

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

NOVEMBRE 2010 - N° 12 - 1€

**FOSSES,  
SA COLLÉGIALE,  
SES CHINELS  
ET...  
SES ALPAGAS !**



**12**

**Prochaine parution**  
**le 24 décembre 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 Messenger»?**

Pour Fosses Centre : à la Maison de la culture et du tourisme, à la librairie (rue de Vitriaval), 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 (Vitriaval).

**A quel prix?**

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

**Contact / Abonnements**

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

**Comité de rédaction**

Bernard Michel, Sophie Canard, Leslie Hanus, Jean Romain, Jean-Pierre Romain, Etienne Drèze, Anne Lambert, Philippe Malburny, Annie Lefèvre, Michel Dargent, Eugène Kubjak, Daniel Piet, Grégory Piet, Laurence Denis, Falcuche, Michaël Meurant.

## Sortir, découvrir, rencontrer...

C'est avec un plaisir difficilement dissimulable que ma plume vient se joindre à celle de mes nombreux collègues qui forment le comité de rédaction du Nouveau Messenger ! Fraîchement débarqué au Centre Culturel, c'est tout naturellement que j'ai accepté la proposition de rédiger cet édito... passée la flatterie de l'égo, il faut maintenant pouvoir composer quelque chose... quelque chose de bien si possible, qui donne envie de lire, qui « accroche » comme on dit.

Hé ben, je vous assure que c'est pas évident... parfois je me trouve ennuyeux à mourir, comme en ce moment précisément. Je me trouve si barbant parfois que je prendrais bien congé de moi, tiens ! Oui, c'est ça, se laisser chez soi, soi et ses petits préjugés, ces petites habitudes qui nous rapetissent le cerveau, pour ne vivre que de rencontres ! Traquer le curieux, l'insolite ! L'Autre... Sortir pour voir si l'herbe est vraiment plus verte, remuer ciel et terre pour voir ce qu'il y a au bout de l'arc-en-ciel !

Alors, allons-y ! Ce numéro 12 du Nouveau Messenger fait la part belle aux rencontres. Rencontre avec la Mémoire, Rencontre avec Cannes, Rencontre entre Jeunes, et même Rencontre avec de sympathiques alpagas, élevés ici à Sart-Saint-Laurent par un couple d'anglais !

Ah ... j'ai bien fait de sortir de ma tête le temps d'un court édito... Ça fait du bien ! Et je vous invite à faire de même ! N'hésitez pas à nous faire découvrir vos coups de cœur, à mettre en lumière ce qui ne doit pas rester dans l'ombre ! Le Nouveau Messenger, c'est avant tout votre vitrine sur le monde et votre tribune sur la cité fossoise ! Heureux de vous avoir rencontrés !

■ Michaël Meurant

## La tête ailleurs

Sur les pavés des trottoirs  
Posé en quadrillé  
J'vois pas beaucoup d'histoire  
Sauf quand tombe le soir  
Les pavés sont tout mélangés,  
Les joints noirs s'effacent,  
Les bordures se barrent,  
Les pavés recouvrent à foison  
Les murs et les toits des maisons  
Tout est rectangle, carré  
Aux angles droits, coins écornés.

Mais c'est sur celui,  
Avec un grand C,  
(dit en passant: « la nuit tout les chats sont gris »),  
Qui dépasse du sol que j'me foule le pied.

À l'hosto comme en rue  
Mais en plein jour  
Tout est carré, sol, motifs muraux,  
Éclairage, châssis, carreaux

Sauf pour mon plâtre au pied droit  
Agglomérat de matière  
Difforme qui me gratte déjà !

■ Laurent Dubois



# Le faubourg de Leiche



Cette carte intéressante date d'avant 1912 puisqu'on n'y voit aucune installation électrique. Le quartier s'appelait *Faubourg de Leiche*<sup>1</sup> mais en *Leisse* en 1557, *Lesche* en 1569, en *Leiche* en 1695. Ce nom provient d'un radical celtique *lech* qui signifie pierre (d'où *cromlech*, pierres en rond) et en effet le sol y est de schiste dur. Or, en wallon, un banc de schiste à plat se nomme *lèche* ; s'il est oblique, c'est *scaille* car on en tire des « écailles », des ardoises. La route fut dénommée *rue Donat Masson* en 1960 en souvenir de cet ancien bourgmestre et député provincial. Mais pour sauver la dénomination historique, on garda le nom de *Place de Leiche* pour le petit retrait. C'était aussi *Li pont d'ès Léche* car sur le chenal qui traversait la route avait été aménagé un pont de pierre avec garde-fou.

La première maison à droite était celle d'un tonnelier qui tenait aussi café, comme l'indique la pancarte surmontant la porte ; modernisée, elle est actuellement la maison de Lucia Drèze-Boulangier. Les suivantes aussi ont été transformées et celle du fond était l'Hôtel Léopold III tenu par la famille Emile Michel-Goreux. A gauche, la maison blanche était la ferme de Lucien Poulet (maintenant Guy Brosteaux). La suivante, la boucherie Camille Pochet, dit « *Minique* ».

