INFOS
CULTURE
CITOYENNETÉ
SOCIETÉ
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
OCTOBRE 2010 - N° 11 - 1€

Edito

LE NOUVEAU MESSAGER

Prochaine parution le 26 novembre 2010.

Editeur responsable :
Bernard Michel, Centre culturel de l'Entité fossoise asbl, Place du Marché, 12 à 5070 Fosses-la-Ville.

Où trouver le «Nouveau Messager»?
Pour Fosses Centre : à la Maison de la culture et du tourisme, à la librairie (rue de Vitrival), à la boulangerie Dardenne.

Pour les villages et hameaux : à la Boulangerie Brachotte (Le Roux), à la station Leruth (Névremont), à la boulangerie Aux Anjes (Bambois), à l'épicerie Au Sartia (Sart-Eustache), à la boulangerie Ernoux (Sart-St-Laurent), à La Tarterie (Vitrival).

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 Messager, 12, place du Marché, 5070, Fosses-la-Ville
Par courriel : nouveaumessager.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, Anne Lambert, Philippe Malburny, Annie Lefèvre, Michel Dargent, Eugène Kubjak, Daniel Piet, Grégory Piet, Laurence Denis, Falcuche.

Jamais mieux servi que par soi-même? Voire...

Tout à trac de la rentrée et de la reprise des activités, voilà : nous avons complètement oublié un anniversaire. Le nôtre, tout simplement !

Un an ! Voilà un an que le Nouveau Messager existe : en septembre 2009, notre «numéro zéro» vous était proposé en toute-boîte, et le mois suivant, les ventes et les abonnements débutaient.

Une première année, une première maturation...

Votre mensuel s'affine et se peaufine. Un an, ce n'est rien, juste un tour de chauffe. Le contenu éditorial s'étoffe et se diversifie et la nécessité de passer à 12 pages au lieu de 8 s'est vite imposée. Nous travaillons maintenant avec un solide comité de rédaction (toujours ouvert aux bonnes volontés...) et les idées ne manquent pas : activités insolites, initiatives citoyennes : nous vous promettons beaucoup de surprises au cours de l'année à venir.

Une nouvelle rubrique dès ce numéro : le retour d'Agénor et Radar, qui ont captivé, amusé, interpellé une génération de lecteurs du Messager, dans les années 60-70, avec leur billet «Par dessus la haie».

Mais à la rentrée s'imposait aussi à nous cette question : après deux mois d'inactivité, serez vous encore présents? D'autant qu'une année écoulée signifie en plus le moment pour nos premiers fidèles de renouveler leur abonnement.

Et nous ne sommes pas déçus : vous avez répondu massivement, nous témoignant ainsi de votre intérêt.

A tous, mille fois merci.

■ Jean-Pierre Romain

L'église et le presbytère de Bambois

Voilà 110 ans que l'église de Bambois dresse vers le ciel la pointe de sa tour carrée et sa tourelle ronde. Elle fut bâtie en effet dès 1898 et consacrée solennellement le 14 février 1900 par Mgr Heylen, évêque de Namur. Elle est dédicacée à saint Barthélemy, un des premiers apôtres du Christ, originaire de Cana en Galilée ; il évangélisa l'Arménie où il fut martyrisé (écorché vif) et décapité en 71. Son nom wallon est Bièturmé, et on sait qu'à Bambois le wallon est roi !

Un peu d'histoire

Un siècle, c'est déjà bien, mais qu'y avait-il avant ? Bambois n'était pas une paroisse : les chrétiens devaient descendre à Fosses pour la messe ainsi que les cérémonies familiales : baptêmes, mariages, funérailles. La grand-route elle-même ne date que de 1843. A l'emplacement de l'église et du presbytère était une ferme assez importante, déjà citée en 1672. Vers 1780 elle est reprise par un certain Jacques Baudin, non comme cultivateur car il était peintre, déjà renommé, né à Paris et en 1784 il transforme les bâtiment, tenez-vous bien, en pensionnat « pour jeunes messieurs » à qui il donnait « des cours de lecture, écriture, grammaire, arithmétique, géométrie, dessin et peinture ». Son fils Nicolas, peintre lui aussi, eut 8 enfants, tous nés à Fosses, dont Alexis-Narcisse, artiste peintre, qui vivait à Namur mais avait gardé à Bambois une chambre communiquant à une chapelle aménagée dans l'ancienne ferme. En 1874, il vend la propriété à Bernard Hanotiaux, par acte du notaire Jeanmart de Namur. Elle passe ensuite, en 1888, à Moïse Remy. On retrouve alors Mlle Adèle Jeanmart, fille du notaire, qui en 1891 rachète la ferme et ses dépendances ; mais plusieurs des bâtiments sont en ruines et bientôt démolis en 1897. En mémoire de son père, mort en 1886, Mlle Jeanmart décide de faire bâtir à Bambois une église. L'architecte Van Gheluwe, de Namur, en établit les plans : de style néo-gothique, avec un grand vitrail au chevet (fermé en 1970) et deux derrière le jubé, à la façade occidentale. Elle a coûté 79.208,95 francs de l'époque. Mais Mlle Jeanmart, qui avait ajouté un presbytère prestigieux, avait présumé de ses moyens : elle est déclarée en faillite et le presbytère est vendu à Prosper Riboux tandis que les 9 Ha de terrains sont cédés à trois acquéreurs.

