

Repères

MAI

Dim 1 - Tournoi de pétanque organisé au centre sportif de l'entité Fossoise

Pèlerinage aux baguettes à Ste-Brigide. - 11h : Messe à la chapelle Ste-Brigide - 12h30 : dîner sous chapiteau organisé par la confrérie Saint-Feuillen.

Ven 6 - 19h 30 : Vernissage de l'exposition de l'atelier de céramique Ingels-Malnoury à Vitruval

Sam 7 - Brocante sur la Place d'Aisemont, organisée par le comité des fêtes du village

Lun 9 - Conférence organisée par le Cercle royal d'horticulture à l'Espace solidarité citoyenne
Thème : Les fuschias

Jeu 12 - Du 12 au 15 : Conseil communal des Enfants : Visite des enfants du C.C.E. de Robecco, Italie, animations diverses citoyennes
Don de Sang à Fosses-la-ville - Salle «l'Orbey»

Sam 14 - A partir de 19h30. Dans le cadre du jumelage entre le Conseil communal des enfants de Fosses-la-Ville et celui de

Robecco Sul Naviglio, le CCE et le Centre culturel vous invitent pour une Grande fête belgo-italienne au Château Winson, à partir de 19h30. Avec la participation exceptionnelle des Chinels de Fosses-la-Ville et des « Tchods-Tchods » Ambiance musicale assurée par David et Romu - Mini concert de Mathieu Duchêne et de Joris and Co. Frikot et spécialités italiennes. ENTREE GRATUITE

« New faces » - Grand prix de Wallonie international de Body Building - Fitness naturel - Organisation de «Chris Power Gym» à Sart-St-Laurent

Jeu 19 - Ciné-Club. Une sélection pour enfants à 19h30 : Le château ambulant, long-métrage japonais de 2003.

Synopsis : La jeune Sophie, âgée de 18 ans, travaille sans relâche dans la boutique de chapelier que tenait son père avant de mourir. Lors de l'une de ses rares sorties en ville, elle fait la connaissance de Hauru le Magicien. Celui-ci est extrêmement séduisant, mais n'a pas beaucoup de caractère... Se méprenant sur leur relation,

une sorcière jette un épouvantable sort sur Sophie et la transforme en vieille femme de 90 ans. Accablée, Sophie s'enfuit et erre dans les terres désolées. Par hasard, elle pénètre dans le Château Ambulant de Hauru et, cachant sa véritable identité, s'y fait engager comme femme de ménage. Cette « vieille dame » aussi mystérieuse que dynamique va bientôt redonner une nouvelle vie à l'ancienne demeure. Plus énergique que jamais, Sophie accomplit des miracles. Quel fabuleux destin l'attend ? Et si son histoire avec Hauru n'en était qu'à son véritable commencement ?

Sam 21 - Fancy-fair de l'AR Bauduin 1er de Fosses-la-Ville

Fancy- Fair école communale Néremont

Souper barbecue organisé par la Marche Notre-Dame d'Aisemont

Sam 28 - Fancy-fair à l'école St-Feuillen

Fancy-Fair à l'école communale de Sart-Eustache

Dim 29 - Fancy-fair à l'école St-feuillen

VOTRE RECETTE DU MOIS

Mille-feuilles de légumes

Ingrédients :

- 1 poivron rouge
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 botte de persil
- 2 aubergines
- 250gr de champignons de Paris
- 400gr de tomates pelées
- 70gr de concentré de tomates
- 1/4 de céleri rave
- 2 blancs de poireaux
- 100gr/pers de hachis porc et veau
- sel, poivre, curry jaune, sucre

Émincer les échalotes et les faire revenir dans une poêle avec de l'huile. Couper le poivron en lamelles et ensuite en petits dés. Hacher le persil. Faire revenir le persil et le poivron dans une poêle avec de l'huile. Saler, poivrer.

Ajouter du curry jaune, les tomates, le concentré et le sucre. Laisser cuire 5 minutes. Nettoyer les champignons et les couper en lamelles. Couper le céleri rave et les aubergines en tranches de 2 à 3mm. Couper les blancs de poireaux en rondelles.

Faire revenir les champignons dans une poêle avec de l'huile. Faire revenir les poireaux dans une poêle avec de l'huile.

Griller les tranches de céleri rave et d'aubergines au grill. Mixer la préparation au poivron/tomates et la passer au passe-vite. Saisir la viande dans une poêle, saler, poivrer. Ajouter la sauce tomates/poivron à la viande. Avant de dresser votre mille-feuilles, ajouter la crème fraîche à la bolognaise.

Béchamel :

Faire fondre 30gr de beurre, dans un poêlon. Quand le beurre est moussieux, ajouter 30gr de farine. Mélanger à l'aide d'un fouet. Laisser cuire quelques minutes le roux tout en le remuant. Ajouter progressivement au roux, 1/2L de lait à température ambiante. Mélanger à l'aide du fouet jusqu'à ce que la béchamel s'épaississe.

Commencer à dresser votre mille-feuilles dans un plat allant au four.

Commencer par une couche de bolognaise, utiliser 1/3 de la bolognaise. Alternier les couches de la manière suivante: poireaux, béchamel, aubergines, champignons, bolognaise, béchamel, céleri, bolognaise, champignons, aubergines, bolognaise, céleri, béchamel, et finir par une couche de Comté râpé.

Rectifier l'assaisonnement.