Au fond, sur la gauche, débouche la rue du Chapitre avec les habitations de Mme Loix et de Camille Lainé, en partie disparue. Là se dressait la *Porte du Chapitre*, aussi appelée *Porte de Leiche*. C'était une importante construction formée de deux grosses tours surmontées d'un logement. Le portier était tenu d'ouvrir, le matin, et fermer le soir les deux battants. Pour ce service, il recevait 20 setiers (37 litres) de farine du Moulin du Prince, plus un fagot de chaque chariot de bois qui y passait. Et, chose curieuse, lorsque le Prince-Evêque venait pour sa « *joyeuse entrée* », lors de sa première visite en sa Bonne Ville de Fosses, il laissait au portier « *son dessoutrain manteau* »

1. Le faubourg est un quartier peuplé « hors du (vrai) bourg ».

Cette porte était surtout utilisée par les chanoines du Chapitre pour aller vers Floreffe ou Namur. Elle est marquée dans notre histoire par un trait qui montre bien l'esprit frondeur et indépendant de nos ancêtres ; il est rapporté par le chroniqueur Jean de Stavelot, dans son style bien particulier.

En Principauté de Liège, le début du XIV<sup>e</sup> siècle fut marqué par la longue querelle sociale des Awans et des Waroux : les nobles et le haut clergé contre les gens de métiers. L'autoritaire évêque Adolphe de la Marck, qui s'était rallié aux seconds, avait été obligé de se réfugier à Huy, seule des 22 Bonnes Villes qui lui fût restée fidèle, tandis que toutes les autres, dont Fosses, s'étaient unies à la Cité de Liège. Malgré cela, revenant de France, l'évêque voulut faire halte chez nous. Il envoya en avant deux valets pour annoncer son arrivée. Mais ils furent fort mal reçus : le portier s'en réfère « *aux maîtres de la ville* » (les deux bourgmestres) qui refusent l'entrée aux délégués du prince : « *Adon les cachent fours et chez s'en vont* ». Ils racontent à l'évêque : « *Cheux de Fosse nous ont bouté fours de leur ville et ont juré Dieu que ja(mais) y entrerais* ». Adolphe n'en croit pas ses oreilles : « *Taiseis, fils à putain, je ne le croirai ja !* ». Fort de son autorité, il vient à Fosses et trouve la porte close. Il fait « *hussier* » (frapper) et le portier lui dit vertement : « *Par Dieu, chiens, n'entris à nuit car nos n'avons cure de vos. Aleis à Namur car anchois (d'ici) la vesprée vos y venreis moult bien* ». Adolphe de la Marck s'en va donc loger chez le comte de Namur qui lui propose d'aller châtier ces insolents. Mais l'évêque appela plutôt sa milice de Huy avec « *un sergent nommé Boibieu qui avoit grosse panche* » et les Hutois vinrent piller les alentours de Fosses, forçant la milice locale à sortir : il y eut des morts des deux côtés et les gens de Huy s'en retournèrent avec un bon butin... dont l'évêque prit la moitié !

Il est ainsi bien des coins de notre bonne ville qui gardent de ces souvenirs historiques...

# Bénédictiction de la statue Saint-Feuillen

Comme Jean Romain l'a signalé dans le numéro du mois d'octobre, la Confrérie Saint-Feuillen a présenté lors de sa fête annuelle une nouvelle statue de notre Saint-Patron.

## D'où est venue l'idée d'une nouvelle statue ?

La confrérie et certaines compagnies de marcheurs de Fosses centre sont, de temps en temps, amenées à participer à des processions avec le buste reliquaire de Saint-Feuillen. Cela engendre régulièrement des problèmes de transport. De plus, le buste reliquaire ayant une valeur inestimable, cela pose également un souci en termes de sécurité.

C'est pourquoi, lors d'une réunion de Confrérie, est venue l'idée de lancer un projet de réalisation d'une nouvelle statue de Saint-Feuillen en bois, afin de résoudre ces différentes problématiques.

Lorsque l'on a parlé de statue en bois, l'idée de faire appel à Philippe Piefort est directement venue. Quand cet artiste a été contacté pour lui présenter le projet, sa réponse ne s'est pas fait attendre et il a accepté directement.

## Qui est Philippe Piefort ?

Philippe est un artiste qui nous vient de Biesme-rée. Il est né à Ruisbroek (en périphérie bruxelloise, dans le Brabant flamand). Dès son plus jeune âge, cet artisan sculpteur est attiré par les métiers du bois.

Depuis sa sortie de l'école, en 1979, il exerce le métier de sculpteur, comme sous-traitant, pour les établissements BARBIER de Mettet.

C'est en 1986 que Philippe réalise sa première statue en bois : une reproduction de Saint-Benoît d'une hauteur de 40 cm, commandée par l'Abbaye de Maredsous.

Il consacre la plupart de ses moments libres à la réalisation de ses œuvres.

