



INFOS
CULTURE
CITOYENNETÉ
SOCIÉTÉ
VIE
FOSSOISE

LE NOUVEAU MESSAGER

MENSUEL D'INFORMATION DE FOSSES-LA-VILLE

25 ANS

D'ART FOSSOIS !

**14^{ème} BRIGADE DES GRENADIERS
CHERCHE TAMBOUR-MAJOR**

**« CHEZ MARCO MAGAZZINO »
SAVEURS D'ITALIE**

2

**LE TOUR DE TABLE
A TOUTES LES SAUCES ...**

Novembre 2009 - 1 €



Edito

LE NOUVEAU MESSAGER

Prochaine parution
le 18 décembre 2009.

Editeur responsable :

Bernard Michel, Centre culturel de
l'Entité fossoise asbl, Place du Mar-
ché, 12 à 5070 Fosses-la-Ville.

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 Dar-
denne, au Night & Day.

Pour les villages et hameaux : à la
Boulangerie Brachotte (Le Roux), à
la station Leruth (Névreumont), à la
boulangerie de la place (Bambois),
à l'épicerie Au Sartia (Sart-Eustache),
à la boulangerie Ernoux (Sart-St-Lau-
rent), à La Tarterie (Vitruval)

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

Comité de rédaction

Bernard Michel, Sophie Canard,
Leslie Hanus, Jean Romain, Jean-
Pierre Romain, Etienne Drèze, Anne
Lambert, Jean-Jacques De Paoli,
Philippe Malburny.

A l'heure des choix

Quel est le point commun entre la recherche d'un nouveau tambour-major à la 14ème
Brigade des Grenadiers et l'exposition des artistes fossois qui s'est déroulée début
novembre?

Vous me direz que ces deux sujets font l'objet d'articles dans le présent numéro du
«Nouveau Messenger» et vous aurez raison.

Mais au-delà de cette évidence rédactionnelle, il s'agit tout d'abord de deux thèmes
culturels qui se conjuguent au passé, au présent et au futur de notre entité.

Dans les deux cas, les générations se mélangent, se nourrissent, se confondent et
(ré)inventent la culture.

Il s'agit aussi et surtout de propositions d'articles qui nous sont parvenues le mois
dernier. Nous espérons recevoir des idées de reportages et nous vous avons lancé
un appel à collaboration mais cela ne nous a pas empêché d'être une fois de plus
agréablement surpris par vos messages. En nombre et en qualité.

Le nombre de pages étant limité, il a dès lors fallu faire des choix...

Aussi, et parallèlement aux deux sujets déjà évoqués, avons-nous décidé d'ouvrir une
rubrique supplémentaire, une rubrique «Repères». Elle devrait vous permettre de par-
ticiper aux événements de la vie de l'entité ou de faire connaître vos activités.

Nous y parlons cette semaine de miel et de céramique. Le programme est varié, vous
en conviendrez.

En conclusion, nous rappelons que si le «Nouveau Messenger» est à vous chaque mois
pour un euro, il est surtout le vôtre dès aujourd'hui si vous décidez d'y participer en
nous faisant connaître vos désirs, vos activités, votre quotidien...

■ Bernard Michel

Nous avons besoin de vous!

Le «Nouveau Messenger» est un
projet participatif. Nous sommes
à la recherche de volontaires qui
souhaitent s'impliquer dans ce
projet.

Si vous êtes intéressé(e)s, en-
voyez un courrier ou un courriel
aux adresses «Contact/Abonne-
ments » que vous trouverez ci-
dessus.



D'hier et d'aujourd'hui

La rue du Postil

L'évolution sociale et économique actuelle a engendré le remplacement des petits commerces par des « surfaces à rayons multiples ». A côté d'un brin de nostalgie, ce changement inéluctable répond aux conditions de vie d'aujourd'hui.