Mettre le plat au four sous la grillade, jusqu'à ce qu'il prenne une couleur dorée. (si la préparation est froide, il faut la réchauffer au four sans la grillade)

Servir avec des pâtes.

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

AVRIL 2011 - N° 17 - 1€



BAMBOIS (suite) :
LA RENAISSANCE
DU LAC

Prochaine parution
le 29 avril 2011

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 Vitrival), au Press Shop, à la boulangerie Dardenne, au restaurant Le Vin 100.

Pour les villages et hameaux : à la Boulangerie Brachotte (Le Roux), à la station Leruth (Névreumont), 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 Messenger, 12, place du Marché, 5070, Fosses-la-Ville
Par courriel : nouveau messenger.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, Pierre-Jean Vandersmissen, Françoise Honnay.

Fosses et moi

La lecture de l'article d'un quotidien régional fort lu relatant la présentation des futurs projets de tourisme de notre ville m'avait interpellée. « Sophie Canard, une employée passionnée, ... ».

Au premier coup d'œil, j'avoue avoir trouvé cette phrase incongrue au milieu d'un article qui brossait un portrait du travail de chacun des intervenants. En y réfléchissant pourtant, cela reflète assez mon état d'esprit professionnel. Comment ce journaliste pouvait-il avoir lu cela au cours d'une soirée somme toute informative ?

Il est vrai que la passion des gens du cru (marcheurs, danseurs, sportifs, acteurs environnementsaux...) se lit dans leurs yeux, s'entend dans leur discours, dans leur attachement à la Ville... Mais moi, je ne suis pas Fossoise, ni Gadi ou Catula, d'ailleurs ; du moins, sur mes documents d'état-civil.

Qu'est-ce à dire ? S'il est vrai que je ne ferai sans doute jamais partie de la population de la ville, elle fait en tous cas, depuis quelques temps déjà, partie de mon quotidien. Et plus encore, de mes projets.

Au niveau professionnel, je suis pourtant entrée en contact avec la ville par ce qu'elle a de moins doux, de moins protecteur, de moins glamour (joli terme à la mode) : les victimes d'abord, les personnes précarisées ensuite.

Ce sont pourtant ces situations, ces rencontres, qui m'ont permis de toucher la vie fossoise au plus près. La vision que les plus faibles ou les plus fragiles ont de leur ville et de sa gestion est comme l'un de ces miroirs de fête foraine, à effet grossissant. Ce que je pouvais en voir au quotidien ressemblait tellement peu à ce que les citoyens m'en disaient ! Oh, bien sûr, comme le miroir part d'une image existante, il y avait « un peu de vrai » dans ce que j'entendais, mais à vrai dire la déformation était telle qu'elle me faisait l'effet du jeu du téléphone. Vous savez, ce jeu qui consiste à chuchoter une phrase à l'oreille de son voisin, phrase qui devrait rester la même de bouche à oreille... Ce n'est jamais le cas. Ma passion est sans doute née dans cet antagonisme-là : il fallait faire que les deux mondes se rejoignent, le plaisir de vivre à Fosses et d'en être fier passait inévitablement par ce travail-là.

Avec le temps, d'autres points de vue se sont greffés m'indiquant que si certains étaient aux antipodes, une infinité d'autres apparaissaient plus ou moins éloignés de ce que les faits évoquaient chez moi.

Et donc, au fur et à mesure des actes posés, des projets construits, une seule et même idée s'est imposée : montrer aux habitants d'une part, que de nombreuses personnes oeuvraient à leur assurer un cadre de vie agréable tant au niveau de l'environnement physique qu'au niveau des relations humaines ; montrer aussi à ceux qui assurent ces fonctions d'autre part, l'impact de ce qu'ils font tous les jours sur la vie des citoyens. Surtout, prouver à tous que l'image de la ville passe par l'implication de chacun dans sa construction.

Aujourd'hui mon travail touche toute la population, du plus petit au plus âgé, du plus démunie au plus nanti, du Fossois au Sartois, du locataire de caravane au propriétaire d'immeuble, du primo-arrivant en apprentissage du français au Fossois de souche... puisque tous vivent sur ce territoire. Vous savez quoi ? Certains jours, je me dis que tant de projets sont en cours pour un avenir fossois *meilleur *plus drôle *plus beau (entourez les propositions adéquates), que je ne suis pas certaine de suffire à la tâche ; d'autres jours, j'entrevois tellement d'autres possibilités encore grâce notamment aux collaborations créées que je crois que ce journaliste avait presque raison : je ne sais pas si je suis passionnée mais je sais que Fosses-la-Ville me passionne !

■ Sophie Canard

Place de la Goyette

Au bas de la rue du Postil, ce carrefour des rues Victor Roisin, à droite, et des Egalots, à gauche (dans sa partie dénommée autrefois « rue Marché aux porcs »), portait le nom un peu surfait de « place » de la Goyette, écrit ici « Goëtte ».

Cette « goyette » était une fontaine. Ce mot est une déformation de « goulette », du latin gula, gosier, gorge, passage étroit où un petit ruisseau à ciel ouvert donnait la possibilité d'y puiser l'eau ; c'était une branche du lit naturel de la Biesme qui traverse le centre de la ville. A Nalinnes aussi existe une « rue Fontaine de la Goulette » et à Lonzée une « rue de la Goyette ». En 1891, la commune comptait y placer une pompe. Mais l'installation de la distribution d'eau en 1910 permit une pompe d'eau potable qui y resta jusque peu avant 1940. Nous en reproduisons un exemplaire, sauvé de la casse... Il y en avait à chaque carrefour et pour en bénéficier il suffisait de payer à la commune une petite somme pour obtenir une « clé » permettant l'ouverture. Mais les gamins savaient aussi soulever le couvercle et enclencher le jet bienfaiteur en période d'été.

