-Pierre de Vitriaval a également fêté en grande pompe ses 50ans. Si la journée du dimanche est restée traditionnelle avec procession et bataillons carrés, la sortie du samedi était particulière par la présence de la fanfare « La Concorde-Ste-Cécile de Mettet-Lesve ». Les délégations des compagnies amies étaient invitées pour le « grand jour » du dimanche. Le lundi, après la retraite aux flambeaux, un feu d'artifice a émerveillé marcheurs et villageois.

### Que s'est-il passé en 1963 ?

1963 était une année de St-Feuillen. Les anciens villages de l'entité formaient, anciennement, une compagnie spéciale pour participer à la septennale.

D'après les dires de certains, il devenait parfois difficile de recruter des marcheurs tous les sept ans. C'est sans doute une des raisons pour laquelle on a vu naître dans les villages des marches annuelles dédiées aux saints locaux.

D'autre part, la création de l'AMFESM (Association des marches folkloriques de l'Entre-Sambre-et-Meuse) en 1960, a donné un nouvel essor au folklore.

# Repères

## SEPTEMBRE

**Ven 6 Du 6 au 9** : Kermesse annuelle de Vitriaval. 17h : Dépôt de gerbe au monument « aux morts » par le comité des fêtes de Vitriaval et l'Administration communale.

**Lun 9** Conférence organisée par le Cercle Royal d'horticulture: "En cuisine : Les choux" à 19h30 à la salle espace solidarité citoyenne de Fosses-La-Ville.

**Du 6 au 9** : Kermesse annuelle de Vitriaval

**Jeu 12** Jeux de cartes par l'amicale 3x20 de Bambois à l'ancienne école de Bambois.

**Mar 17** Goûter mensuel de l'amicale pensionnés d'Haut-Vent à la salle "l'Hauventoise"

**Dim 22** Thé dansant de Sénior Amitié (ÉNÉO) au Centre sportif de l'entité Fossoise à Sart-St-Laurent. Marche St-Remy de Névremont.

**Lun 23** Marche St-Remy de Névremont.

**Jeu 26** Jeux de cartes par l'amicale 3x20 de Bambois à l'ancienne école de Bambois.

**Sam 28** Week-end portes ouvertes à la caserne des pompiers de Fosses-La-Ville.

Grand concert d'ouverture de l'année du centenaire de la grande

Guerre 14-18, place du Marché à Fosses-la-Ville, avec l'ensemble instrumental Votano, sous la direction de Giovanni Votano.

**Dim 29** Week-end portes ouvertes à la caserne des pompiers de Fosses-La-Ville.

**Lun 30** Conférence organisée par "Music Lovers"

15h : Goûter dansant annuel des séniors à la salle "l'Orbey".

## OCTOBRE

**Dim 6** 11h : Messe d'action de grâce pour les noces d'or en la collégiale St-Feuillen. 12h : Cérémonie des Noces d'or en la salle "l'Orbey".

**Mer 9** Goûter d'automne de Sénior Amitié(ÉNÉO) à la salle des fêtes du collège St-André de Fosses-La-Ville

**Jeu 10** Jeux de cartes par l'amicale 3x20 de Bambois à l'ancienne école de Bambois.

**Sam 12** Conférence organisée par "la Planche d'envol" - Union Royale des Ruchers Wallons à la ferme apicole de la Malplaquée à Sart-St-Laurent.

Souper organisé par le comité des fêtes de Sart-St-Laurent.

Marche des Monastères (4-6-12-25-42-50km) organisée par le

Footing Club de Fosses - Départ Collège St-André.

**Lun 14** Conférence organisée par le Cercle Royal d'horticulture: "Les graines et graines germées comestibles" à 19h30 à la salle espace solidarité citoyenne de Fosses-La-Ville

**Mar 15** Goûter mensuel de l'amicale pensionnés d'Haut-Vent à la salle "l'Hauventoise"

**Ven 18** Souper d'automne de l'école communale d'Aisemont

**Sam 19** Souper d'automne de l'école communale de Le Roux.

Souper annuel des Tchôds-Tchôds à la salle "l'Orbey"

**Jeu 24** Dîner de l'amicale 3x20 de Bambois

**Sam 26** Sortie quinquennale des Limotches à Bruxelles.

**Dim 27** Fête de Saint-Feuillen et de la confrérie: 11h: Messe en la Collégiale. 12h: Serment des membres de la confrérie suivi du verre de l'amitié.

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

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

"Haloween" organisé par le groupe "Clara Bistouille et Abel Zébuth".

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

### Escalopes de porc farcies

#### Ingrédients :

1 kilo d'oignons/échalotes  
Thym  
25 cl de bière blonde  
Sucre fin (blanc)  
Beurre  
Huile d'olive  
Mozzarella  
Escalopes de porc  
Pommes de terre (cornes de gattes)  
Navets, ou autres légumes

#### Recette:

Couper les oignons/échalotes en lamelles et faire revenir avec du beurre dans une poêle.

Quand vous obtenez une compotée, ajouter la bière en une fois. Faire réduire.

Ajouter 4 cuillers à soupe de sucre fin et le thym émietté.

Cuire les pommes de terre dans de l'eau salée.

Quand les pommes de terre sont cuites, les égoutter et les refroidir. Les éplucher.

Ensuite, les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile, sel, poivre, thym.

Amincir les escalopes en les plaçant entre deux feuilles de cellophane et en passant dessus avec un rouleau à pâtisserie.

Les garnir ensuite de mozzarella et de la compotée d'oignons.

Rouler l'escalope et faire tenir le tout avec une ficelle.

Disposer les rouleaux obtenus dans un plat allant au four.

Saler, poivrer, ajouter un peu de mozzarella, le reste de la compotée d'oignons/échalotes et du gruyère par-dessus.

Enfourner pendant 20 minutes à 150°C.

Couper les navets en bâtonnets après les avoir épluchés.

Les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile, sel, poivre, curry jaune.

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