La rue du Postil est un exemple type de cette mutation ; elle était naguère une des artères les plus commerçantes du centre de Fosses. La photo ci-jointe date des années 1910, et la rue a changé depuis, mais voici 40 ans seulement, elle comptait encore 18 commerces sur 25 habitations ! Ainsi, en remontant la rue on y trouvait, du côté gauche : confections Evrard, tabacs Rosalie Noulard, magasin Novelty (aunages), Phildar (laines), parfumerie Madeleine Chabot, librairie-papeterie Romain, pharmacie Sacrez, papeterie Duculot, crèmerie Jh Schmitz ; et du côté droit : quincaillerie Catena (G. Vermaut), peintures Jules Gillain, le coiffeur Arthur Berger, l'horlogerie Jacqueline Cornette, le magasin d'optique Daniel Ghenne, l'horlogerie Francis Lebi-chot, la librairie Henton, l'épicerie Delhaize (Dieu-donné Riguelle) et la boulangerie Georges Jacob.

Ce dynamisme commercial ne pouvait éviter quelques tensions occasionnelles entre concurrents, mais en général il apportait un style de vie plein d'animation, de contacts sociaux, de relations harmonieuses et souvent très gaies.

Mme Riguelle, qui y a tenu une épicerie, durant 17 ans nous le confirme :

- Oh oui ! Je garde un excellent souvenir de ces années passées à Fosses. Notre épicerie marchait très bien. On y vendait de tout, tous les articles qu'on trouve maintenant chez Mestdagh ou ailleurs, mais en plus petites quantités bien sûr, toute l'épicerie, les légumes frais, même un peu de lingerie et des petits sacs de charbon. Nous y passions beaucoup d'heures, mais c'était bien rentable ; évidemment, comme tout le monde à l'époque, il fallait veiller aux dépenses excessives et bien mener sa barque. Même le voisinage du Nopri, installé aux

Quatre-Bras peu après, ne nous a pas gênés. Avec les clients, c'était très agréable : quand il n'y avait pas trop de monde dans le magasin, on pouvait parler de tout et de rien, des petits potins, des nouvelles des familles et mon mari savait imaginer des blagues – gentilles ! Oui, c'était bien agréable, D'ailleurs, nous avions envisagé de revenir habiter Fosses... ce que j'ai fait mais malheureusement sans lui, peu après son décès accidentel.

En effet, l'ambiance entre habitants et commerçants était le plus souvent d'une cordialité qui n'empêchait pas la fantaisie et parfois les blagues. Il me souvient d'une farce jouée par « Donné » à Yvonne, qui était, dans l'entretien de sa maison, d'une méticulosité qui frisait l'obsession. Un jour, il dépose sur son seuil trois tomates blettes, puis il sonne et s'enfuit. Yvonne ouvre la porte, ne voit personne, descend une marche et... écrase les tomates ! Tout le voisinage en a bien ri !

On n'en est plus là, bien sûr, de nos jours. Mais les « grandes surfaces » locales restent à taille humaine et le contact avec les vendeuses et caissières, souvent connues, a gardé un ton très convivial par rapport aux « Super » et « Hyper », ces grands centres commerciaux d'une désolante impersonnalité, où des étrangers se pressent et se bousculent sans se regarder.

Une vaste opération de revitalisation du centre est à l'étude ; il faut user d'imagination et de toutes les potentialités restantes pour découvrir une organisation de la société qui nous apporte un nouvel art de vivre ensemble.

■ Jean Romain



Tous autour de la table!

Soupe aux potirons pour 4-6 personnes

Ingrédients:

Un quartier de potiron moyen- 500 ml de lait- une échalote ou un oignon- huile de tournesol- sel- poivre-curry jaune-piment en poudre-un cube de bouillon de bœuf- un sucre.

- Faire revenir un oignon ou une échalote dans de l'huile de tournesol (ou de colza/d'arachide),
- Faire revenir le potiron coupé en dés avec l'échalote ou l'oignon.
- Saler, poivrer
- Ajouter du curry jaune (ne pas avoir peur d'en mettre)
- Ajouter un peu de piment en poudre
- Bien englober les légumes avec l'huile
- Laisser cuire pendant 20 minutes
- Ajouter ensuite 500 ml de lait demi-écrémé
- Ajouter un cube de bouillon de bœuf
- Ajouter un sucre (pour couper le piment)
- Laisser sur le feu jusqu'à ce que le lait bouille
- Réduire en velouté à l'aide d'un mixe soupe

Nous avons accompagné ce potage de tranches de jambon cru, passé au four (pour le sécher). Il suffit ensuite, de l'émietter par dessus l'assiette.



