

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 - rue St Roch, 16 - 5070 Fosses-la-Ville

MENSUEL D'INFORMATION DE FOSSES-LA-VILLE
Ne paraît pas en juillet et août MARS 2016 - N° 65 - 1€

65



**« Ropsons-nous »
sur le RAVeL !**

LE NOUVEAU MESSAGER

Editeur responsable :

Bernard Michel, Centre culturel de l'Entité fossaise asbl, rue Rue St Roch, 16 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 Vittrival), à la boulangerie Dardenne, à la chocolaterie Florent, à la boulangerie Croissant Moi.

Pour les villages et hameaux : à la Boulangerie Brachotte (Le Roux), chez l'institut esthétique Picavet (Névreumont), à la boulangerie Ernoud (Sart-St-Laurent), à Vittrival à la Sandwicherie, à Sart-Eustache au Sartia.

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 Rue St Roch, 16 à 5070 Fosses-la-Ville
Par courriel : nouveaumessenger.culture@fosses-la-ville.be
IBAN : BE27 3601 0215 7473

Comité de rédaction

Bernard Michel, Leslie Hanus, Jean Romain, Jean-Pierre Romain, Daniel Piet, Thierry Wenes, Pierre-Jean Vandersmissen, Françoise Honnay, Aurélien Huysentruyt, Grégory Piet, Willy Darville, Laurence Denis, Bruno Wynands.

Offrir du bonheur, quel plaisir ! Il m'est donc venu l'idée de «lettres de bonheur anonymes». L'idée est simple : écrire, décrire un moment de bonheur et le partager. L'anonymat doit être dans les deux sens; bien sûr, ces lettres ne sont pas signées, mais la personne chez qui je dépose la lettre m'est inconnue, au hasard de mes promenades. En voici un exemple :

Madame, ou Monsieur, c'est selon et qu'importe ?

J'ai pris plaisir ce matin à relire une lettre de Monsieur de Cyrano. Je ne suis pas un érudit ni un collectionneur fou. Ce volume est défraîchi et a été fort maltraité par les ans. Mais quel bonheur! Imaginez-vous le frisson sensuel du bruit d'une page de quelques siècles que l'on feuillette?

Il s'agit dans mon cas de la seconde édition de ses écrits, publiée à titre posthume par son ami Lebret (« Et revoici Lebret qui râle », disait-il). Une édition de 1676, que je vous livre, l'exercice est amusant, dans l'orthographe originale. La calligraphie de l'époque faisait confondre les « f » et les « s », transcrits en fait en « f » (ou plus ou moins, c'est le caractère le plus proche que j'ai pu trouver). Il s'agit d'une de ses lettres amoureuses - il était un grand et passionné amoureux. Voici donc :

« Madame, je ne me plains pas seulement du mal que vos beaux yeux ont eu la bonté de me faire; je me plains encore d'un plus cruel, que leur absence me fais souffrir. Vous laissâtes en mon coeur lorsque je pris congé de vous, une insolente, qui sous prétexte qu'elle se dit de votre idée, se vante d'avoir sur moi puissance de vie & de mort...»

S'ensuit une dissertation presque anatomique du coeur que l'on donne, que l'on prend, que l'on espère et qu'il lui offre. Et il conclut :

« Je vous conjure donc encore une fois, puis que pour vivre vous n'avez pas besoin de deux coeurs, de m'envoyer le vôtre... »

N'est-ce pas magnifiquement écrit?

Je vous écris cette lettre anonymement, parce que c'est le but : je ne sais pas qui vous êtes, vous ne savez pas qui je suis. J'aspire simplement par ces quelques lignes à vous apporter, à partager, un moment de bonheur.

Si l'idée vous paraît belle, je vous invite à faire de même. Ne vous méprenez pas : il ne s'agit pas d'une « chaîne ». Je ne vous menace pas d'infortune ni ne vous promets de gagner au Lotto. Juste un moment de bonheur partagé, rien de plus.

Et je reste, Madame, Monsieur, votre dévoué, pour le plaisir d'avoir écrit ces quelques mots futiles, mais sincères.

Lancez-vous !

Lieux-dits de Fosses (2)



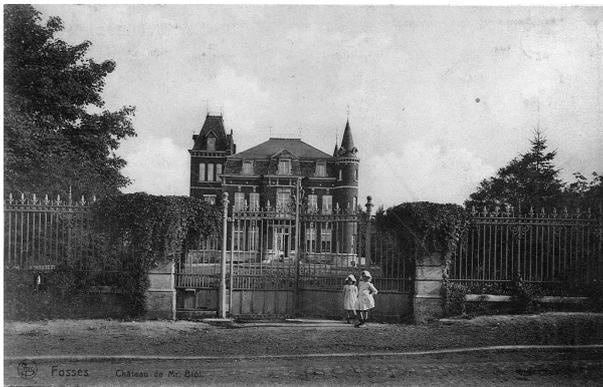
Après avoir passé en revue quelques lieux dits anciens et souvent oubliés ou méconnus, voici une série d'explications de quelques noms de rues.