Une église ne se conçoit pas sans cloches. Dès 1900, Bambois fut dotée de deux cloches : une de 900 kg, dédiée à saint Barthélemy, et une de 600 kg, Thérèse-Barbe ; celle-ci sera enlevée par les Allemands en 1943 et remplacée en 1954 sous le même nom. Et en 1959, une troisième, de 310 kg, est consacrée « Marie-Pierre » en mémoire du commandant Pierre Courteille.

Une paroisse

Par arrêté royal du 23 avril 1900, la section de Bambois est érigée en chapellenie dépendant du doyen de Fosses. En 1903, le presbytère est occupé par 4 religieuses expulsées de France par la loi Combe, avec 9 jeunes filles françaises : un nouveau petit pensionnat ! L'abbé Delforge s'y installe en 1906 et l'église est desservie par divers vicaires de Fosses. En 1914, des officiers allemands occupent le presbytère et en 1918 ils y entassent des prisonniers italiens dépenaillés et mourant de faim.

Le 5 mars 1919, l'abbé Joseph Cambier, ancien brancardier de la guerre, est nommé curé de Bambois ; c'est lui qui, de ses propres deniers, rachète le presbytère pour la Fabrique d'église de Fosses ; il restera 34 ans, manifestant une bonté et une générosité sans bornes. En 1953 il est nommé aumônier au Home Dejaifve et il mourra à Carnières en 1960. Il est inhumé à Bambois.

Les curés se succèdent alors : l'abbé Désiré Piérard, de 1953 à 1964, dynamise la paroisse de façon presque miraculeuse par un zèle extraordinaire. Puis ce seront : le Père Cornet en 1964, l'abbé Jacques Paquet en 1968, le Père Elysée en 1973, l'abbé Pirmez en 1977. Ensuite, la paroisse sera administrée par le doyen de Fosses et une équipe pastorale groupant Fosses, Bambois et Sart-Saint-Laurent.

L'église et le presbytère de Bambois font partie de notre patrimoine architectural et culturel.

J. Romain

Qui se souvient de Madeleine ?

En plus de quatre-vingts ans, Fosses a bien changé. Une Fossoise témoigne…

C'est en 1924 à Fosses (on ne disait pas encore Fosses-la-Ville à cette époque !), dans un univers peuplé de chapeaux qu'est née Madeleine Dubois. Sa maman, Marie Demanet-Dubois y exerçait la profession artistique de modiste et confectionnait mille et un chapeaux pour toutes les circonstances. Mode des chapeaux oblige : Fosses comptait d'ailleurs deux modistes : Mme Demanet et Melle Masson. Avec méticulosité, la jeune Madeleine se plaisait à trier, ranger, classer les innombrables accessoires des coiffes : rubans colorés et fleurs en soie pour les chapeaux estivaux et plumes pour ceux d'hiver. Enfourchant son vélo, elle livrait joyeusement les précieux ouvrages dans Fosses et ses alentours. Son papa, Léon Dubois, lui racontait ses journées de machiniste et conducteur du petit tram reliant Fosses à Châtelet.

Partant de la gare de Fosses, ce tram longeait le chemin de fer jusque la ferme du Chêne, se glissait sous le pont de la Laide Basse, rejoignait la grand'route à la Malle Poste, descendait par les Trois Bras, longeait la route principale vers Vitrival pour filer ensuite vers Le Roux, Sart-Eustache, Presles et enfin Châtelet. En 1940, une ligne d'autobus le remplaça. Les Allemands démontèrent une partie de son tronçon pour récupérer les rails pendant la seconde guerre mondiale.