Ce vendredi 30 octobre 2009 a eu lieu le premier cours de cuisine familiale, saine et économique au Tour de Table. Cet atelier est donné bénévolement par Mr Pierre Lambert, à la maison de quartier de Fosses. Pascale, une participante, nous a confié ses impressions:

Pourquoi avoir participé au cours de cuisine?
Afin de quitter la routine et pour m'obliger à sortir de chez moi. Cet atelier est l'occasion de faire des rencontres et de tisser des liens. C'est aussi l'opportunité d'apprendre à mitonner de bons petits plats, pas trop coûteux.
Quelles étaient vos attentes par rapport à cet atelier? Y-a-t-on répondu?

J'espérais y trouver un accueil chaleureux ainsi qu'une bonne ambiance. Une autre des mes attentes étaient d'y apprendre à cuisiner et d'y découvrir de nouvelles recettes alliant le bon, le sain et l'économique. Et je suis totalement satisfaite.

Qu'avez-vous apprécié le plus dans cet atelier?

La convivialité de la matinée et la composition d'un repas complet avec un budget restreint. Nous avons en effet réalisé un potage aux potirons avec

du lait pour l'entrée et en plat principal, une salade liégeoise.

D'après vous, quel(s) point(s) devrai(en)t être amélioré(s)?

Le chauffage. En effet, le radiateur de la cuisine ne fonctionnait pas et j'ai eu froid.

A l'utilisation, j'ai constaté qu'il manquait encore pas mal de matériel nécessaire en cuisine. J'ai d'ailleurs chez moi quelques ustensiles qui ne me servent pas et qui pourraient être utiles ici.

Qu'avez-vous retenu de cette matinée?

J'en garde une expérience plaisante et agréable. Mais ce que je retiens surtout c'est la confection et le partage d'un repas délicieux.

Avez-vous envie de participer à nouveau à cette activité cuisine?

Oui, je suis d'ailleurs inscrite au prochain atelier.

■ Leslie Hanus

L'ordinateur pour tous!

« Apprendre l'ordinateur », « Taper mon courrier moi-même », « Savoir aller sur Internet », « Communiquer avec mes petits-enfants qui sont à l'étranger »... Quelques-unes des motivations exprimées par les participantes aux formations à l'informatique, qui se tiennent tous les jeudis après-midi à la Maison de Quartier.

Et au-delà de ces souhaits, se débarrasser de l'appréhension de cette drôle de machine. Car la fracture numérique n'est pas seulement là où on l'attend. Bien sûr, une situation précaire écarte une frange de la population de l'accès aux nouvelles techniques de l'information et de la communication. Mais pas seulement. Beaucoup de personnes considèrent que l'ordinateur, c'est compliqué, on a peur de mal faire.

« Un ordinateur », explique Jean-Pierre, le formateur, « c'est une bête machine. Tellement bête qu'elle ne comprend même pas le français mais juste des séries de 0 et de 1. Souvenez-vous du télégraphe et du morse. Je donne un texte à Arthur, qui le transforme en une série de points et de barres pour l'envoyer à Zénobe, qui fait l'opération inverse. Arthur est mon périphérique d'entrée, Zénobe mon périphérique de sortie. Aujourd'hui, Arthur s'appelle souris ou clavier ; Zénobe, écran et imprimante. C'est tout bête. »

Face à l'écran, chacune s'affaire à suivre pas à pas les différentes petites étapes qui aboutiront à un premier exercice : la mise en page d'une annonce pour la Maison de Quartier. La souris n'est pas encore domptée, les mouvements ne sont pas encore fluides... On progresse doucement et sans souci. Un coup d'œil par-dessus l'épaule de sa voisine : « il fallait cliquer où ??? ». On s'entraide.

Un mot bizarre revient régulièrement : Ubuntu ! Ce qui signifie *Humanité*. « C'est le système d'exploitation que nous avons choisi, la nouvelle version de Linux. Pourquoi ce choix ? Parce qu'il repose sur une communauté qui développe du logiciel libre. Plus de problème de licences ou de mise à jour : je suis libre d'utiliser les programmes, de les transformer, de les distribuer ».