Cette « place » était traditionnellement l'endroit où, lors de la kermesse de septembre, on plaçait un « mât de Cocagne » : un poteau d'installation électrique enduit de savon noir que les courageux volontaires devaient enlever (en « arrosant » les spectateurs !) et à l'aide de cendres de charbon dont ils bourraient leurs poches, grimper de mètre en mètre, en se relayant (celui qui glissait devait laisser la place à un autre) pour arriver au sommet garni d'un cerceau où étaient accrochés quelques lots : bouteille de vin, paquet de tabac, voire un jambon comme gros lot.

Les vitrines des magasins n'ont pas de grandes glaces, trop coûteuses ; mais ces petits carreaux avaient un certain cachet.

A droite, le magasin avec store était celui de Georges Dehasse-Lebon, fabricant de chapeaux et casquettes, mais il vendait aussi cannes et parapluies. Plus récemment, ce fut le « Café de la Goyette » tenu par Andrée Gillard, où se réunissaient d'acharnés joueurs de cartes. Un petit recoin

avec la maison suivante a été rectifié. On ne distingue pas les habitations de la « place du Marché aux Porcs », mais on devine, un peu de guingois, ce qui fut la pharmacie Mainil : ce « coin »



intempestif a été rectifié en 1907. Au fond, des maisons de la rue des Egalots proprement dite.

A gauche, une partie de la vitrine de la boucherie d'Alphonse Jadoul, installé là en 1905. Puis celle de la quincaillerie Henroteaux-Seron, aussi serrurier-poêlier, qui fut reprise par Jules Gosset-Louis. Les maisons suivantes sont peu visibles

Ces différents magasins donnent une idée de la vitalité du commerce à Fosses au début des années 1900. Ainsi, pour la rue des Egalots entière (cette partie dite « rue Marché aux Porcs » et l'autre, comprise entre la rue de Vitrival et la rue d'Orbey), les registres de population pour 1900-1920 relèvent : 5 cabarets, 6 négociants (épicerie ou autres), 5 cordonniers, 3 serruriers-poêliers, 2 bouchers, 2 horlogers, 2 tailleurs, 1 coiffeur.

Pour la rue Victor Roisin actuelle, dénommée alors rue du Marché avec sa branche allant de la place à la rue des Egalots, j'ai pu compter : 3 brasseurs, 6 négociants, 3 cabaretiers, 1 boucher, 1 boulanger, 2 menuisiers, 1 tailleur, 1 cordonnier. Soit au total, pour ces deux rues, 44 commerces ou artisans sur 57 maisons ! Avec aussi 6 ouvriers, 2 employés, 2 rentiers et un cultivateur.

Pour la place du Marché, sur 15 habitations on comptait : 7 cabarets, 1 boulanger, 2 magasins, 1 horloger, 1 marchand de journaux, 1 tailleur d'habits, 1 meunier et 1 tanneur. Souvent le cabaret était tenu par l'épouse ; le mari était cordonnier, plombier, ardoisier, tailleur, voire fabricant de râtaux !

Fosses, au centre d'une vaste région agricole, entourée de petits villages non équipés de commerces, était alors un centre d'activités extrêmement important. Autre temps...

■ Jean Romain



La renaissance du lac de Bambois : L'évolution vers un site Natura 2000

Mr Lalière nous relate l'évolution du site...

« Il faut d'abord savoir que l'ancienne organisation touristique était mal foutue ! Les visiteurs faisaient ce qu'ils voulaient, manque d'hygiène et non respect de la nature à tel point que toutes les eaux usées étaient déversées dans le lac !

De plus, avec les barques et les pédalos on abîmait les roselières. Donc, il y avait une destruction de l'écosystème. »

C'est en 1984 que Mr Lalière a introduit un document « SOS Bambois » !

La communauté française a donné son accord pour une expropriation en 1985.

L'asbl IDEF a souhaité réaliser le sauvetage du lac de Bambois pour le transformer en vitrine permanente de ses objectifs de sensibilisation des populations aux rapports santé/environnement, à la valorisation du patrimoine naturel et à la pédagogie de l'environnement.

Pendant quelques années le dossier est resté bloqué et c'est en 1990 que la région Wallonne confiait définitivement, par bail emphytéotique, la gestion du site à l'IDEF afin d'y réaliser des aménagements en vue de développer un tourisme permettant la sauvegarde écologique du site.

2 volets devaient être développés : l'aspect touristique et la protection de l'aspect naturel.