BAS PRES : entre le bout de la rue du Moulin et les étangs des Forges. L'endroit portait déjà ce nom en 1629. Les prés y sont en contrebas, en bordure du ruisseau la Biesme.

BERGERIES : entre la rue de l'Ecole Moyenne et la rue Haut-Vent, avec une origine derrière le Moulin du Joncquoy. Une « cense des bergeries » est citée en 1609, propriété du Chapitre de Fosses.

BULTIA : ruelle entre la rue Donat Masson et la rue du Quartier. Un nom curieux déjà cité en 1624, dérivé de bullitus, bouillement ? Mais le cours du ruisseau Ri des Chapelains y est très calme. Le Cartulaire parle, en 1629, de « ruelle du Buweteau », à rapprocher de buveter, boire à petits coups, pour ce ruisseau au cours intermittent ? Il existe aussi un Bultia à Saint-Gérard.

CHAMP STONNE : ce lotissement en bordure de l'avenue Albert Ier a remplacé le château et le parc de Philippe Biot, racheté à Feuillen Winson qui l'avait fait bâtir en 1865. Le nom wallon « stonné » indique un arbre frappé par la foudre, le tonnerre.



CITADELLE : ruelle branchée sur la rue d'Orbey. Il n'y eut jamais de véritable citadelle à Fosses mais à cet endroit une tour carrée de surveillance sur les remparts. Un acte de 1774 mentionne « maison et jardin en Hermia nommé à présent de la Citadelle ». En Hermia désignait l'entrée de la rue d'Orbey (qui ne devint route jusque Tamines qu'en 1843) et les terres vers le Chêne (à surveiller).

EGALOTS : du bas de la rue de Vitriaval vers la rue d'Orbey, elle a englobé aussi l'ancienne rue Marché aux Porcs, vers la rue du Postil. Ce nom Egalots est une contraction wallonne de « aux-ès-galops » du ruisseau (la Biesme) qui y faisait un coude avec une eau « galopante ».

FORGES : entre le quartier de la gare et Haut-Vent existaient des forges au XVIe siècle. Le travail du fer était très répandu dans nos régions depuis

l'époque gauloise.

GRAND GAUX : lieu dit au bout de la rue de l'Abattoir, avec un sentier menant à Nèvremont. Le nom de gaux viendrait du germanique « wald », bois, ou de « gauen », terre partagée. On y trouve le « Bossu pont » sur la Biesme. Et le « Petit Gaux » sur l'autre rive.

HERDAL : entre la route de Bambois et la rue Petite Couture. Elle rappelle un sentier, cité déjà en 1600, qu'empruntait le herdier, gardien du troupeau commun, la herde.

LAIDE BASSE : du bout de la rue du Chêne, ce chemin est un tronçon de l'ancien chemin gaulois allant vers Walcourt. On disait « les laides basses » sans doute en raison de nombreux trous emplis d'eau, « basses » en wallon. La ferme (déjà vendue en 1511) joignait la Maladrie où dès le XIIIe siècle un frère soignait les lépreux et autres malades.

LEICHE : quartier du virage de la grand-route vers Saint-Roch, avec un pont sur le chenal des remparts (« le pont de Leiche » cité en 1557). Le nom vient du celtique « lech » = pierre (comme dans cromlech) pour un banc de schiste horizontal très dur, tandis que du schiste oblique est dit « scaille » car on en faisait des « écailles », des ardoises pour toitures.

PINSONHAIE : au-delà de la rue des Forges, cette rue rappelle une ferme citée en 1556 sous ce joli vocable : haie ou petit bois où abondaient les pinsons.

RI DES CHAPELAINS : un petit sentier longeant le ruisseau du même nom qui descend du Try al Hutte jusqu'à la rue des Remparts. Les chapelains, prêtres desservant une chapelle, possédaient des terres ou des prés reçus en paiement de leurs services ou par legs.

STAMPPIA : au débouché de la ruelle des Egalots vers la rue Al Val, une petite cour sans issue porte ce nom étrange, rappelant le wallon « astamper », dresser : c'est là qu'on dressait la mât orné d'un « papegay » (petit oiseau de bois) pour les exercices du tir à l'arc puis à l'arquebuse.

TRY AL HUTTE : de la route de Bambois vers Folle Pensée, sur Saint-Gérard, cette longue rue serait, à l'origine, un « try », un trieu qui est une terre en friche, une lande. Avec une hutte ? Pourquoi pas ? Elle compte maintenant une vingtaine de jolies maisons et villas.

« Ropsons-nous » sur le RAVeL !

Thierry et moi sommes partis à la découverte des nouveaux panneaux « Rops » installés le long du RAVeL.

Histoire d'une balade, un après-midi d'hiver ensoleillé...



Nous commençons notre périple au nouveau centre thématique « ReGare » où nous empruntons des vélos électriques... Oui, on ne va quand même pas se fatiguer ! Et pourtant, l'air de rien, les jambes s'en sont ressenties. Même avec l'assistance, on pédale ! Il faut bien avouer que ça aide et que c'est agréable de se laisser emporter.

Nous découvrons déjà 2 panneaux qui nous donnent l'envie d'aller plus loin...