Dans cet univers familial chaleureux, Madeleine, enfant unique, grandit, fréquentant la stricte école des Sœurs de Sainte Marie fondée en 1838. Elle fut entourée par ses institutrices qui se prénommaient Sœur Anastasia (à la maternelle), Melle Léontine, Melle Maria (épouse Deschamps) et Sœur Marie-Lucienne. Outre l'école, les visites des clientes pour les retouches et les modifications apportées aux chapeaux dans l'atelier de modiste, Madeleine se rappelle qu'elle se rendait à la ferme chez Debehogne, en bas de la rue Sainte Brigide, pour en ramener du lait frais et du beurre. Mais aussi chez Leclercq ou encore chez ses cousins à Vitrival…

Les Fossois aimaient se faire des blagues et des plaisanteries, se donner des surnoms et sobriquets (comme « li Cousse » pour Monsieur Constant ou encore « Minique » pour le boucher…). Le nombre de surnoms recensés à Haut-Vent était impressionnant. Et Madeleine s'empresse de nous relater une mésaventure arrivée à sa grand-mère, Mme Constant. Comme chaque lundi soir de ces années 1910, elle devait préparer le souper pour les artisans de chaussures de Fosses en congé le lundi. Elle avait donc cuisiné un lapin que lui avait apporté un d'eux. Tous se régalèrent bien que les os soient plus fins et petits que d'habitude. À la fin du repas, voilà nos artisans qui entonnent un « Miou » énigmatique. Quelle ne fut pas la surprise de l'un des convives d'apprendre que ce repas n'était autre que son chat disparu depuis trois jours ! Bien mauvaise blague cette fois. Sa grand-mère fut fort choquée.

Côté loisirs, Madeleine se remémore avoir fréquenté, un peu avant la guerre 40-45, le « Cinéma

Moderne » situé alors dans une ancienne menuiserie devenue l'actuelle salle L'Orbey. L'hiver, en l'absence des travaux aux champs, les représentations théâtrales remplaçaient notre télévision. Fosses comptait d'ailleurs quelques cercles dramatiques (cercle Saint Feuillen, cercle de la salle Jacquet, chez Colin, chez Roger…). Il y en avait également dans les villages environnants comme à Aisemont…

En novembre 1944, Madeleine épouse Maurice Borbouse traceur mécanique chez Heuze qui lui donnera un fils Bernard, actuellement cuisinier et habitant en Floride, et une fille Marie-Christine, revenue à présent aux côtés de sa maman restée seule dans sa grande maison familiale.

Fin gourmet, Madeleine a endossé toute sa vie le tablier de cuisinière. Infatigable lors des banquets donnés à l'occasion de communions et mariages, elle régalait les Fossois et sa réputation n'était plus à faire. Au volant de sa voiture, elle arrivait avec son expérience et ses nombreuses casseroles chez les gens. C'était l'époque des longs menus composés de 6,7 voire 8 plats. Plus tard, au début des années 70, la mode voulut qu'on reçoive ses invités dans une salle, comme la salle du Chêne, le circuit de Mettet ou encore l'ancienne salle des Sœurs devenue Collège Saint André. Pâtissière à ses heures, elle ne comptait plus le nombre de tartes composées pour les réunions des 3 X 20 !

En plus de quatre-vingt-cinq ans, Madeleine a vu Fosses grandir. Elle déplore cependant un grand changement dans l'évolution des mentalités. « -Beaucoup de petits commerces ont disparu. On s'y rencontrait. On trouvait d'ailleurs de tout à Fosses : depuis le fabricant de tabac pour la pipe M. Devos aux horlogers en passant par chez Michel, le vendeur de vélos et de machines à coudre, situé rue des Egalots (actuellement une fleuriste). Maintenant les gens ne se parlent plus. On ne connaît souvent même plus ses voisins ! » Soupire-t-elle avec une certaine nostalgie. « -Je me rappelle qu'à une période, il y avait 4 boulangeries et 2 livreurs ambulants dont « Le Bon Pain » d'Auvelais. Il y avait 7 boucheries aussi ! » Autant de lieux de rencontres...

À quatre-vingts ans, Madeleine est allée à Namur rendre sa plaque de voiture par prudence envers les autres… Maintenant, elle n'ose plus trop s'aventurer dans la rue, beaucoup de ses amis sont « partis ». Entre les visites de sa famille, de ses petits-fils, elle s'occupe de ses chats, de son potager et garde une attention particulière aux nouvelles de Fosses.

■ Laurence Denis

Le tram vicinal au départ de la gare de Fosses. Archives André Vandenbroeck.

Souvenirs d'une visite estivale

Cette année, notre atelier cuisine « Bien manger toute l'année » a organisé sa balade gourmande et nous a emmené au Fourneau St Michel de St-Hubert.