« Il était important de développer un tourisme dif-

férent, tourisme nature, didactique basé sur le développement durable. Il était essentiel que le lac redevienne une zone de baignade et que le touriste soit intégré dans le développement durable. »

L'opération de sauvetage pouvait ainsi commencer. Plusieurs étapes étaient nécessaires :

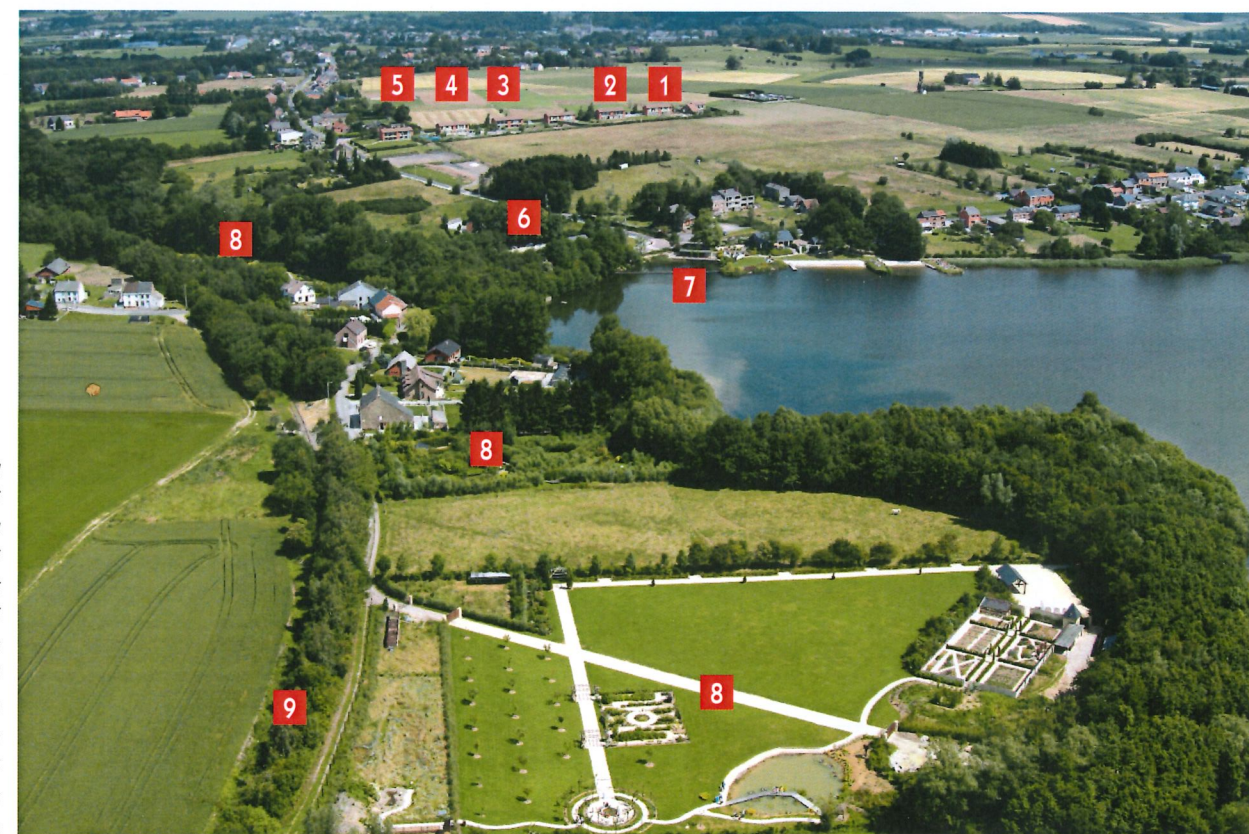
D'abord vider le lac (1991). « On a alors récolté carpes, brochets, perches... quelques kilos, rien ! Par rapport aux tonnes de la dernière fois ! »

Ensuite avec l'INASEP, le lac de Bambois et l'ensemble du ruisseau de Fosses ont été inscrits dans un contrat de rivière. C'était le premier contrat rivière de Wallonie !

L'épuration se caractérise par un important assainissement du lac réalisé par l'INASEP (subventionné à 100% par la région wallonne) et par l'IDEF et groupé autour de 4 axes :

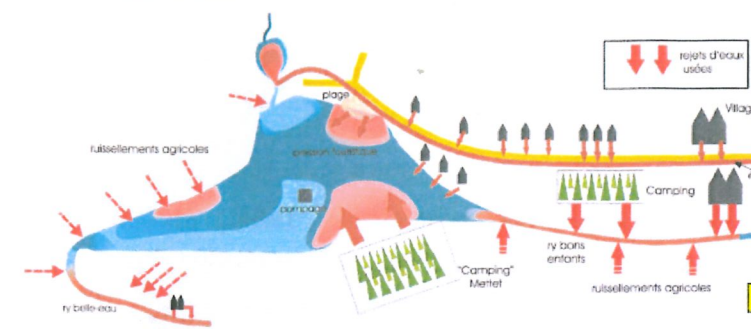
- Installation d'un collecteur (1992-1993)
- 2 stations d'épuration (1993 - 1994)
- Réalisation d'espaces « tampons » : des mares, qui préservent le site des eaux de ruissellement des cultures (engrais, pesticides,...)
- Réaménagement et protection du captage.

« En créant la station d'épuration nous avons enlevé 400 camions d'immondices en face du lac ! J'ai réalisé une fiche - info dont le titre est : « de l'égout à Natura 2000 ! » Cela permet de se rendre compte de l'évolution extraordinaire du site »

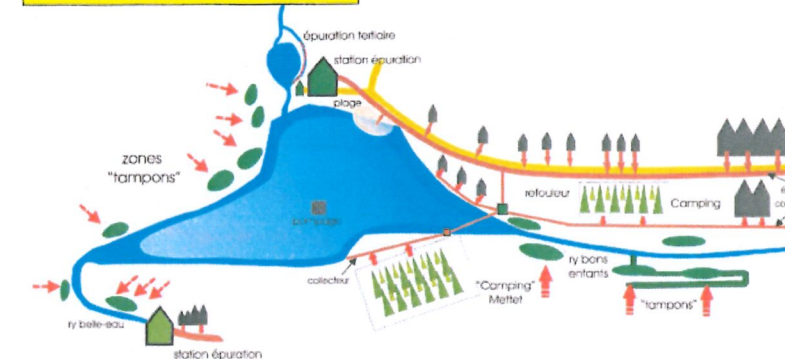


- 1 : Maison de l'enfant, du pêcheur et de la rivière
2 : Maison de l'enfant, du paysage et du patrimoine
3 : Maison de l'enfant et de l'environnement
4 & 5 : Maison des Uns et des Autres
6 : Station d'épuration
7 : Centre d'interprétation du lac
8 : Les jardins du lac
9 : Ravel Rops

ETAT DES LIEUX EN1990



METHODOLOGIE -ACTIONS



Certains espaces « tampons » ainsi formés ont permis de réaliser certains jardins...