Un temps d'adaptation est nécessaire pour la pratique de ces vélos, mais on s'y habitue vite en échangeant nos découvertes !

On entrevoit déjà un étang, avant de nous retrouver au Point d'arrêt. C'est à cet endroit que des centaines d'excursionnistes descendaient du train pour aller se détendre au lac.

Quelques photos et, très vite, nous quittons déjà le RAVeL pour aller capter une photo du Lac et admirer ce site d'exception. C'est une peinture de ROPS qui nous en donne l'envie... Où était-il positionné pour dessiner son œuvre ? Peut-être l'a-t-il réalisée chez lui, avec les images qu'il gardait dans la tête. Nous, nous en avons déjà des tas que nous admirons.

Pour ma part je me rends compte que Thierry, n'habitant que depuis peu dans la région, découvre le site et des aspects que les gens du coin n'admirent même plus. Telle cette sculpture de pêcheur de-



vant laquelle il s'émerveille.

A quelques kilomètres à peine du bureau, nous voilà déjà apaisés...

Nous réempruntons le RAVeL pour poursuivre le parcours ROPS. Ce parcours, initié par le conseil Communal des enfants voici quelques années, a

pu voir le jour notamment grâce au soutien du BEP, de l'IDEF et des communes de Fosses et de Mettet. L'idée est que les Ravelistes puissent s'imprégner de l'œuvre de Rops, né à Mettet. Et, pourquoi pas, se mettre dans la peau d'un peintre en s'essayant à quelques croquis...

D'ores et déjà on comprend pourquoi Félicien Rops aimait tant cette région aux paysages agréables...

Nous traversons de beaux endroits boisés. Et dans notre élan, nous réfléchissons sur la nature de ces arbres...

Nous voici hors de Fosses. Nous sommes au lieu-dit « Les Favauges ». En pleine campagne, nous sommes face à une étendue de champs. Au loin quelques maisons, et... un silence agréable. Ce silence que vous savourez en pleine nature. Parce que parfois les mots sont inutiles. Il suffit d'observer. Un calme apaisant et qui fait du bien !

« Aaaaah la nature ! Rien à faire on en a besoin ! ».

Et Thierry de me répondre en contant une anecdote vécue lors d'un de ces périples dans le monde. Un indigène lui a dit : « Si tu ne trouves pas réponse à ta question, va la chercher dans la nature ! »

Belle philosophie, n'est-ce pas ? La nature nous ramène souvent à l'essentiel et nous rappelle à quel point on en a besoin. Hors du quotidien, du bruit, de tous ces accessoires modernes, le calme et la sérénité de la nature, le temps d'une balade, permettent de nous ressourcer...

Encore quelques coups de pédales et nous arrivons à Mettet, non loin du Château de Thozée. C'était une demeure favorite de Félicien ROPS. On en voit au loin que les buissons... Si nous pouvions continuer, nous quitterions volontiers le RAVeL pour voir où il se cache et admirer ce château.

Mais, pour aujourd'hui nous décidons de faire demi-tour.

Le lendemain, rendez-vous est pris pour Aisemont. En face de l'ancienne gare, nous découvrons d'autres panneaux dont un en forme de pupitre. Une vue magnifique sur la campagne et l'église du village nous laisse rêver qu'un jour nous verrons des Ravelistes s'essayer aux croquis de paysages. Ou, pourquoi pas, prévoir des animations où, en plus d'une balade, les promeneurs découvriraient l'artiste ROPS ou, encore, apprendraient des techniques qui les aideraient à dessiner ou peindre.

Peut-être, qu'un jour, lors d'une balade, on verra, le long du RAVeL des dizaines de dessinateurs, qui, inspirés, dessineront leurs visions du « RAVeL ROPS... ».

■ Pierre-Jean Vandersmissen



photo thitroll

Un artisan-boulangier au centre de Fosses. Oui, cela existe !

Nous avons rencontré Julien Dardenne, boulanger-pâtissier-glacier.



Daniel Piet : Julien, on se connaît depuis un bout de temps, quand tu jouais, dans les années 90, en cadets à la RUS Fosses. Peux-tu me dire quel est ton parcours scolaire ?

Julien Dardenne : Après des études primaires à l'école communale de Vitrival, j'ai suivi pendant 7 années les cours de boulanger-pâtissier-chocolatier à l'I.T.N. (Institut Technique Namurois). J'ai été deux ans chez les Chasseurs Ardennais et 4 mois au Kosovo.

D.P. : Tu as été stagiaire aussi...

J.D. : Oui, j'ai suivi des stages chez mes prédécesseurs Albert Genard et Benoit Janssens, ici, rue de Vitrival.

D.P. : Tu fais un pain recommandé par les médecins...

J.D. : Oui, le pain d'épeautre est recommandé par le corps médical. C'est à 100 % de la farine d'épeautre. Ce pain est recommandé pour une meilleure digestion et contre certaines allergies.

D.P. : En quoi se distingue ton « pain fosses » ?

J.D. : C'est un pain plus serré avec de la farine de froment. On peut dire que c'est le pain fait comme le ferait la ménagère.