Après un agréable voyage à travers les merveilleux paysages ardennais, nous débarquons sur un site exceptionnel où se trouve, en témoignage de notre passé, un musée rural en plein air .

A cet endroit, dans un cadre verdoyant où serpentent des ruisseaux, une nature généreuse peuplée d'arbres remarquables se dessine. Là où il n'y avait rien une quarantaine d'années auparavant, se trouve aujourd'hui un petit village de bâtiments représentant plusieurs siècles d'architecture rurale.

Ces bâtisses ont été démontées sur site et remontées à l'identique avec les techniques de l'époque.

Nous sommes bouche-bée devant ce tableau champêtre et ensoleillé qui aurait certainement plu à Monet .

Le soleil, au point culminant de la journée, nous rappelle que l'heure de midi sonne. Nos papilles se réveillent et nous amènent d' instinct au lieu- dit « Les Tahons » (l'insecte) .

Il s'agit d'une taverne typique où nous nous délecterons d'un repas du terroir « à tomber par terre »: un jambon badigeonné de miel en croûte de spéculoos cuit au four à bois traditionnel, délicatement servi avec une sauce moutarde à l'ancienne, accompagné de sa suite de crudités et de pommes de terre en robe des champs (Waou quel programme ! Bon appétit!) .

Après ce merveilleux repas, voici venu le temps de notre visite guidée ...

Dès les premiers instants, emportés par les récits de notre guide (une vieille dame charmante à la voix chevrotante), notre imagination vagabonde dans le passé comme si nous y étions .

Au détour de petits chemins, nous découvrons tantôt une imprimerie du 19ème siècle, tantôt un atelier de fabrication des célèbres Cigares de la Semois, un lavoir public, une scierie,...

Chaque bâtiment étant garni des objets usuels de l'époque, on peut également y voir une collection de vieilles machines à laver, de herses, de meules, de charrues, etc ...

Le charme de ces maisons est essentiellement dû aux colombages et aux toits de chaume où trône majestueusement une plante grasse appelée Joubarbe côtoyant quelques coquelicots .

En récompense, les plus courageux d'entre nous découvrent au terme d' une petite ascension, un plateau où nous pouvons admirer une ancienne école scindée en 2 parties distinctes (souvenez-vous, la mixité n'était pas de mise à l'époque !), une charmante petite chapelle ainsi qu' une des plus anciennes maisons nommée « Malvoisin » où l'on peut également découvrir l'exposition permanente de planches de bande dessinée du célèbre Jean-Claude Servais .

Et voilà, notre journée touche déjà à sa fin ...

Sur le chemin du retour les commentaires fusent de tous côtés :

« super, temps magnifique, repas délicieux, ce lieu me rappelle la petite maison dans la prairie... » (Maryse); « j'ai découvert l'histoire de mon pays d'adoption et sa savoureuse cuisine du terroir . Spacibo bolchoé *! (Tatiana); « nostalgique d'un temps où tout était plus vrai ... » (Alain); « un vrai moment de bonheur » (Eliane); « Journée superbe et tout à fait réussie ! » (Ginette)...

Et tous sont unanimes pour dire que notre animatrice Sandrine fut une fois de plus bien inspirée quant au choix de la destination .

Nous remercions les différents acteurs, le Plan de Cohésion Sociale de Fosses-La-Ville et le CPAS sans lesquels rien n'aurait été possible .

L'atelier cuisine « Bien manger toute l'année » a lieu deux fois par mois, les vendredis de 10h00 à 14H00 au Centre Sportif de Sart-St-Laurent. Pour tout renseignement, contacter Sandrine Jacqmain au n° suivant : 0497/43.70.31.

■ Quelques participantes

**« merci beaucoup », en russe dans le texte*

Les premiers auront les meilleures places !

Besoin d'une bonne tasse de café et d'une petite douceur de Fosses ? Voilà un petit plus pour bien commencer la journée.

A l'heure où Fosses encore engourdie s'éveille lentement, qu'il fasse pluvieux ou venteux, il est un endroit chaleureux au cœur même de la bourgade, tout près du centre et des commerces, dans lequel le passant, qu'il soit d'ici ou d'ailleurs, peut venir se ressourcer pour bien démarrer la matinée. Devinez donc où…

A peine la porte refermée, le sourire matinal radieux et la voix joyeuse de la patronne vous accueillent dans un univers coloré aux mille senteurs sucrées très alléchantes. Une large banquette confortable préside cinq petites tables de 2 personnes. Ayant repris la boulangerie en 2006, Christelle et Julien Dardenne y ont développé un tea room depuis 2 ans pour y servir leurs pâtisseries artisanales, chaque jour du lundi au samedi, dès 8 heures du matin. (Ouverture de 8h à 18h en semaine et de 8h à 15h le samedi). Autre aspect pratique, des sandwiches fourrés sont servis le midi.