Site touristique et visite des jardins thématiques.

« L'ouverture pour les visiteurs était basée sur plusieurs critères :

- Concentrer le tourisme à des endroits bien précis
- Uniquement pêche à la mouche (des bouées retiennent les barques afin d'éviter d'abîmer les roselières).
- Revaloriser l'espace de vie des poissons et des oiseaux.

La qualité de l'eau a donc été améliorée et nous avons obtenu une reconnaissance officielle comme eau de baignade en 1997. »

La zone de baignade est délimitée avec une plage pour les adultes et une plage pour enfants.

« En 1996 nous avons accueilli 9000 visiteurs, c'était un bon début... mais nous recevons actuellement en moyenne 42 000 visiteurs par an. »

L'IDEF a été très attentif à délimiter les zones de grand intérêt biologique. Un tourisme respectueux de l'environnement a été mis en place. Par ailleurs le lac est vidé régulièrement afin de nettoyer ses abords, d'éliminer les herbivores en surnombre et de favoriser le développement de la végétation aquatique. Un plan de gestion est suivi régulièrement et des bénévoles réalisent une observation permanente.

En 2001 le site est classé en Zone humide d'intérêt biologique et en 2003 le lac de Bambois et sa vallée est reconnu espace européen NATURA 2000.

C'est en 1996 que les jardins ont été ouverts au public. 3 thèmes différents permettent aux visiteurs de découvrir la nature et la biodiversité de l'endroit tout en passant un agréable moment de détente.

Jardins de la découverte

Ils ont pour but de sensibiliser à l'importance de préserver la nature et d'optimiser la biodiversité

Une petite exposition permanente sur le réseau Natura 2000 se trouve à l'étage d'une vieille maison

typique du classique « jardin anglais ».

L'espace extérieur présente un ensemble de jardins naturels ou semi-naturels où l'enfant peut partir à la découverte de la nature et à travers elle, il peut mieux se découvrir lui-même.

Jardins de la poésie

C'est un espace où le promeneur a les pieds dans la terre mais la tête dans les étoiles. Loin des bruits de la foule, c'est un hommage aux artistes comme Rops, Baudelaire, Monet. C'est tout simplement une invitation au voyage.

Jardins du savoir

Le voyage vers « l'espace-jardins du Savoir », c'est le « voyage-jardin » de l'homme et de la femme désireux d'apprendre, de connaître, de donner et de transmettre dans la plénitude de l'espace et la lumière.

« L'idéal est d'y venir au moins 2 fois : d'abord en Mai ou juin pour admirer les jardins en fleurs. Ensuite en septembre pour les fleurs du potager »

Cette année, le site accueille une exposition : « l'art de fer fleurir » dans le cadre du 40ème anniversaire de l'enseignement spécialisé organisé par la communauté française.

Le site du lac de Bambois et ses jardins thématiques est donc devenu un site de qualité tant pour les visiteurs que pour la préservation de l'environnement et de la biodiversité.

■ Pierre-Jean Vandersmissen

30 ans de l'IDEF

L'institut pour le développement de l'enfant et de la famille - IDEF - a été créé en 1981 en vue de promouvoir les droits de l'enfant et le développement des familles en harmonie avec l'environnement.

Mr Christian Lalière, directeur, prendra cette année un départ à la retraite bien mérité. Pour l'occasion, un ouvrage sur les jardins et leur philosophie sortira en juin 2011.

Portrait(s)

Fosses au temps du HIP-HOP

Savez-vous que le plus jeune danseur de l'équipe qui vient d'être sacrée championne de Belgique de Hip-Hop 2011 va à l'école à Fosses ? Il a onze ans !



Même s'il a quitté Le Roux pour habiter à Franière, Matteo Gheza est resté en classe au Collège Saint Feuillen. Aussitôt ses devoirs terminés sous le regard de sa grand-mère Marilyne Bourivin, il file suivre ses cours de danse. Pas de la danse classique mais bien les danses modernes que sont le hip-hop, la break dance, la house dance, le lock, la zumba... Bref, ce qui déménage ! « - J'ai toujours aimé danser, nous confie-t-il. Quand j'étais tout petit, je dansais avec les écouteurs sur les oreilles. Alors, vers 6 ou 7 ans, mes parents m'ont inscrit à des cours de danse moderne. Je fréquente deux écoles maintenant : chez Fred à Gosselies et la jeune école carolo 2mad de David Vandenplas et Mélanie Robert. »

Dynamisme, pleine forme et bonne humeur résument ce jeune sportif. Sa recette ? Matteo mène une vie saine, entouré des siens, ses plus grands fans. Côté activités, il suit des cours de solfège pour apprendre à jouer de la batterie... aime accompagner son père au jogging et ... danser bien sûr ! À l'âge où beaucoup d'ados restent connectés à leur PC, il pratique son sport jusqu'à 6 heures par semaine et même davantage pour les répétitions. À cela s'ajoutent les concours, les shows d'exhibition et les représentations liées par des contrats comme accompagner les Spirous lors de matches importants...