Ubuntu signifie aussi : « Je suis ce que je suis, grâce à ce que nous sommes tous ensemble ». Un joli programme...

■ Jean-Pierre Romain



Chez Marco Magazzino : Saveurs d'Italie

Un nouveau magasin vient d'ouvrir ses portes à Sart-Saint-Laurent. Sa particularité est de proposer à la vente et à la dégustation des produits d'origine italienne.

Lorsque l'on ouvre la porte de ce petit magasin, on est directement envahi par la bonne odeur des saveurs d'Italie, ainsi que par l'ambiance qui s'en dégage. Marco, le patron, n'est pas totalement étranger à cette ambiance. En effet, d'origine italienne, il ajoute à ces saveurs la bonne humeur et l'accueil chaleureux qu'on lui connaît, traits de caractère pittoresques du pays où le soleil ne brille pas exclusivement dans le ciel.

Malgré tout, ce commerce n'est pas totalement nouveau. L'entreprise Previti fonctionnait déjà depuis plusieurs années comme grossiste en produits alimentaires italiens. Par conséquent, la clientèle était principalement composée de restaurateurs. La nouveauté est que depuis peu, ces produits sont accessibles aux particuliers et peuvent être achetés à cette nouvelle adresse (place de Sart-Saint-Laurent, 6).

Pour vous mettre l'eau à la bouche, j'ai donc décidé de pousser la porte de cette nouvelle enseigne pour rencontrer le patron.

Un commerce de produits italiens à Sart-Saint-Laurent a-t-il du sens ?

Historiquement, l'entreprise Previti, qui existe depuis 1998, était située à Sart-Saint-Laurent comme importateur et la vente en tant que grossiste. De ce fait, le lieu d'implantation n'était pas primordial. L'opportunité d'un espace commercial qui se libérait, près d'un axe routier fort fréquenté, avec pignon sur rue était l'occasion d'aménager une salle d'exposition des produits proposés à la vente et un lieu de dégustation pour la clientèle.

Pourquoi s'adresser aux particuliers ?

De nombreux particuliers s'adressaient à nous pour obtenir nos produits italiens. Le cadre de notre activité de grossiste n'était pas adapté pour recevoir ces personnes décemment. L'ouverture du « magazzino » permet donc de répondre dignement à cette demande. A côté des produits traditionnels (charcuterie, fromages, pâtes, vins, huiles d'olives...), les particuliers peuvent s'approvisionner en plats préparés. De plus, le « magazzino », en tant que vitrine de la gamme de produits, permet à tous les clients (particuliers ou restaurateurs) de goûter sur place avant de choisir. Cette initiative connaît un réel succès et un projet d'ouvrir d'autres points de vente est en gestation.

Sur la carte de visite, on trouve les mots qualité et service, pourquoi ?

La clientèle recherche avant tout la qualité du produit, et bien sûr son origine, avant le prix. La gamme offerte aux particuliers répond aux mêmes exigences de qualité que celle offerte aux restaurateurs. La philosophie

commerciale est de travailler exclusivement avec de petits producteurs locaux italiens. En sens inverse, des producteurs italiens travaillent exclusivement pour Marco en Belgique. Ceci est un gage de sérieux qui permet de sortir des sentiers battus et de se diversifier. Par conséquent, la clientèle peut découvrir des produits hors du commun.

Le service est le maître mot des livraisons, mais également de l'accueil au « magazzino ». Ce service passe par des conseils ou des propositions en fonction de la demande ou du type de réception prévue.

A l'approche des fêtes, quels sont les inédits de la gamme ?

- le Parmigiano Reggiano, emballé dans son sachet conservateur en tissu et accompagné d'un couteau,
- le Prosecco Doc, vin blanc sec pétillant,
- la Chinetto, eau plate à l'agrumes ou Gazzosa, eau aromatisée au citron de la côte amalfitaine,
- le caviar d'élevage de Lombardie,
- la gamme de magret et foie gras de canard (speculoos, pain d'épice, chocolat)

Le site internet (www.chez-marco.be) propose des achats en ligne avec possibilité de livraison à domicile. Des paniers cadeaux y sont proposés. La clientèle a aussi la possibilité de confectionner son propre panier. L'ensemble de la gamme est également présent sur le site. Nous vous conseillons d'ailleurs à rendre une visite à Marco : son « magazzino » a un petit air de vacances !