Vous voilà face à un comptoir bien garni qui joue sur la carte de la fraîcheur et du renouveau. Julien et sa compagne sont à la recherche de la diversification dans leurs produits avec un souci du détail dans la décoration des pâtisseries. Si la tendance de l'époque est à la rapidité et à la facilité industrielle, elle n'est pas d'actualité chez Dardenne où le patron compose ses produits lui-même. Christelle nous le confirme : «- Notre recette, c'est d'allier le traditionnel et la nouveauté. Nous fabriquons tout nous-mêmes : pains, pâtisseries évidemment mais aussi les baguettes, la pâte feuilletée jusqu'aux petits sujets en massepain ! Nous sommes toujours à la recherche de l'originalité. Mon mari suit régulièrement des formations pour découvrir des nouveautés. Nous lançons d'ailleurs une gamme de macarons...»

À côté de cette ouverture vers l'originalité, Julien reste un maître de la véritable tarte au riz selon la recette liégeoise ou encore de la bruxelloise et … des baisers fossois ! Car Julien (29 ans) est un passionné. Son amour pour la boulangerie et la pâtisserie a commencé dès ses quatorze ans quand il est venu découvrir le métier avec M. Genard qui tenait alors ce commerce, ensuite avec M et Mme Janssens.

Notons que la boulangerie ouvre occasionnellement (et gratuitement) ses portes aux écoliers dans le cadre de projets didactiques sur la fabrication du pain. Notre passionné aime expliquer son métier aux enfants et, qui sait, faire naître des vocations.

Deux jeunes commerçants, de vrais artisans, allant de l'avant !

■ Laurence Denis

Encore hier

Dans les rues de pierres
aux maisons plus que centenaires
triplement enracinées comme des dents dans la terre,
la gangrène comme par magie déguisée en lierre
venant du sol voudrait se réaproprier
ce qui jadis lui a été enlevé.

Bon jusque là aspect pittoresque
d'une vieille dame aux dentelles comme arabesques.

En lèche vitrine, aurait craqué pour un château et ses fresques
mais ici notre terre souffre et craque
et c'est pas les pansements de tarmac
sur les vieux pavés qui feront l'affaire dans le sac

Fossois,Fossoises,
Fosses en ruine, peut être, brûlée ? Non !
Voudrait quand même renaître de ses antres,
aux diables les entretoises !

On ne compte plus les lézardes et fissures
qui montreraient à la foudre le chemin le plus court et sûr
vers les planchers vermoulu et autre bois
qui n'attendraient plus les grands feux de joie.

Bon il est vrai
Fosses a toujours dansé
et certaines bâtisses ont gardé
leur position penchée,
parfois gonflée.

La terre se fend la poire toute l'année,
elle, pas comme tous les bossus,
les échassiers et autres macrâles
qui une fois l'année chatouillent du pavé
dans des rires, dans des râles,
rira bien de loin, rira bien l'Orbey.

Bah si on rit jaune toute,
on pourra toujours le cacher
à la choucroute!

■ Laurent Dubois

VOTRE RECETTE DU MOIS

Sauté de porc aux légumes provençaux

Préparation pour 6 personnes
Accessoire particulier : un grill électrique

Ingrédients

- 150gr/personne de rôti de porc au spiring
- 3-4 échalotes
- 70gr de concentré de tomates
- 200ml de fond de veau
- +/- 100ml de vin blanc sec
- 1 poignée de persil frais
- 2 poivrons rouges
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 bouquet garni (persil-thym-laurier)
- 1 gousse d'ail
- Sel
- Poivre
- 1kg de pommes de terre (dans cette recette nous avons utilisé des grenailles)

Recette :

Couper les échalotes en fines lamelles.
Couper la gousse d'ail finement.
Couper la viande en morceaux d'environ 2cm/2cm.
Mettre de l'huile de tournesol dans le fond d'une casserole.
Faire revenir les échalotes dans cette casserole avec l'huile.
Ensuite, ajouter l'ail et la viande.
Saler, poivrer.
Quand la viande est bien saisie, déglacer le tout au vin blanc.
Ajouter le fond de veau.
Ajouter le concentré de tomates.
Ajouter le persil haché et le bouquet garni.
Laisser mijoter 1 heure.