C'est au sein de la récente école 2mad que fut fondé le groupe « Pro Team » que Matteo a intégré. Cette équipe de 6 danseurs s'est vite démarquée dans les concours. Ce sont 4 jeunes adultes accompagnés de 2 ados. En mars, la voilà qui remporte le 1er prix au Championnat de Belgique à Bruxelles.

Une belle prestation en effet qui vaut à l'équipe Pro Team de 2mad d'être sélectionnée pour représenter la Belgique à Las Vegas fin juillet. En outre, les danseurs ont reçu le Prix du Public et le Prix Coup de Cœur des Politiques. En deux minutes seulement, la vie de Matteo a changé car, deux minutes, c'est le temps imparti pour leur représentation. Sur différents types de musique, ils ont entrepris un maximum de mouvements ultra rapides.

Matteo nous explicite l'originalité de son groupe : « - En fait, notre équipe est différente des autres car notre représentation a toujours un thème pour les concours comme la TV ou l'ordinateur par exemple. On met aussi une petite touche humoristique qui plaît beaucoup au public. » Le fait que Pro Team mette une thématique comme fil conducteur entre les musiques et les mouvements de danse donne de la profondeur à leur prestation sportive qui prend alors une dimension très attrayante. Le champ artistique s'en trouve élargi.

Belles perspectives d'avenir même si à Las Vegas, la concurrence sera au rendez-vous avec 2000 participants répartis en 200 équipes issues de 35 pays différents. Reste à trouver les subsides pour cette toute jeune école afin de couvrir les frais de costumes et d'hébergement. Mais 2mad peut compter sur les initiatives de Marilyne, qui fut vendeuse pendant 30 ans au Nopri de Fosses... « - J'aimerais organiser un souper avec une représentation... et même vendre des cartes de soutien, je suis si fière de mon petit-fils ! » nous affirme-t-elle.

Alors, bonne chance aux champions ! Et Vive la Belgique à Las Vegas !

■ Laurence Denis

Portrait(s)

Le Relais du Bois du Prince

Nouvelle étape dans notre parcours des restaurants de l'entité. Cette fois-ci, c'est à Le Roux que nous nous sommes arrêtés.

Le Relais du Bois du Prince est ouvert depuis mai 2010. Avec une capacité de 50 couverts, le chef vous propose différentes formules : choix de menus, formule self tout compris, soirées à thèmes, repas privés et/ou professionnels. Le chef est également à votre disposition pour un service traiteur.

Le patron n'est pas un novice dans le secteur. En effet, il y travaille depuis 1988 et comme indépendant depuis 2001, mais surtout dans la région bruxelloise. Apprenons donc à mieux connaître cet établissement, où l'accueil est le maître mot.

Relais du Bois du Prince, y-a-t-il un lien particulier avec le manège tout proche ?

Oui, le bâtiment qui abrite le restaurant fait partie intégrante des bâtiments du manège. Ils appartiennent d'ailleurs à mon beau-fils. De plus, le restaurant a été aménagé dans les anciennes écuries, d'où l'idée de l'appeler le Relais du Bois du Prince. Il nous arrive d'organiser de temps en temps des repas pour le manège.

Votre restaurant a-t-il une particularité qui le distingue des autres ?

Notre particularité est notre formule « all-in » dans laquelle nous proposons un buffet froid (composé d'un choix de 10 plats), une grosse pièce, un dessert et des boissons. Tout cela pour un forfait de 35 € et pendant une durée de 2h30. Notre service traiteur nous permet également de répondre à tous types de demandes pour des organisations particulières.

N'ouvrir que le week-end, n'est-ce pas risqué ?

Ne sachant pas dès le départ le succès que remporterait l'établissement, nous n'avons pas voulu prendre de risque. C'est pour cette raison que nous sommes ouverts les jeudi, vendredi et samedi soir, ainsi que le dimanche midi. Le peu de recul que nous avons, nous montre que le restaurant fonctionne essentiellement le week-end. De plus, nous avons la volonté de travailler exclusivement avec des produits frais, c'est pour cette raison que nous ne pouvons pas prendre le risque d'ouvrir l'établissement sans être certain que la clientèle sera présente. D'ailleurs, il nous arrive de temps en temps de fermer le jeudi faute de réservations. A ce propos, il est vivement conseillé de réserver, car nous ne fonctionnons, à priori, que sur réservation.

A la demande de certains groupes, il nous arrive d'ouvrir en dehors des plages horaires habituelles pour des occasions particulières.

La concurrence n'est-elle pas importante dans l'entité ?

C'est vrai qu'il y a de la concurrence, mais la spécificité de notre formule all-in fait que nous sommes les seuls à proposer cette formule. Nous avons

également voulu créer de la convivialité autour de la formule. C'est pourquoi l'espace est limité, car nous ne voulons pas travailler dans un grand espace sans personnalité. Pour l'instant, le bouche à oreille fonctionne très bien et surtout auprès des habitants de l'entité.

Voilà une nouvelle étape dans notre parcours que nous ne pouvons que vous conseiller. En effet, le cadre, l'accueil et la convivialité des lieux, sont une parfaite mise en bouche pour apprécier les plats qui vous sont agréablement proposés.