Ouvert du mercredi au samedi de 10h00 à 19h00 et le dimanche de 09h00 à 13h00.

■ Etienne Drèze



Anniversaire à l'Association des artistes

25 ans d'art Fossois !

Début novembre se déroulait l'annuelle exposition de l'association des artistes fossois. Nous en avons profité pour rencontrer François le céramiste et Marcel le dinandier ciseleur, respectivement Président et Vice-président de l'association des artistes fossois. Ils sont tous deux fondateurs, avec quelques autres, de cette association née en 1984 qui trouve ses racines dans une exposition organisée par l'échevin de la culture de l'époque, René Brachotte.

Quels sont les objectifs de votre association ?

Marcel: Nous voulons promouvoir les artistes de l'association et les stimuler pour qu'ils fournissent chaque année, lors de l'exposition, un maximum de pièces nouvelles.

Tous ces artistes travaillent de façon libre et indépendante, parfois l'un ou l'autre demande conseil auprès d'un autre membre.

François: Tous les membres de l'association sont sur un pied d'égalité car c'est le groupe qui fait vivre l'association.

Cette exposition annuelle marque-t-elle votre volonté de mettre en avant les artistes fossois ?

François: Effectivement, depuis 1984, c'est devenu un rendez-vous incontournable pour le public qui vient découvrir les nouvelles créations. Et pour assurer une plus grande indépendance dans l'organisation, nous avons investi dans le matériel de l'exposition. Un exemple? Les cimaises et le matériel d'éclairage nous appartiennent.

Marcel: Je me souviens très bien que lors de la première édition, nous devions placer des cales en dessous des cimaises, car la salle l'Orbey étant toujours à l'époque une salle de cinéma, tout l'espace était en pente.

Dès la deuxième année, l'exposition est devenue itinérante et a trouvé place au cœur des villages de l'entité. Elle s'est tenue à l'Ecole Moyenne, au Collège Saint-André et même à la Maison Michaux (actuellement la Maison de la Culture et du Tourisme).

Combien de membres compte votre association ?

François: Elle est composée de 13 membres actuellement, mais on est déjà monté à 22 par le passé.

Chaque membre cotise et participe aux frais liés à l'organisation de l'exposition. Les recettes du bar complètent le budget.

Et comment y entre-t-on ?

Si vous désirez faire partie de l'association, vous faites la demande par écrit et vous l'adressez au Président. Mais vous devez répondre à certaines conditions :

- habiter ou avoir habité l'entité de Fosses-la-Ville;
- soumettre son travail à un jury de quelques personnes issus de l'association et accepter que celui-ci décide ou non de l'admission.

Cette rencontre avec François et Marcel fut aussi l'occasion pour eux de lancer un appel aux jeunes artistes de l'entité à venir les rejoindre et d'assurer la relève.

Pour eux, un artiste est celui qui présente au public son acte créatif. Il veut partager le plaisir qu'il a ressenti dans son travail et cherche à susciter une réaction chez le visiteur qui regarde son œuvre.

■ Bernard Michel



Les exposants cette année : Guy Blin, Christiane Calande, Yves Delaitte, Georges Desvenne, Manou Dumont, Robert Frère, Patrick Germaux, Pierre Godenne, Dolorès Ingels, Ingels-Malnoury, Jean-Pol Legrain, Julie Martin, Marcel Nulens, Simone Scohier.

Petites annonces

A DONNER : Si vous désirez quelques kgs (gratits) de poires de coings, tél. au 071 71 15 40

Repères

Formation en apiculture

Les cours débutent le dimanche 22 novembre 2009 à 9h00 à la ferme apicole de l'Union Royale des Ruchers Wallons, rue de Malplaquée, 11 à 5070 Sart-St-Laurent. A raison de une ou deux matinées dominicales par mois, la formation se clôture en août 2010 par un examen donnant droit à un diplôme reconnu par le Ministère de la Région wallonne. L'originalité de l'apprentissage tient au fait que l'élève est, le plus tôt possible, les mains dans les abeilles, mettant en pratique les principes de l'apiculture actuelle. Sans obligation, chaque élève est invité à acquérir sa première ruche dès la première année de sa formation et éventuellement de poursuivre ses acquis dans une seconde année d'apprentissage.