Cuire les pommes de terre, avec leur peau, dans une casserole d'eau salée.
Couper la courgette et l'aubergine en rondelles de +/- 7 mm
Couper les poivrons en 8.
Cuire les rondelles de courgette et d'aubergine ainsi que les morceaux de poivrons au grill. Les laisser ensuite refroidir sur du papier absorbant.
Quand les pommes de terre sont cuites, les peler et les incorporer dans la casserole contenant la viande.
Faire une salade avec les légumes grillés refroidis. Les assaisonner d'huile d'olive, de sel, poivre, ail et persil frais.
Servir la viande avec les pommes de terre et la salade.

La confrérie Saint-Feuillen

La Confrérie Saint-Feuillen organise ce dimanche 31 octobre la fête de notre saint Patron. Et cette année, elle tombe juste le jour anniversaire de sa mort en 655, où est maintenant la ville du Roeulx.

Mais pourquoi une Confrérie ?

Un comité paroissial avait organisé, en 1996, les festivités du 750e anniversaire de la Fête-Dieu, instituée par sainte Julienne et célébrée pour la première fois en 1246 chez nous à Fosses. Il apparut bien vite qu'il fallait aussi songer à préparer l'aspect religieux de la Saint-Feuillen 1998. Le doyen Michel Vannoorenberghe estima que « Sept ans, c'est trop long, il faut célébrer saint Feuillen chaque année » et le vicaire René Goffaux d'enchaîner : « Une Confrérie, comme au Roeulx, pourrait laisser la flamme allumée ». Ainsi est née l'idée, d'autant qu'une « Confrérie de la Bienheureuse Vierge Marie et de saint Feuillen » avait existé autrefois : elle avait été reconnue par le pape en 1617 et même dotée d'une indulgence plénière !

Le comité paroissial se mua donc en Confrérie, vouée à la mise en valeur de notre histoire, de notre patrimoine culturel, dans le respect de nos traditions et de notre folklore. Elle se constitua en ASBL dont les statuts furent publiés au Moniteur du 10 septembre 1998 avec pour buts :

- rechercher nos racines culturelles et spirituelles ;
- assurer la défense et l'illustration de ce patrimoine ;
- promouvoir le culte de saint Feuillen ;
- favoriser toute initiative dans ce sens, dans la plus grande confraternité.

Que faut-il entendre par « racines historiques » ? Les confrères veulent se grouper derrière saint Feuillen, ce Foilnan venu d'Irlande en 651 ériger, à l'emplacement de notre place du Chapitre actuelle, un monastère de moines « Scots ». Ils apportaient, dans une région fruste et barbare, cette haute culture de l'antique Erin, leur parler gaël proche du gaulois des gens de chez nous, mais aussi la médecine des plantes et de notables améliorations des techniques agricoles en plus de leur spiritualité, de leurs exemples ascétiques et de leur charitable dévouement.

Les membres portent une bure rappelant la tenue de ces moines irlandais du VIIe siècle, et une triskèle, bijou d'étain fabriqué en Irlande, frappé de la triple spirale qui symbolise la recherche intérieure. Présentés par deux « parrains », ils sont solennellement intronisés, après la messe en l'honneur de saint Feuillen le jour de sa fête, devant la Croix celtique proche de la collégiale.