D.P. : Et le pain de campagne ?

J.D. : Celui-là est composé d'une autre farine et est cuit sur pierre dans le four.

D.P. : Quelle est ta spécialité ?

J.D. : Le Bavarois 3 mousses au chocolat, la tarte Bruxelloise, composée de crème de sucre blanc, le clafoutis aux framboises, c'est de la crème vanille, du sucre vanillé et des framboises, les gâteaux en pâte à sucre, les mélo-cake faits maison...

D.P. : Je commence à saliver, Julien !

J.D. : N'oublions pas la fameuse tarte au riz de Liège faite comme là-bas mais sans macarons.

D.P. : Et en matière de glace ?

J.D. : Ma spécialité est la glace au kiwi...

D.P. : A Fosses, on t'appelle « Monsieur Cougnous » !

J.D. : Ah ! La période des cougnous. De novembre à janvier ! On ne peut pas la rater !

D.P. : D'une manière générale, tu te lèves à quelle heure ?

J.D. : Je travaille toutes les nuits de 2 heures du matin à 11 heures. J'essaie de dormir l'après-midi ! Et Christelle est en boutique toute la journée.

D.P. : Merci pour ta disponibilité, Julien, et... bonne route !

■ Propos recueillis par Daniel Piet



Un coin d'Amérique...

Petite visite au Dakota afin d'en découvrir les gérants. C'est en juillet 2015, suite à la fermeture du restaurant Il San Daniel d'Anne-Marie et Patrick Delaorge, que Gaëtane De Dobbeleer et son compagnon Alfonso Ricottone ont ouvert leur restaurant route de Tamines. Ne souhaitant pas continuer la cuisine italienne, ils ont opté pour une cuisine encore discrète dans nos régions : la vraie cuisine américaine. La décoration est en symbiose avec le concept.



Chaque jour, Gaëtane échange sa tenue d'infirmière pour endosser celle de chef et s'affairer aux fourneaux. Cuisiner, elle adore ! Elle opte pour le « fait maison ». Tout en souriant, elle nous en dit davantage...

- J'ai toujours rêvé d'ouvrir un resto avec des plats américains. J'ai fait un voyage aux Etats-Unis qui m'a fort marquée. Je me suis intéressée aux plats proposés, j'ai apprécié les saveurs, les plats locaux. Nous avons essayé de sortir des sentiers battus, de proposer une cuisine américaine mais pas du tout fast-food ! Je parle ici de la vraie cuisine américaine faite maison avec les viandes et poissons grillés. Je propose une côte à l'os de 600 grammes aux amateurs ! Je fais des hamburgers originaux comme celui d'un kilo à se partager. Je cuisine aussi les plats typiques de la Nouvelle Orléans comme les poissons grillés, le hamburger au crabe que je prépare avec du vrai crabe, le Gumbo (plat des esclaves noirs à base de poulet)... Et puis, les plats mexicains (chili con carne), les plats végétariens et la cuisine plus traditionnelle (carte variant selon les saisons). Même le vol-au-vent est cuisiné à l'ancienne selon la recette de ma grand-mère ! Tous nos plats sont servis avec un accompagnement à volonté (frites, patatoes...)

- Autre originalité : une « pataterie » aussi ?

- Oui, à côté de cela, je fais « pataterie » (pommes de terre cuisinées) à base de pommes de terre locales que je prépare au saumon, ou au foie gras... Il y a aussi « La Dakota », composé de viande hachée, d'haricots rouges, d'oignons et cheddar... J'aime

travailler avec des produits locaux comme le fromage de chèvre du Bijard.

- Un petit air « tea room » aussi ?

- Crêpes, gaufres, brownies, glaces... sont au menu pour les personnes désireuses de faire une pause l'après-midi. Je rappelle que les enfants sont aussi les bienvenus, ils ont ici de l'espace et la propriété est clôturée. A ce propos, je signale que nous organisons régulièrement des banquets, repas d'anniversaires, de communions.

- Quelles sont vos infrastructures ? La capacité d'accueil ?

- Nous avons aménagé un bar et pouvons accueillir une bonne quarantaine de personnes à l'intérieur du restaurant. Nous allons bientôt rouvrir la terrasse qui offre une vue sur la campagne...

- Des projets peut-être ?

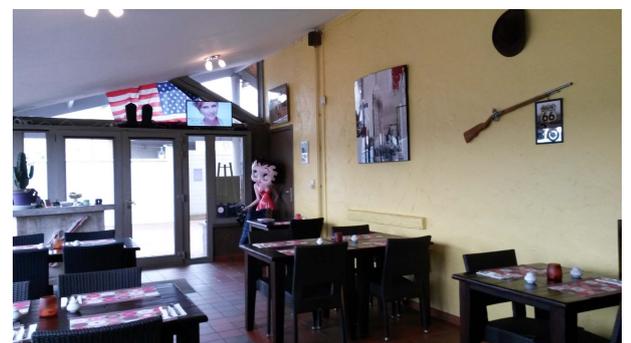
- Beaucoup. Nous aimerions faire un BBQ pour nos 1 an d'ouverture, organiser des soirées avec diffusions des matches de football pour l'Euro... Nous sommes fans de moto et dès lors, pourquoi pas faire un relais pour motards ?