Toutes les pièces qui sortent de ses mains sont de vraies merveilles ! Lorsque Philippe tient une idée et qu'il en entame la réalisation, l'œuvre est déjà en grande partie terminée dans sa tête. Parfois, il travaille sur base d'un modèle qu'il dessine mais, le plus souvent, il fait son modèle en argile. Comme il aime peaufiner le moindre détail, cette étape lui prend beaucoup de temps. Ensuite, par un travail de moulage assez fastidieux, il réalise un modèle en plâtre. Ceci lui permet de garder son modèle sans devoir cuire sa terre. Vient ensuite le moment tant attendu de s'attaquer au bois et à la taille proprement dite en plaçant les éléments principaux de la pièce à réaliser. Le choix du bois dépend

du genre de pièce à réaliser ou de l'éventuelle demande spécifique du client. En règle générale, Philippe préfère travailler les fruitiers qui permettent une plus belle finition. Le chêne, bois très apprécié par le public, est plus difficile à travailler et convient donc plutôt pour les pièces ne demandant pas trop de finesse. La statue de Saint-Feuillen qu'il a réalisé pour la Confrérie est en tilleul.

## Aviez-vous une connaissance particulière du personnage et du culte voué à Saint-Feuillen ?

Non ! A part le fait de savoir qu'il existait à Fosses un culte de Saint-Feuillen et une marche septennale, je n'avais pas d'intérêt particulier. Je ne me suis jamais posé la question de savoir qui était Saint-Feuillen et le pourquoi de son culte à Fosses. Il y a plus de 25 ans, j'ai réalisé une statue pour les Tirailleurs Algériens, mais sans plus.

## Pourquoi avoir accepté le projet ?

Pour deux raisons ! La première, c'est pour faire plaisir au membre de la Confrérie qui m'en a fait la demande et avec qui j'ai noué des liens d'amitié. La seconde, c'est parce que j'ai vécu plus de 25 ans à Sart-Eustache, j'ai fait ma confirmation dans la Collégiale de Fosses et c'était pour moi un certain retour aux sources.

## Quelle a été votre source d'inspiration ?

Ma principale source d'inspiration a été toutes les informations que les membres de la Confrérie m'ont apportées et ce qu'ils avaient comme exigences. Des caractéristiques physiques précises ont été données, afin que la statue corresponde le plus possible à ce que l'on sait (dans l'état actuel des connaissances) du personnage de Saint-Feuillen. Après avoir proposé un premier projet, quelques corrections ont été apportées et ensuite, je me suis lancé dans la réalisation. Je n'ai pas voulu voir ce qui existait déjà, afin de ne pas être influencé par le travail des autres artistes. Car, sans le vouloir, si on part d'une statue ou image existante, celle-ci influence l'orientation que l'on donne à son propre projet.

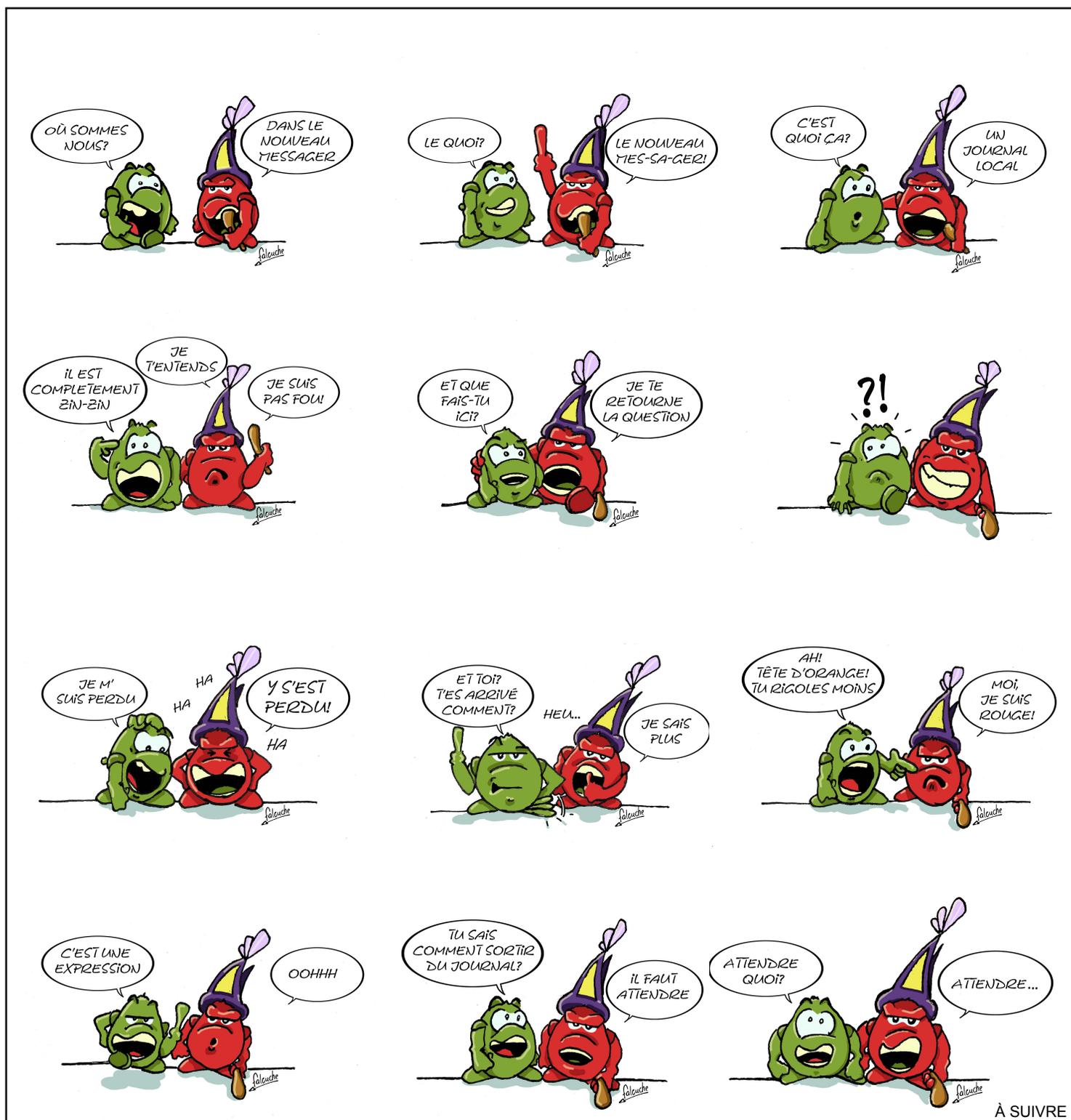
## Le projet vous a-t-il apporté quelque chose en particulier ?