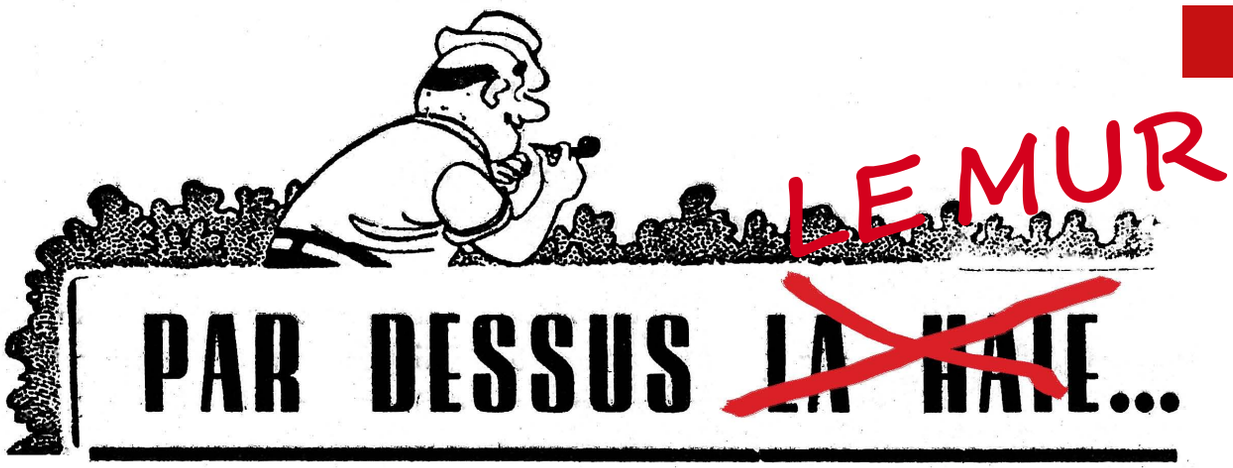
Des réalisations intéressantes

Dès sa création, avec Camille Honnay comme premier président, la Confrérie a manifesté un beau dynamisme et peut présenter un bilan appréciable au cours de ces 12 années d'activité. Citons entre autres : la redynamisation du traditionnel pèlerinage à sainte Brigide, le premier dimanche de mai. – Une recherche d'approfondissement du sens religieux de la Saint-Feuillen. – Une étude de l'aménagement de l'espace liturgique et historique de la collégiale. – Le nettoyage de la tour et des greniers. – Des visites guidées de la collégiale. – La protection des tableaux du chœur. – L'installation de vitraux de saint Feuillen et sainte Gertrude dans la crypte, et de sainte Julienne dans sa recluserie. – Une statue de saint Lambert dans l'absidiole de la crypte. – Deux grandes expositions du trésor de la collégiale : objets du culte, statues, etc. – La fête du 200e anniversaire de la châsse. – Un voyage en Irlande « Sur les pas de saint Feuillen ». – Un grand spectacle itinérant lors de la Saint-Feuillen 2005. – Une sorte de jumelage avec les Confréries de Saint-Feuillien du Roeulx, Saint-Pholien de Liège, Sainte-Brigide d'Ayeneux et Sainte-Rolende de Gerpinnes. - Un site Internet. – Découverte de 5 églises dédiées à Saint Feuillen.

Et encore bien des projets : une nouvelle statue en bois de saint Feuillen, la restauration du Buste-reliquaire, l'ouverture du puits dans la collégiale, un grand spectacle pour la Saint-Feuillen 2012, un pèlerinage Fosses-Gerpinnes-Walcourt…

Oui, la Confrérie Saint-Feuillen, c'est une affaire qui « marche » !

Jean Romain



Le temps passe et la vie aussi. Avec mon Agénor, mon vieux complice ensabotté de la haie, il y avait un bail qu'on n'avait plus philosophé sur le temps et tout ce qui le détraque.

C'est mon petit-fils qui m'a appris : il faut faire wouaf wouaf wouaf POINT faissebouc POINT com et on retrouve qui on veut. Ben mon Agénor, il connaissait le wouaf wouaf aussi.

De veuvages en déménagements, on s'était perdu de vue. Alors je l'ai invité chez moi; je l'ai prié de quitter un temps sa résidence, pardon : sa senioreie, excusez du peu !

Grandes retrouvailles... le voilà ridé tout fripé pire qu'une pomme qui aurait mal passé l'hiver au fond de ma cave. Moi aussi il faut dire, mais ça ne m'avait pas frappé.

Un ou deux petits portos et quelques souvenirs plus tard, on s'installe à la cuisine, le temps que je mette en route le repas. L'air est tiède et Agénor fume sa pipe devant la fenêtre entr'ouverte. Les yeux mi-clos, il tends l'oreille, écoute les bruits de la rue.

- C'est marrant, on se croirait à Milan.

Là, pour le coup, j'étais un peu vexé. Mon lapin aux pruneaux, il sent la bolo peut-être ?

- Mais non, il me fait, écoute; écoute bien les bruits en bas. Ecoute cette vie. Tu entends ? Des gosses qui jouent, des gens qui parlent, et toute cette vie qui grouille. C'est Milan, je te dis !

Silencieux, il savoure sourire aux lèvres mon porto et quelque souvenir méditerranéen. C'est qu'il m'envierait presque mon deux-pièces cuisine ce vieil empantouflé.

Milan, vraiment, je n'y aurais jamais pensé. Mais oui, dans le soir de cette fin d'été, peut-être. J'écoute, j'essaie d'imaginer.

Dehors passe un vélomoteur. Un scooter, comme ils disent maintenant. Une foule désoeuvrée vaque sur les trottoirs à pas d'occupation; ça discute et ça s'invective à tout-va.

Milan, peut-être; la vie qui frétille, la ville qui fricotte.

A nouveau un vélomoteur. Plus loin, des djeunes jouent au ballon, nostalgiques de la coupe du monde, Espagnols d'un soir. Fameux Milanais en somme !