Gaëtane et Alfonso vous attendent donc avec leurs bonnes préparations. Et avis aux amateurs, tous les plats sont A EMPORTER (pas de livraison, un petit coup de fil pour commander). A partir du 28 mars, le restaurant reprend le rythme « haute saison » et est ouvert chaque jour de 11h à 22h. Terrasse. Grand parking clôturé. Page FB Dakota

DAKOTA, route de Tamines, 204 à 5070 Aisemont.

Tel. 071/71.26.18 – 0498/12.12.88 – 0497/50.61.68

■ Laurence Denis



La population évolue...

La population de notre cité est en constante évolution, mais depuis 40 ans elle s'est particulièrement accrue.

Quarante ans : c'était l'époque des fusions de communes. Par cet arrêté royal du 17 septembre 1975, prenant effet au 1er janvier 1977, les 2359 communes de Belgique se regroupaient en 590 entités. Les 362 communes de la province de Namur devenaient 38 entités.

Mais c'est essentiellement le phénomène de construction qui a modifié considérablement les chiffres de notre population.

Le dossier des fusions de 1975 présentait les chiffres suivants :

Habitant	Superficie Ha	Densité
Fosses-la-Ville	4016 2081	1,91
Aisemont	714 560	1,29
Le Roux + Cocriamont	900 888	1,36
Sart-Eustache	319 324	0,94
Sart-Saint-Laurent	476 1570	0,30
Vitrival	917 965	0,43

La nouvelle entité comptait donc 7246 habitants sur 6314 Ha, soit une densité de 1,15 habitant/Ha.

Quinze ans plus tard, une progression s'amorçait : 4063 habitants pour Fosses ; 1133 à Vitrival ; 999 à Le Roux ; 629 à Aisemont ; 604 à Sart-Eustache et 596 à Sart-Saint-Laurent, soit 8024 habitants. Malgré une baisse à Aisemont, la progression était surtout remarquable à Vitrival, Sart-Saint-Laurent et surtout Sart-Eustache qui devenait un village résidentiel mais dynamique.

En 2000, la progression s'affirme nettement : elle avait été de 281 habitants de 1995 à 2000, mais elle passe à + 485 de 2000 à 2005, + 595 de 2005 à 2010 et + 495 de 2010 à 2015.

La population actuelle :

Et pour l'année dernière, 2015, voici les chiffres :

Fosses	4718	+ 551 depuis 1995
Aisemont	638	- 35
Le Roux	1475	+ 408
Sart-Eustache	844	+ 151
Sart-St-Laurent	990	+ 332
Vitrival	1741	+ 453

soit 10.420 habitants (+ 1860), dont 10.406 Belges et 383 étrangers de 38 nationalités différentes, les

plus représentatives étant les Italiens (171), les Français (73), les Roumains (38), les Espagnols (16), les Chinois (6), les Grecs et les Hollandais (5). Suivent des Allemands, Anglais, Turcs, Congolais, Albanais, Algériens et Ivoiriens (4) ; Polonais, Suisses, Portugais, Marocains, Arméniens, Serbes, Camerounais (3) ; Luxembourgeois, Sénégalais, Indonésiens, Mauriciens (2) et enfin un représentant d'Autriche, Russie, Hongrie, Ukraine, Thaïlande, Ouzbékistan, Philippines, Australie, Nigéria, Vénézuéla.

La pyramide des âges :

Nos 10.420 habitants se répartissent ainsi :

	Hommes	Femmes	Total
De 0 à 10 ans :	690	611	1301
De 11 à 20 ans :	693	672	1375
De 21 à 30 ans :	675	633	1308
De 31 à 40 ans :	667	663	1330
De 41 à 50 ans :	815	771	1586
De 51 à 60 ans :	732	730	1462
De 61 à 70 ans :	581	573	1154
De 71 à 80 ans :	270	307	577
De 81 à 90 ans :	107	190	297
De 91 et plus :	12	28	40
	5242	5178	10420

Ce qui est peu fréquent, le nombre d'hommes dépasse celui des femmes. C'est le cas à Aisemont (334 H. et 304 F.), Le Roux (762 et 713), Sart-Eustache (437 et 407), Sart-Saint-Laurent (512 et 478) et Vitrival (889 et 852), alors qu'à Fosses les femmes sont 114 de plus que les hommes.

Il faut noter les deux doyens d'âge : l'abbé Léon Goret, de Sart-Saint-Laurent, 102 ans (né le 8 mars 1913, et Mme Aline Fauconnier, de Sart-Eustache, 101 ans (née le 4 décembre 1914).

Ça pique... pratique au Tour de Table

Ça faisait longtemps qu'il était en projet ! Depuis ce 21 janvier 2016, un nouvel atelier a vu le jour au sein du Tour de Table avec le soutien du CPAS. Tous les jeudis de 16h00 à 18h00, une dizaine de couturières en herbe viennent y apprendre l'art de la couture, sous l'œil attentif et bien veillant de Véronique Henrard. Rencontre avec cette équipe de choc.