Dans un premier temps et il ne faut pas s'en cacher, il y a un apport financier, mais ce n'est pas une réelle priorité. Il y a avant tout, le plaisir de créer. On



passe des heures (sans les compter) à vouloir bien faire, à peaufiner les détails et à prendre le temps. Heureusement, la Confrérie ne m'avait pas donné une échéance fixe, ce qui m'a permis d'obtenir un bon résultat. Si on veut, on peut réaliser une statue dans un délai très court, mais le résultat sera loin d'être ce qui l'est quand on prend le temps. De plus, pour être créatif, il faut être bien dans sa tête et cela ne se commande pas ! Il faut donc parfois prendre le temps de s'arrêter et continuer quand l'inspiration revient. Pour conclure, je dois dire que je me suis fais plaisir en faisant plaisir. Cette statue « vivra », je l'espère, de nombreuses années et c'est loin d'être une création éphémère.

■ Etienne Drèze



# Fosser, sa collégiale, ses Chinels et ses alpagas !

Venus d'Angleterre, Belinda et Arthur White sont arrivés dans l'entité de Fosser il y a 7 ans. Ils y restaurent une ferme entourée de quelques hectares où leurs chiens, chats, moutons et poules côtoient un lama et... un troupeau d'alpagas !



Une équipe du Messenger a eu la chance de se rendre sur place pour découvrir ce coin de nature. Même le soleil, piqué par la curiosité, s'était convié au rendez-vous ! Belinda et sa fille Sophie, 8 ans, nous ont réservé un accueil convivial. C'est avec beaucoup de gentillesse qu'elles nous ont présenté leur élevage et qu'elles ont répondu à nos nombreuses questions.

## - Dans quelles circonstances vous êtes-vous implantés à Sart-Saint-Laurent ?

Mon mari avait trouvé du travail en Belgique et nous cherchions une résidence aux alentours de Bruxelles. Nous ne trouvions rien qui puisse nous convenir. Un jour, j'ai vu l'annonce de cette ferme à vendre sur Internet. J'ai eu le coup de coeur pour cet endroit et en l'espace de quelques jours, nous achetons la ferme de Mme Poelvoorde.

## - Comment a commencé l'aventure des alpagas ?

En Angleterre, les alpagas sont assez nombreux. On en compte plusieurs milliers ! Ils servent à protéger les troupeaux de moutons des attaques de renards et de chiens errants qu'ils chassent à grands coups de pattes. Comme j'avais beaucoup de prairies, j'ai eu l'idée de faire un élevage d'alpagas. Mon mari et moi avons fait revenir 15 alpagas (d'origine péruvienne) du Chili. Ils sont arrivés à l'aéroport de Luxembourg et nous avons demandé à notre ami Michel d'aller les chercher avec sa bétailière. Quelle aventure, lui qui ne savait pas à quoi ressemblait exactement un alpaga ! Voilà comment nous sommes devenus le seul élevage wallon d'alpagas ! Nous en possédons actuellement une trentaine ici à Sart-Saint-Laurent.



**- Quand on entend le mot « alpaga » on pense au lama, à « Tintin et le temple du soleil », mais pourriez-vous nous en dire plus sur ces mystérieux alpagas ?**

L'alpaga est un cousin du chameau et du lama, il est plus petit : il peut mesurer entre 1 mètre et 1m30. Pesant 5 à 6 kilos à la naissance, il arrive à 50 voire 75 kilos à l'âge adulte. La femelle ne donne qu'un petit à la fois, le mâle, quant à lui, peut saillir jusqu'à 40 femelles ! Sa durée de vie dans de bonnes conditions peut avoisiner 20 ans.