Le nombre de participants étant limité, nous vous prions de prendre contact rapidement avec le Président: Pierre DEBRICHY, 0478/521.682 ou pierre.debrichy@skynet.be

L'atelier de céramique Ingels-Malnoury

vous accueille rue Saint-Pierre, 18 à Vitryal à l'occasion du W-E chez l'Artisan d'art. Portes ouvertes les 21 et 22 novembre de 13 à 19h. Démonstration de tournage. Entrée libre. Une organisation de l'Entente Interprovinciale des Métiers d'Art de Wallonie.

Cette rubrique « Repères » permet d'annoncer des manifestations ou informations locales qui se déroulent le mois suivant la parution de votre « Nouveau Messenger » et qui ne seraient pas reprises dans le calendrier annuel du Syndicat d'Initiative, dans le Bulletin communal ou dans le Petit Racont'arts du Centre culturel. Nous vous invitons à consulter ces publications pour avoir l'agenda complet des manifestations.

A 3 ans de la Saint-Feuillen...

14^{ème} Brigade des grenadiers cherche tambour-major !

Jean-Luc Nicolay a été le tambour-major de la 14^{ème} Brigade des Grenadiers lors de cinq Septennales, soit depuis 1977... Un record! Après plus de 30 ans de bons et loyaux services, il a décidé de remiser la «canne-major». La «14^{ème}» lui cherche donc un remplaçant. Elle recherche celui qui aura l'honneur de mener la batterie et les soldats à l'assaut des prochaines sorties de la Compagnie.



La photo qui accompagne cet article l'illustre à merveille: le tambour-major doit avoir, comme première qualité, du charisme. Mener les tambours et le fifre demande de la prestance, de l'allure, du sérieux. Mais sérieux ne veut pas dire ennuyeux. «Le dimanche de la Saint-Feuillen, les tambours se réunissaient chez le tambour-major pour le petit-déjeuner avant de rejoindre la compagnie pour le rassemblement au local vers 6 heures du matin. Je me souviens d'un tambour qui avait la faculté d'imiter un harmonica en soufflant sur un peigne après y avoir glissé une feuille de papier à cigarette», nous confie avec le sourire, Jean-Claude Mathieu, le Secrétaire de la Compagnie. C'est lui qui recevra la candidature du futur tambour-major avant de la transmettre au comité. Il précise: «Il est clair que pour mener une batterie, il faut avoir une bonne connaissance du répertoire des marches, avoir un vrai sens de la musique, de la mesure.»

Cette prestigieuse fonction demande également une certaine disponibilité mais sans excès, nous confirme Jean-Claude: «Au mieux, le tambour-major dirige la batterie deux ou trois fois par an. Lors de quelques marches locales, nos grognards

se déplacent sans batterie propre et se joignent aux autres délégations. Par contre, l'année de la Saint-Feuillen est logiquement beaucoup plus chargée.»

Plus que trois ans

Dans 3 ans, en 2012, des milliers de marcheurs fouleront à nouveau les rues, les routes, les chemins fossois. Les tambours feront vibrer notre bonne vieille cité, des fifres s'envoleront les airs des différentes compagnies «Cette année-là, nous sortons pour les préliminaires, la bénédiction, le week-end de la procession, le lundi et le mardi ainsi que le dimanche suivant pour la remise des médailles... Il est clair que la batterie est sollicitée à de multiples reprises. Mais on attend cela avec tellement d'impatience pendant 7 ans...»

Si devenir le nouveau tambour-major de la 14^{ème} Brigade des Grenadiers vous tente, vous pouvez adresser votre candidature à Jean-Claude Mathieu par courrier à l'adresse suivante: 52, rue du Calvaire à 5150, Franière.

Vous pouvez également le joindre au 081/44.46.90, il se fera un plaisir de répondre à vos questions.

■ Philippe Malbourny