Vous avez appris l'organisation d'un cours de couture. Pourquoi avez-vous fait le choix de participer à cet atelier ?

Anne C.: J'avais déjà appris avec ma grand-mère il y a longtemps et j'avais envie de m'y remettre pour éveiller et exprimer ma créativité.

Dans un premier temps j'ai décidé de confectionner des poules et des lapins pour m'entraîner. Par la suite je me lancerai dans la confection de vêtements.

J'avais également envie de partager une convivialité et une bonne ambiance.

Véro M.: Par envie d'apprendre à coudre depuis des années. Il n'y avait pas de cours dans la région et quand j'ai appris qu'il y en avait un qui allait être organisé sur Fosses, j'ai foncé. Comme je travaille et qu'il se donne tout près de chez moi c'est plus pratique pour moi.

De plus, faire soi-même valorise la créativité, l'expression de soi et l'estime de soi.

J'avais également envie de faire de nouvelles connaissances, je trouvais bien de partager dans une société de plus en plus individualiste où chacun est rivé à son écran.

Anne F. : Ça permet de passer le temps, de recommencer à coudre car chez soi on n'a pas fort envie, c'est plus motivant, on prend le temps pour le faire et on peut s'enrichir des connaissances des autres.

En plus on peut y manger de bonnes choses.

Véronique H., vous êtes à l'initiative de ce projet. Vous avez fait le choix de consacrer du temps au partage de votre savoir-faire de couturière. Pouvez-vous nous expliquer cette décision ?

Il y a de moins en moins de couturière. C'est un savoir qui se perd. Je souhaite pouvoir le transmettre. Ce type d'atelier n'existait pas sur Fosses et je trouvais que ça devait exister. Il est aujourd'hui possible de se procurer des machines à coudre à des prix raisonnables dans le commerce et je souhaite pouvoir permettre d'apprendre à bien s'en servir, ce n'est pas très compliqué.

De plus, les vêtements que l'on trouve aujourd'hui dans le commerce sont de moindre qualité qu'avant où il n'était pas rare de recourir à une couturière pour leur confection.

Que pensez-vous de la manière dont s'organise ce cours ?

Mireille : C'est bien parce qu'il y a des niveaux différents, chacun apprend à son rythme, selon ses compétences, en regardant les autres. On peut aussi se partager des patrons, des idées.

Le petit bémol c'est que notre professeure est gauchère et nous sommes toutes droitières (rires).

En lançant cet atelier, nous ne nous attendions pas à un tel succès !

En effet, quelques jours après la diffusion de l'information à la population, toutes les places disponibles étaient réservées.

Aujourd'hui, les demandes de participation continuent d'arriver. Nous sommes dépassées !

A défaut d'une meilleure solution, les coordonnées de chaque personne sont précieusement gardées sur une liste d'attente, classées par ordre d'arrivée, au cas où une place viendrait à se libérer.

Nous tentons de tempérer en laissant la possibilité de participer ponctuellement pour un travail défini comme le remplacement d'une tirette, la réalisation d'un ourlet, ...

Dans ce cas de figure, il est demandé de prendre contact préalablement au 071/266.253 ou leslie.hanut@publilink.be pour une question d'organisation.

■ Leslie Hanus





Les canlètes

Mars

Po candjî, one pitite istwère à racontér aus-èfants : l gn-a dès-ans èt dès razans, dins on p'tit viladje lauvau, dins one cayute adlé on p'tit bwès, vikeûve one pitite bauchèle. Èle aveûve v'nu au monde tims dèl pu grosse tempête di nîve qu'on aveûve sov'nance ! Quand l'tempête a moru, l'èfant a skèpyî. Èt su l'plat di s'mwin, gn'aveûve one mârque... one pitite blanke tatche, come one payète di nîve.

Lès-anéyes ont passé, l'èfant a crèchu. Et, tos les-ans, li djoû qu'èle fièstéye sès-ans, li tims s'mèt à l'nîve. Èt ç'djoû là, nosse pitite bauchèle èva, tote seûle, fé on pormwinmâde do costé do bwès. S'moman a bin sayî dè l'rastinu, mins l'pitite arsouye a fritchi èvôye pa l'uch do caurti. Èle zoublote, tot tchantant, pau pîd-sintes blankes du nîve. Mouchons, robète, rinaud, tasson ont lèyî leûs pates dins l'blanc mantia.

Tot d'on côp, èle dimeûre sins boudjî. Vélà, dins l'nîve, one trace bin pu grande qui totes lès-ôtes ! Et on-ôte ! Come si one guèrnouye ossi wôte qu'one maujone s'aveûve amusé à zoubler ! Li p'tite bauchèle lève li tièsse, riwaîte è l'aîr et si mèt à criyî come po fé v'nu on tchin ou on tchèt : « Plomion ! Plomion ! Par çî ! Plomion ! » À ç'momint là, sòrti, di d'pa-drî on-aube, on blanc dragon ! À l'place di couru èvôye, li gamine tind s'mwin èt l'dragon vint mète li bètchète di s'néz djuste su li p'tite blanke tatche, come one payète di nîve.