**- Dans de « bonnes conditions » ?**

Les alpagas ne craignent ni le froid ni la neige, mais bien l'humidité, la pluie. Leurs conditions naturelles de vie sont les hautes montagnes ensoleillées. Donc, nous les rentrons dans la bergerie quand il pleut et nous leur donnons des suppléments en vitamines D.

**- Mais que faites-vous avec vos alpagas ?**

Comme les moutons, ils donnent leur laine une fois par an. C'est pour nous l'occasion de vérifier l'état de la dentition et les pattes. On compte 22 couleurs naturelles pour leur laine : blanc, gris, noir... Cette dernière est plus douce, plus résistante et plus légère que celle des moutons. Chaque année, je coupe un petit échantillon de la laine de chacun d'eux que j'envoie dans un laboratoire en Australie pour en analyser la qualité. À partir de là, on établit la valeur de la laine et je peux chercher le partenaire idéal pour la reproduction.

**- Certains finissent-ils à la boucherie ?**

Noon ! s'exclame Belinda, pas en Europe ! Par contre, en Amérique du Sud, on le mange !

**- Elever des alpagas uniquement pour leur laine, est-ce une démarche commerciale rentable ?**

Malheureusement non car il faut compter les frais vétérinaires, les vermifuges, les puces électroniques, les boucles d'oreilles, les papiers (pedigrees), les vaccins et vitamines, l'infrastructure, l'achat de l'animal... C'est pourquoi il est important de vendre des alpagas et de se faire remarquer dans le milieu des expositions, des shows, des foires agricoles. Je suis d'ailleurs allée à la foire agricole de Libramont cette année où mes alpagas ne sont pas passés inaperçus ! En tant que seul éleveur wallon, j'ai même organisé une exposition internationale d'alpagas à Temploux récemment.

### **The White Mountain Alpacas**

C'est devant un café bien chaud que nous avons pu examiner les précieux échantillons de laine de Belinda et les nombreuses cocardes de son alpaga fétiche Caramel,... encore surpris d'avoir appris que le seul élevage wallon d'alpagas, le WHITE MOUNTAIN ALPACAS, se trouvait dans notre région.

Pour plus d'informations, visitez le site [www.whitemountainalpacas.com](http://www.whitemountainalpacas.com)

■ Laurence Denis



# Le Bambois

Il y a plusieurs années, cet établissement était surtout connu pour le charme et le nom de sa tenancière, Georgette. Mais, qu'en est-il aujourd'hui ?

**A**près avoir végété de nombreuses années, Laurence (la petite-fille de Georgette) a su profiter en mai 2007, avec intelligence, de la réouverture du domaine du Lac de Bambois, pour faire revivre « le Bambois ». Elle a fait de cet établissement, un « point d'arrêt », où l'on ne regrette ni d'y entrer ni d'y revenir. Que ce soit pour tout simplement y boire un verre ou bien pour déguster les plats proposés à la carte, le Bambois mérite bien le qualificatif de restaurant. Et pourquoi pas, lorsque le temps le permet, ne pas profiter de la terrasse !

S'il est vrai que l'affluence est plus nombreuse en période d'ouverture du Lac (situé juste en face), quand celui-ci est fermé, la clientèle ne boude pas pour autant le « Bambois ».

De nombreux aménagements et transformations lui ont redonné un autre visage. Même si les anciens se rappellent, avec nostalgie, de l'endroit de leur jeunesse et pour certains des premiers flirts ! Depuis peu, on peut découvrir une façade qui a reçu un nouveau « lifting ». Aujourd'hui, l'étage, qui lui aussi a été aménagé, permet d'accueillir des groupes plus nombreux pour des occasions particulières (mariage, communion, anniversaire, repas de Comités, ...). Lorsque vous lirez cet article, c'est l'intérieur qui aura subi quelques travaux, afin de rendre le cadre encore plus agréable.

Laurence se fait un honneur de réaliser elle-même tous les plats qui vous sont proposés (de l'entrée, en passant par le plat et dessert compris).

Comme de tradition, nous lui avons posé quelques questions, afin de mieux comprendre la renommée du « Bambois ».

**Succéder à votre grand-mère n'a-t-il pas été trop difficile ? (sans vouloir entrer dans ses « bottes » !)**

Non ! Dès le départ, je n'ai pas voulu reproduire le passé. Ma volonté a été d'apporter du neuf (même si cela n'était pas toujours vu d'un bon œil par Georgette) et de ne pas limiter l'activité à celle d'un « bistro ». J'ai voulu que Le Bambois devienne un véritable restaurant et pour cela, il fallait entreprendre des aménagements. Depuis que la façade a été remise en couleur, Le Bambois a changé d'identité à part entière. Malgré tout, Georgette est toujours prête à donner un coup de main et notamment dans la réalisation de petites tâches.