Etais-je donc à ce point sourd ou sénile pour ne pas avoir plus tôt apprécié cette drôle de symphonie ?

Un vélomoteur encore, une voiture qui klaxonne. La vie de la ville.

- Tu sais mon Agénor, pour vraiment s'imaginer à Milan et trouver tout cela amusant, il faut être de passage, comme en villégiature si tu veux.

Je lui ai gâché son plaisir, c'est certain. Mais écoute mieux, devine et comprends. Ce vélomoteur tu vois, c'est toujours le même, il tourne et tourne toute la soirée. Et moi, je n'ai jamais compris pourquoi il fallait qu'il mette quatre fois les gaz pour descendre la rue. Sur toute une soirée, ça use les oreilles et les neurones.

Et les klaxons! Nos concitoyens ont complètement oublié l'usage de la sonnette : ils klaxonnent pour appeler quelqu'un, et si ce quelqu'un tarde, ils reklaxonnent. Et leurs super sonos dont ils équipent les voitures ! Des fois, j'ai l'impression que le pare-brise va s'envoler. Ils seront sourds avant nous, mon bon vieux.

Alors Milan, oui, tu as raison. Mais tu aurais envie de vivre à Milan, toi ?

Tu aurais vraiment envie d'entendre tous les soirs des disputes et des bagarres, des gosses qui pleurent et des mères qui gueulent ?

Dans le fond, cette vie qui grouille, ce brouhaha, il faut l'écouter sans l'entendre. Ou l'entendre sans l'écouter, je ne sais pas. Sinon, c'est nettement moins poétique.

Et on est passés à table. Toute fenêtre fermée. Un fameux fumet, mon lapin !

■ (Pardon Radar)

Repères

Les apéros Ciné

Le 18 novembre 2010, dès 19h30.

Le centre culturel et l'AMO Basse-Sambre présentent « LOL » de Lisa Azuelos.

LOL, ça veut dire laughing out loud - mort de rire - en langage MSN. C'est aussi le surnom de Lola, 16 ans.

Le jour de la rentrée, Lola n'a pas le cœur à rire. Arthur, son copain, l'a trompé pendant l'été…

LOL est un film sur les jeunes, les études, le sexe, les copains, la relation mère-fille, ...

Où?

Balcon de la salle l'Orbey

Quand?

Dès 19h30 (projection à 20h)

Combien?
2,50€ l'entrée

Réservations : 071/71.46.24 ou culture@fosses-la-ville.be

Club de lecture

12 novembre 2010, de 19h30 à 20h30

« Expédition dans la savane»

Dès 4 ans

Où ? A la Maison de quartier, Place du Marché, 12 5070 Fosses-la-Ville

Réservations souhaitées: 071/71.46.24 ou culture@fosses-la-ville.be

ENTREE GRATUITE

CCE et CCJ

Installation officielle du CCE ET du CCJ le vendredi 12 novembre 2010 à 19h à la salle du Conseil de l'Hôtel de Ville.

La prestation de serment sera suivie de la présentation des différents projets de l'année ainsi que de la projection du court-métrage « Fosses-city » réalisé par les jeunes du CCJ.

Stages d'Arts plastiques : 6 à 12 ans.

Suite à un manque d'inscriptions aux ateliers hebdomadaires d'Arts plastiques, le Centre culturel proposera désormais des stages durant les vacances scolaires de 13h30 à 16h30.

Périodes :

- du 03 au 07 janvier 2011
- du 18 au 22 avril 2011
- du 22 au 26 août 2011
- du 26 au 30 décembre 2011

Thème : atelier créatif pour enfant proposant une approche diversifiée des Arts plastiques.

Stages de BD : 10 à 18 ans

Périodes : Vacances scolaires de Toussaint, Carnaval et Pâques.

Fréquence : Cinq après-midi étalés sur une semaine, de 13h30 à 16h30.

Nombre : max 12 pers.

Thème : éveil à la BD présentant les notions théoriques et techniques de base, chaque stage mettant en avant un thème précis : 1. Scénario et personnages, 2. découpage et crayonné, 3. mise à l'encre et couleurs.

Objectif et finalité : réalisation aboutie d'une ou plusieurs planches et exposition en fin d'année.

Dates : Toussaint : 2, 3, 4, 5 Novembre. Carnaval : 7, 8, 9, 10, 11 Mars. Pâques : 11, 12, 13, 14, 15 Avril.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter Thierry Van den Eynde au 071 / 71.46.24.

Les ateliers et stages de la salle A l'étach' sont accessibles aux bénéficiaires de l'article 27.

Insolite... «Dans l'cul du Chinel...»

Photo : JP Romain