Èt c'èst asteûre qui l'majîye comince ! L'èfant èt l'dragon s'mètenu à djouwer au catchî, à fé dès cumulèts come deûs soçons.

Onk après l'ôte, les djoûs passent... Noyè, Novel an, lès Rwès, Craûs Maurdi, Paûque, Pintecousse...L'bauchèle èt l'dragon ni s'quittent pu, èt l'nîve s'agripe. Dins l'viladje, lès provusions rastrindenut, pupont d'foûre, lès bièsses ont fwin, dins lès cortis rin n'a lever, les djins ont fwin.

On djoû à l'vièspréye, li pus-vîye do viladje, li cène qui tot l'monde dit qui c'est-st-on macrale, vint toker à l'uch. C'est-st-à l'gamine qu'èle vout causer. « I faut l'lèyî 'nnaler ! Dji sé bin qui vos l'vèyozt voltî, mins faut l'lèyî 'nnaler. Li solia va moru. I dwèt l'ralumè. Li prétiemps dwèt v'nu, il èst tims ! »

À l'piquète do djoû, tote li maujone d'warmait co, li p'tite bauchèle a sòrti dins l'djaléye, èle a r'trové li bia blanc dragon qu'è l'ratindeuve. « Plomion, mi bia soçon, il èst tims d'èraler, lès djins ont fréd, lès djins ont fwin. » Li dragon pose li bètchète di s'néz su l'plat di l'mwin dèl bauchèle, èt i s'èvole... wot.. fwârt wôt... Todi pu wôt... Jusqu'au solia ! Ossi rade, li solia r'chandi tote li tête, li nîve èva, lès fleurs poussent, les mouchons tchantent... Li prétiemps a riv'nu !

Et Plomion, li, i r'vère è l'ivièr po fièster lès-ans d'one pitite bauchèle.

■ Mélye
(F. Honnay)

LEXIQUE :

dès razans : nombreuses années

lauvau : par là

cayute : cabane

adlé : près de

on bwès : un bois, une forêt

one bauchèle : une fille par opposition à gamin, valèt

v'nu au monde : naître

nîve : neige

sov'nance : souvenirs

skèpyî : naître

li plat d'one mwin : la paume

one payète di nîve : une paille de neige, tout petit flocon

crèchu : grand

fièster sès-ans : fêter son anniversaire

one pormwinmâde : une promenade

one pîd-sinte : un sentier

Mouchons : oiseaux

Robète : lapin

Rinaud ; renard

Tasson : blaireau

lèyî dès pates : laisser ses empreintes, traces de pattes

on mantia : un manteau

one guèrnouye : une grenouille

wôt, wôte ... haut, haute

zoubler : sauter

On tchin : un chien

On tchèt : un chat

Plomion : flocon de neige léger, peluche légère

pa-drî : derrière

couru èvôye : s'enfuir

li bètchète : le bout, extrémité

Li majîye : la magie

Djouwer au catchî : jouer à cache-cache

Fé dès cumulèts : faire des culbutes

Noyè : Noël

Novèl an : premier de l'an

Lès Rwès : l'Épiphanie

Craû Maurdi : Mardi gras

Paûque : Pâques

Pintecousse : Pentecôte

li nîve s'agripe : la neige s'accroche

Lès provusions : les provisions

Rastrinde : diminuer, rétrécir

do foûre : du foin

avè fwin : avoir faim

lès cortis : les potagers

lever : lever (au jardin)

li vièspréye : la soirée, la vesprée

li pus-vîye : l'ainée

one macrale : une sorcière

tokér à l'uch : frapper à la porte

'nnaler (ènnaler)

Li solia : le soleil

Li prétiemps : le printemps

À l'piquète do djoû : à la pointe du jour, à l'aube

Li djaléye : la gelée

Fréd : froid

R'chandi (richandir) : réchauffer

Li tête : la terre

l'ivièr : l'hiver

Le SELF (Système d'Échanges Local Fossois)



Qu'est-ce que le SELF ?

Nous en avons déjà parlé précédemment mais il est toujours bon de rappeler quelques notions afin de dynamiser cette association.

C'est un association fossoise qui permet des échanges de services, de savoir ou d'objets sur une base égalitaire. Ses autres objectifs sont :

- construire localement de la convivialité, de la solidarité, de l'égalité
- mettre en valeur les compétences de chacun
- se baser sur des valeurs telles que l'entraide, le respect, la tolérance, la créativité, la confiance
- favoriser la rencontre intergénérationnelle.

La première A.G. a eu lieu le 05 juin 2015 et a eu comme objet principal la présentation de la charte

et la composition du comité.

Un logiciel de gestion du SELF est accessible soit via le site public (<http://self.fosses-la-ville.be>) soit par le lien direct (<http://self.fosses-la-ville.be/logiciel>), soit via les personnes relais dont vous trouverez les coordonnées sur la carte ci-dessous.

La monnaie d'échange s'appelle « grain de sel ».

Le SELF compte actuellement une trentaine d'inscriptions avec déjà quelques propositions d'annonces.