**Vivez-vous exclusivement du tourisme apporté par le Lac ?**

Non ! Les touristes qui viennent au Lac en mai, juin et septembre, y viennent surtout pour la beauté des

jardins. Cette catégorie-là pousse volontiers la porte de notre établissement. Par contre, ceux des mois de juillet et août viennent plus pour l'attrait de la baignade et sont donc moins intéressés par le restaurant. A côté de ces visiteurs, nous avons une clientèle « propre » qui vient expressément chez nous pour profiter du cadre et de la vue sur le Lac. De novembre à mars (juste après la période de chasse et du gibier), l'activité est beaucoup plus calme, sauf évidemment pour les fêtes (Saint-Eloi et Sainte-Barbe, Nouvel-An, Saint-Valentin).

**Croyez-vous que l'ouverture prochaine du Ravel vous sera bénéfique ?**

Oui ! Nous sommes en attente, car le Ravel nous apportera certainement un autre type de clientèle. Nous accueillons principalement aujourd'hui des familles, des personnes âgées et des groupes (notre infrastructure le permettant, ce qui est rare !). De plus, il y a peu de concurrence dans les alentours immédiats et sur le futur tracé de ce Ravel. Sa mise en route donnera une autre image de Fosses et attirera, nous l'espérons, un public nombreux. Par rapport à notre restaurant, il sera nécessaire de réfléchir à une signalétique adéquate pour avertir les usagers du Ravel de notre existence.

**N'est-ce pas trop ambitieux de vouloir assumer la cuisine toute seule ou presque ?**

Ce n'est pas par ambition, mais je souhaite proposer à la clientèle une marchandise de qualité et des plats faits maison. Le Bambois est un établissement qui se situe entre la brasserie et le restaurant gastronomique, c'est pour cette raison que l'on y vient. Beaucoup de jeunes se lancent dans les études en restauration, mais hélas, peu travaillent réellement dans le secteur. Il est donc très difficile de trouver du personnel prêt à m'aider. C'est pourquoi, il m'arrive de temps en temps de fermer, afin de ne pas décevoir la clientèle, car un client déçu peut être un client perdu.

■ Etienne Drèze

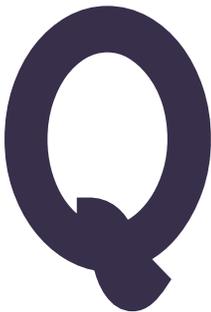
« Le Bambois »  
Rue de la Plage 97  
5070 Fosses-la-Ville  
071/71.15.08  
www.lebambois.be

Fermé le lundi soir  
et le jeudi soir

# From You to EU

**35 jeunes, 12 pays européens, 6 jours de travail, 1 déclaration...**

Durant la semaine de Toussaint, les jeunes du CCJ se sont retrouvés à La Marlagne, domaine enchanteur en cette saison d'automne, afin de réaliser un reportage sur le séminaire de rencontre « from you to EU ».



ue de moments riches en rencontres et en surprises ! Tout au long de la semaine, nous avons fait des activités pour se rencontrer et pour réfléchir à comment faire pour que notre déclaration soit écoutée et réalisée.

Tous les jeunes présents communiquaient en anglais (facile pour certains, difficile pour les novices) mais tous étaient volontaires pour se faire comprendre.

Notre rôle était de filmer et suivre les jeunes dans les activités, les temps libres...

Tous les jeunes sont arrivés le dimanche soir, en apportant avec eux une capsule vidéo (petit film de quelques minutes) de leur pays ou de leur ville. La seule consigne était de montrer de quelle manière les jeunes participent à la vie locale.

Dès le premier jour, une soirée interculturelle nous a permis de découvrir les richesses et les cultures des autres pays : chacun partageait des spécialités de son pays. Nous avons ainsi pu faire plus ample connaissance !

Pendant cette semaine, nous avons eu l'occasion de sortir un peu du domaine de la Marlagne. En effet, les jeunes Européens ont pu découvrir Namur grâce à des activités menées par les jeunes du conseil de Namur. Une visite du palais provincial a également été organisée. Nous nous sommes également rendus à Bruxelles. Ce fut l'occasion d'en apprendre plus !!!

Mais aussi un honneur car en ce moment, la Belgique est à la tête de la Présidence de l'Union Européenne. Parlons un peu travail aussi... Car malgré tous les bons moments passés ensemble, les jeunes ont beaucoup travaillé.

Et oui ! Le but de cette rencontre était d'offrir la possibilité à 35 jeunes européens, de travailler ensemble à l'élaboration d'une charte, d'une déclaration commune : « La déclaration de Namur ».

Cette déclaration est constituée de recommandations à destination des autorités, avec pour but d'accroître la participation des jeunes en Europe. 5 thèmes ont été abordés : influence dans la prise de décision, créativité, opportunité, éducation et motivation.

Samedi, la déclaration a été officiellement remise aux autorités compétentes puis les jeunes l'ont distribuée, en musique, dans les rues de Namur.

Le dernier jour fut consacré aux « au revoir » et aux départs. En espérant une seconde rencontre...

Cette semaine fut une expérience inoubliable qui a pu permettre à la fois de faire de nouvelles connaissances, mais aussi de souder le groupe et de mieux se connaître.