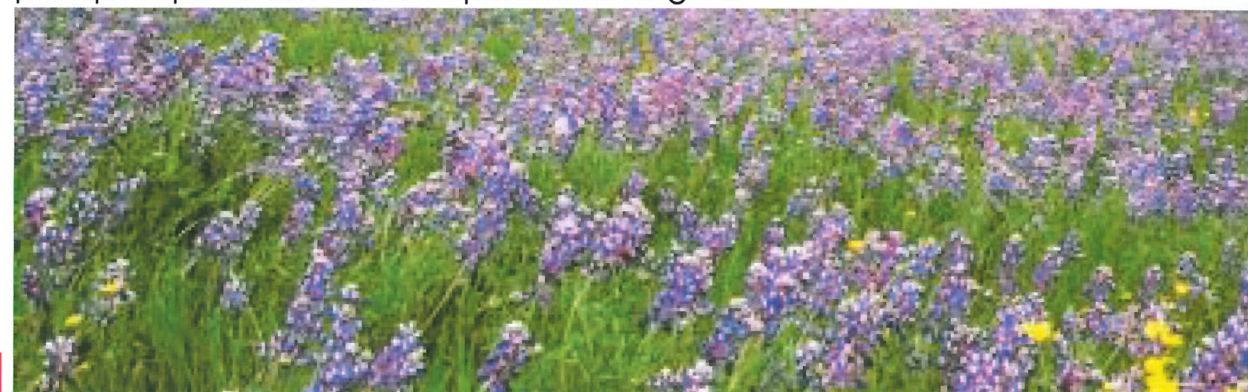
■ Etienne Drèze

Le Relais du Bois du Prince
Rue des Tronces 1 - 5070 Vitruval
071/77.04.45 ou 0475/68.00.24
www.lerelaisduboisduprince.be





La pipe et la moustache d'Agenor frétilent, mais je sens bien pour les avoir longuement pratiqués que ce frichti-là n'est pas de bon augure.



Mon vieux bougre maugrée en contemplant un ciel azuréen. Quelques piafs mais pas encore d'hirondelle : trop tôt dans la saison. Pourtant, cette impression d'été trop vite arrivé libère les cris et les sons. La rue résonne à nouveau, à défaut de raisonner enfin.

Cette vie qui fourmille, qui grouille, qui bouillonne, qui s'investit et se voiture-customise... on la prend et on la laisse. On la prend comme un signe de beau temps ; pour la laisser très vite tant cette impolie se fait intrusive. Dans le fond, les sons à s'en faire pêter les pare-brise sont plus vite de retour que les hirondelles. Elles ont moins de chemin à parcourir, aussi.

Mais l'air est doux et dans l'après-midi naissante la rue bruisse à peine. Et mon vieux copain mordille rageusement sa bouffarde.

Pour ma part, je me sens simplement printanier, et lis et relis à m'en faire éclater les rétines cet extrait des Oeuvres de Monsieur de Cyrano Bergerac - en édition originale, excusez du peu - « 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 fait souffrir ».

Printanier, vous dis-je !

- « Tout ce beau temps... ça n'a rien de bon ! Ça va nous amener de l'orage, c'est sûr. »

Vous ne le voyez pas et pour mon bonheur lui

non plus : je ricane sous cape. Cette propension à refuser les bonnes choses ! Qu'il fasse beau, et on doute du lendemain. Été indien ou printemps belge sont motifs à se plaindre.

Trop chaud, trop beau. L'été est en avance et on s'inquiète. Et quoi ! L'hiver aussi nous est tombé dessus avec une belle avance. Ce n'est donc que justice de profiter au plus vite des beaux jours.

Le temps qu'il fait : sujet incontournable. Deux personnes normalement constituées ne pourront pas entamer une discussion sans au préalable évoquer la météo du jour.

Plus qu'une tradition, il s'agit d'une prise de contact aussi sociale que deux chiens qui se reniflent le derrière.

Mais, et c'est une caractéristique de notre culture, le commentaire sera inmanquablement empreint d'inquiétude, de scepticisme ou de maugrément.

Passes encore que l'on se plaigne d'un temps froid et pluvieux ; mais comment peut-on prétendre qu'il fait trop beau ? Par quelle absurdité de l'esprit en arrive-t-on à associer cet adjectif et ce qualificatif ?

Guilleret je suis, guilleret je resterai ! Vois-tu mon bon vieux, le beau temps ne m'inquiète pas ; pas plus que la pluie ou le froid d'ailleurs. Chaque journée est comme une femme : chacune a son charme.

- " Tu ne serais pas un brin amoureux, toi ? "

Oui, oui et oui !

■ (Pardon Radar)

Une Fossoise en Equateur ?

(Le talent fossais s'exporte...)

On ne présente plus Chantale Florent ! Depuis 2007, cette Fossoise vit de sa passion... le chocolat !

Entre la fabrication des pralines, macarons, œufs de pâques ou autres « Jeannot lapin », Chantale propose des visites guidées de son atelier pour les groupes ou pour certains événements...

La veille du Laetare une visite particulière et anecdotique a eu lieu...

3 Equatoriens sont venus goûter du chocolat presque de chez eux ! Ils connaissent la fève, la

cabosse mais ils ne connaissent pas le goût du produit fini, du chocolat.

Anecdote oui ! Mais... peut-être pas sans conséquences pour notre artisan locale...

En effet, ces visiteurs équatoriens voudraient ouvrir une entreprise de transformation du chocolat sur place. Ils ont proposés à Chantale d'aller les former là-bas et... Elle a dit OUI !