Le SELF participera au « Salon de la Santé » en Avril. N'hésitez pas à venir nous rejoindre.

Vous pouvez aussi vous inscrire soit par mail (self@tchao.be) soit via les personnes relais reprises sur la carte ci-dessous.

Consultez aussi la page Facebook « Self Fosses La Ville. Vous y trouverez le PV de l'A.G., quelques photos et demandes. C'est peu mais l'équipe promet qu'il va s'étoffer.

■ Willy Darville

Pour FossesVille/Aisemont/ Névremont :
Mary-France :0497/699913
Sandrine : 0497/437031

Pour Sart-Saint-Laurent/ Vitrival/Bambois :
Aurore 0494/922580

Pour Haut-Vent, Vitrival et Bambois:
Emile: 0496/947866

Pour Sart-Eustache/Le Roux :
Stéphanie : 0474/276531

Le SELF (Le Système d'Échanges Local Fossois)

Le Système d'Échanges Local de Fosses-la-Ville est une association locale favorisant les échanges multilatéraux de services, de savoirs, de savoir-faire, de certains objets, sans contrepartie financière et dans la convivialité.

Repères

Avril

Sam 2 conférence à l'espace solidarité à 19h30- cercle Royale d'horticulture

Souper de la marche Ste Gertrude de Le Roux au réfectoire des écoles à 19h00

10^e souper à la salle l'hauventoise-les chevaliers du Point d'Arrêt

Sam 9 Dîner printemps à 12h00 - les jeunes retraités de Le Roux

Sortie du corps d'Office de la Marche St Rock de Sart-Eustache

Lun 11 conférence à l'espace solidarité à 19h30- cercle Royale d'horticulture

Mar 12 Conférence, maison de la solidarité par le cercle d'histoire de FLV

Jeu 14 Jeux de cartes-amicale des 3X20 de Bambois

Sam 23 Concours de Tir (fusil de marche)-école primaire St

Feuillen-compagnie Royale les Congolais

Dim 24 Marche ADEPS - Marche St Rock de Sart-Eustache

Lun 25 Les compositeurs au piano à 19h45-Music Lovers

Mar 26 Les compositeurs au piano à 19h45-Music Lovers

Jeu 28 Jeux de cartes-amicale des 3X20 de Bambois

Voyage aux jardins de Keukenhof accessible à tous - conseil communal consultatif des aînés

Sam 30 Fancy-Fair de l'école de Vitrival

Cassage du verre au Café les Dsiettes suivi d'un tour du village - Marche St Pierre de Vitrival

Mai

Dim 1 Pèlerinage aux baguettes à Ste Brigide-messe à 11h suivie d'un dîner - la confrérie St Feuillen de Fosses.

Sam 7 Commémoration du 71^e

anniversaire de la Libération des Camps à Bambois et à SSL

Lun 9 conférence à l'espace solidarité à 19h30- cercle Royale d'horticulture

Jeu 12 Don de sang - Salle communale de l'Orbey de 15h00 à 18h30

Jeux de cartes-amicale des 3X20 de Bambois

Sam 14 Fancy-Fait-école communale de Le Roux

Sam 21 Fancy-Fair -école St Feuillen et collège St André

Dim 22 Fancy-Fair -école St Feuillen et collège St André

Marche ADEPS - ASBL Cercle l'éveil

Jeu 26 Jeux de cartes-amicale des 3X20 de Bambois

Sam 28 Fancy-Fair -école Sart-Eustache

Lun 30 L'humour en musique à 19h45 - Music Lovers

Mar 31 L'humour en musique à 19h45 - Music Lovers

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

Risotto de poulet et champignons

Ingrédients

250 gr de champignons de Paris

100 gr de champignons des bois séchés

200 ml de crème fraîche

500 gr de riz pour risotto

De l'huile d'olive

2 cuillers à soupe de persil haché

1 botte de cresson

3 échalotes

1 cube de bœuf

5 ml de cherry ou vin blanc

40 gr de parmesan

300 ml de fond de veau

100 g de poulet par personne

Recette

Réhydrater les champignons séchés en suivant les consignes écrites sur la boîte

Émincer les champignons de Paris

Couper le poulet en lamelles

Faire revenir le poulet dans une poêle avec un peu d'huile

Saler, poivrer

Faire bouillir 1 litre d'eau avec le cube de bœuf

Couper les échalotes en fines lamelles

une fois le poulet saisi, le mettre dans un plat et couvrir d'aluminium et le mettre au four à 150°C

Faire revenir les échalotes avec de l'huile dans la poêle du poulet

Ajouter le riz pour risotto et bien l'enrober avec l'huile

Déglacer avec le cherry

Ajouter le fond de veau en plusieurs fois (attendre à chaque fois que le liquide soit incorporé dans le riz et mélanger souvent avec une cuiller en bois)

Faire revenir les champignons dans une poêle avec de l'huile, saler, poivrer (plus l'huile est chaude, mieux c'est pour la cuisson des champignons. Ça évite qu'ils cuisent dans l'eau).

Ajouter le poulet, les champignons, le parmesan et la crème fraîche en mélangeant délicatement

Servir bien chaud.

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