We are very pleased to have met all these young Europeans !!!

# Avant que vienne l'hiver...

Rêvons ensemble : le soleil, la douceur, les senteurs du sud, les ruelles, venelles, placettes, fontaines, escaliers en douce pente ou escarpés, la nature,... Destination : la Côte d'Azur, en automne, quand on ne s'y attend plus...

Les petits voyages de quelques jours que l'on programme pour le plaisir peuvent rythmer les saisons qui passent et ressembler aux grandes inspirations que l'on prend avant l'effort. Le quotidien étant fait, la plupart du temps, de logistique et de planings à respecter, il est bon parfois de s'accorder ces moments d'arrêt sur image... et quelles images!

Or donc, alors que la Belgique subit un ciel déchaîné, l'avion a parfois bien du mal à décoller. Mais quelques craquements et secousses plus tard, pourtant, on se sent déjà loin de ce froid et de ces turbulences. Le plafond nuageux percé et un petit millier de kilomètres plus loin, c'est l'arrivée, par la Méditerranée, à Nice.

Poursuite du voyage vers Cannes et sa Croisette. Je vous recommande vraiment cette saison pour le plaisir des découvertes sans le flot de touristes, sous la douceur automnale, avec la mer azurée et les palaces ensoleillés pour décor.

Cannes possède, et l'on peut difficilement s'en rendre compte en plein été, un charme indéniable de station balnéaire chic et pourtant accueillante, quels que soient ses goûts.

Chacun y trouvera son bonheur.

Vous cherchez de l'histoire : le petit centre historique vous mène vers la Place de la Castre, qui offre une vue superbe sur le port, la Croisette et la vieille ville. Les îles Ste Marguerite et St-Honorat offrent des vestiges liés aux circuits maritimes de l'Antiquité romaine, à l'installation plus tardive de moines, et puis ce fut le lieu d'enfermement du célèbre Masque de fer.

Vous préférez de la détente au sein d'une nature protégée : Cannes offre en son cœur un parc de 80 hectares de sentiers-promenade appelé Parc de la Croix des Gardes, véritable poumon naturel.

Vous êtes fan de mode ou de déco : vous êtes au royaume du shopping haut de gamme avec ses boutiques de haute couture, de prêt-à-porter, de déco intérieure ou de joaillerie.

C'est l'architecture qui vous passionne : les palaces se succèdent parfois vieux de plus d'un siècle, entretenus comme ces bijoux que l'on voit dans les vitrines.

Et puis le glamour n'est pas en reste puisque, même à cette saison, la ville vous offre ça et là des clichés de stars ayant foulé le tapis rouge du Palais du Festival.

L'arrière-pays offre également son lot de découvertes charmantes : des noms aux douces consonances, Mougins, Mouans-Sartou, Grasse, Bourgon, Vence, Saint-Paul de Vence, ... Toutes destinations touristiques surpeuplées de l'été qui paraissent, à cette saison, sous leur meilleur jour : fréquentées mais agréables à visiter. La lumière y est magnifique, les montagnes semblent dorées, au loin on commence à voir apparaître le sol sous les arbres dénudés. De grandes taches vertes demeurent, ce sont les pins parasols qui permettront au paysage de conserver cette ambiance tout l'hiver.

Belle surprise également, il est possible de parvenir aux stations balnéaires les plus connues sans passer plusieurs heures bloqué dans la circulation : Saint-Jean-Cap-Ferrat, Antibes, Saint-Raphaël, St-Tropez...

Parfois, on rêve longtemps à ces lieux mythiques, s'y rendre et en profiter pleinement donne ce petit regain qui nous permettra de passer un hiver plus doux... du moins, on l'espère!

■ Sophie Canard





Agénor soupire en regardant le ciel, veuf maintenant de nos hirondelles pipailantes. Sa haie - notre haie - lui manque. Plus grand chose à tailler à présent, à part une causette dans la cuisine...

**R**este le ronron de nos matoux, et s'ils étaient eux aussi migrants, je crois que nous partirions vers le soleil, que nous retrouverions la trace de nos très vieux pères avant que l'on s'arrête de marcher.

- Alors ? Ce sont les chats qui nous ont dit de nous arrêter ?

- Non, c'est la paresse !

Le vieil hibou se renfrogne.

Les bouleaux presque endormis sont étincelants de leur or. Il suffit d'un rayon de soleil pour qu'ils exultent une dernière fois avant l'hiver.

Et que fais-tu, Agénor, de tes journées dans ta superbe Séniorie ? Couillon, belotte ? Du macramé non, tu as déjà bien assez de nœuds dans les doigts.

Reste la télévision, les rares visites, et la contemplation obstinée des arbres alentours. Je te signale qu'en cette saison, ils deviennent aussi chauves que nous.

Tu ne te sens pas inutile ainsi ?

Nos loisirs sont formatés, calculés; nos plaisirs savamment dosés. C'était comment avant ? Avant la télévision ?

- Tout pareil sans doute, mais on écoutait la radio. Le poss' comme disait mon grand-père : « J'l'a entendu dans l'poss' ! ».

C'est là que tu te trompes Agénor. Tu as oublié ? Je te rappelle : sur le parking de ta Séniorie, il y avait autrefois une ferme. Quelques têtes, vaches, cochons. Une basse-cour, des poules, des lapins. Les poulets étaient au menu du dimanche et les lapins, c'était pour les jours de fête.

Et derrière ces murs qui bordent l'allée des marronniers, il y avait un jardin, tellement beau, telle-

ment grand qu'un gamin qui y entrait se croyait au paradis et mettait un genou à terre.

Bon, j'exagère et je me prends pour le Papé de Pagnol... Quand j'en parle à Anastragor (Anass', c'est ma petite-fille), elle a les yeux qui brillent ; alors j'en rajoute, forcément.

Mais moi, j'étais ce gamin peut-être. Il n'y reste plus qu'un terrain en friche, mais les murs ont toujours belle allure.

Le temps qui passe alors n'avait pas la même valeur qu'aujourd'hui. Il y avait le temps des calotins, rythmé par le carillon et l'Angelus ; et le temps des gens de la terre, mouvant au fil des saisons.

Mais chacun, du plus grand au plus modeste, avait un potager. Et chacun mettait sa fierté dans ses légumes.

Et donc, à l'automne de sa vie, on continuait selon ses possibilités. Et il ne manquait pas de bras pour la ferme ou le jardin. Même si les bras n'étaient plus très vaillants, l'effort était partagé.

Ainsi, les plus valides donnaient toujours un coup de main ; soigner les bêtes, entretenir le potager. Et la récolte profitait à tout le monde.

Que manges-tu à présent ?

- Aujourd'hui c'est vendredi, c'est poisson.

Je le devine ton festin : du poisson pré-formaté, de l'hersatz d'océan !

- Bof, quelle différence ? Les fish-sticks c'est bon aussi.

- Et tu as souvent pris du plaisir, toi, à élever des fish-sticks ?

# Repères



## Les apéros Ciné

Le 16 décembre 2010, dès 19h30.

Le centre culturel et le CCE présentent :

### Alvin et les Chipmunks

De Tim Hill

Trois frères Tamia, Alvin, Simon et Théodore, se retrouvent malencontreusement dans le hall d'une maison de disque. Dave, chanteur et compositeur, repart sans le savoir avec dans son sac les trois joyeux rongeurs.

Une rencontre riche en rebondissements et des aventures inattendues...

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

10 décembre 2010

« Histoires gourmandes »

Dès 6 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

### Balade de Noël à Fosses-la-Ville

Le vendredi 17 décembre 2010.

Place du Chapitre

6 départs : 18h30 - 19h - 19h30 - 20h - 20h30 - 21h.

« Ne Trainez pas ! »

Un conte de Françoise Honnay assistée par véronique Henrard.

Interprété par les Baladins de Noël. Mise en scène : Mathieu Collard

Le Rodolphe tour vous emmène pour une visite exceptionnelle du

Pays de Noël...

Ses chalets, sa fondue, l'usine de cadeaux, promenades en traîneaux, cours de Rennes, Atelier d'emballage,...

Activité gratuite – Réservations obligatoires : 071 / 71 46 24 – Syndicat d'initiative et de tourisme – Place du Marché, 12 – 5070 Fosses-La-Ville.

### 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.

## VOTRE RECETTE DU MOIS

### Beignets au fromage

- 250 ml d'eau
- 40gr de beurre
- sel
- 150 gr de farine
- 5 œufs
- 100 gr de gruyère râpé

Verser les 250 ml d'eau dans un poêlon et y ajouter le beurre. Ajouter une pincée de sel. Faire chauffer et porter à ébullition. Ajouter en une seule fois les 150 gr de farine. Laisser chauffer 5 min. en mélangeant jusqu'à obtention d'une masse homogène

Ajouter le fromage. Laisser tiédir.

Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes.

Faire monter les blancs en neige.

Ensuite, ajouter les jaunes d'œuf un à la fois à la pâte.

Une fois tous les jaunes incorporés, ajouter délicatement les blancs en neige. La laisser reposer 60 minutes au frigo.

Mettre une cuiller de pâte dans la friture pas trop chaude (6 ou 8 beignets à la fois)

Eponger dans de l'essuie-tout.

Servir les beignets avec une salade.

### Biscuits au parmesan

- 100 gr de jambon cru
- 100 gr de parmesan
- 150 gr de farine
- 100 gr de beurre

Sécher le jambon en le chauffant dans une poêle (ne pas mettre de matière grasse) et le mouliner avec un mixer.

Mélanger avec les 100 gr de parmesan.

Ajouter les 150 gr de farine et mélanger.

Faire fondre les 100 gr de beurre.

Mélangez le beurre fondu avec la préparation et réaliser une pâte homogène avec les mains.

Étaler la pâte sur du papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Laisser reposer au frigo pendant 30 minutes.

Enfourner à 200°C

Surveiller le cuisson, jusqu'à obtention de biscuits dorés.

Servir froids en apéro, avec un potage/une salade...