Belle occasion d'aller découvrir un cacaoyer ! Voyage à suivre...



Bonjour ! Entrez donc... Bienvenue Chez vous !

Tel est la devise du projet « Wallonie week-ends Bienvenue » qui a eu lieu les 26 et 27 mars. 45 « ambassadeurs » de notre commune ont ainsi pu faire découvrir leur particularité. Pour cette édition, le syndicat d'initiative et l'office du tourisme de Floreffe se sont associés pour offrir aux visiteurs un large choix d'activités. Voici un aperçu de ce w-e d'exception, conviviale, chaleureux et accueillant grâce aux ambassadeurs qui ont ouvert leurs portes...



Lès canlètes !



Ratournûres do mwès :

« Tos lès djoûs qui l'mwès d'mârs a d'bias, au mwès d'maîy bin laîds on lès r'a » ... Le nombre de beaux jours que l'on a en mars, on en a autant de laids en mai

« Brouîyards di mârs, dallées di maîy » Brouillards de mars, gelées en mai

Bondjoû mès djins !

Au momint 'woû ç'qui dj'scrît, li solia lût à r'laye !!! Dj'èspère qu'au momint 'wou vos l'iroz... i lûra todi ! Ca lès ratournûres nos l'dijenut... I pout co fé frêd...

Ni rovioz nin les « Sints di glâce » : Sint Mamert, Sint Pancrace èt Sint Servais... paraît qui gn'a co d'z-ôtes mains dji m'sovins tofer qui di cès trwès là... Et çu qui dji m'sovins èto ... c'est qui bin sovint, avou zèls... lès p'titès fleurs èt les prûmîs lègumes lèvés ont bin sovint l'nèz èdjalé !!!!

Li mwès di maîy, à Fosses, c'est èto li « Sinte Brîye », avou si pèlèrinadje aus-è baguètes. Baguète, qui, on còp bènîye dwèt waurder les bièsses, vatches, tchfaus, pourcias, en boune santé ! Quand dj'èsteuve pitite, nos n'avin.nent pont d'bièsses è l'maujone... minas on waûrdait quand même li baguète po les pouyes... et po l'tchèt ! Tot causant di Ste Brîye, Ni rovioz nin d'alèr bwâre one Sint Fouyin (li bîre) au tchapitau d'èl Confrèrye St Fouyin (li mwène)!!

Et li mwès d'maîy c'est sûrtout li fièsse dèss Momans !!! Ah qué bia djoû pos totes lès momans d'èl tère ! Lès èfant nos offrenut lès bias cadaûs qu'is-ont fé è scole... Et qui bin sovint n'sièd à nin grand chôse, mais qui nos fèyenut v'nu lès lârmes aux ouys quand on les r'trove dins one bwèsse dèss-anéyes pus taurd... quand is sont grands èt sûrtout èvoye bin long !

ET dji n'pous sondjî à l'fièsse dèss momans sins pinser à totes les « madame di scole » qui dj'a ieû ... èt qu'on passé leûs gnûts à achèver mès ovradjès ,po qui fuche prèsse à tîmps , ca bin sovint di ç'tîmps là on fieûve on bia p'tit naperon po offri à nosse moman Faut vos dire qui lès filés, lès awîyes èt mi.... Nos èstin.nes, bin sovint, è margaye ! Mins chaque anéye ... mi moman aveuve si bistoke... Dj'è profite, d'ayeûrs, po dire on fèl merci à mes « Madames di scole » ... si èles plin.nent vòye à qwè dji passe mi tîmps asteûre ... ;-)

Et l'bia complumint... qui nos èfants nos dijenut... tot si cotapant comme on vièr qu'a ieû on còp locèt ...

Quand mi fèye èsteûve è scole primère, Madame François èt Laurence m'avin.nent dimandé si dji n'aveûve nin one powèsîye è walon po lès momans... Dj'enn'a scrî one... èt dj'a ieû l'plajî, dèss anéyes pus taurd, d'ètinde mi nèveu l'dire à s'mo-

man...

Çu qui m'a doné l'idèye di vos l'rimète... èle n'èst nin malaujîye, ni fwârd longue....

Li p'tit s'crèt : (powézîye po l'fièsse dèss momans)

« Mi dj'a on p'tit s'crèt

Dji conès one place bin au r'cwè

Avou tot çu qui faut po on- èfant

C'èst li keûr d'one moman »

Su cès bounès paroles, dji vos dit : « A tot rade, mès djins »

■ Mèliye

Ratournures : dictons, expressions wallonnes

Li solia lût à r'laye : Le soleil luit très fort – Il fait très beau !
Tofer : toujours (qui revient périodiquement)
Dji m'sovins : Je me souviens
Sovint : souvent
Zèls : eux
Èdjalé : gelé
Èto : aussi #ossi : aussi
Sinte Brîye : Sainte Brigide, sainte Irlandaise vénérée à Fosses
Pèlèrinadje aus-è baguètes : Pèlerinage aux baguettes
Bènîye : bénie
Waurder : garder
Bièsses : Bêtes (ici dans le sens bétail)
Vatches : vaches
Tchfaus : Chevaux
Pourcias : Porcs, cochons
Maujone : maison
Pouyes : Poules
Tchèt : chat
Ni rovioz nin : N'oubliez pas
Sint Fouyin : Saint Feuillen (ici dans le sens : Bière St Feuillien)
Li bîre : la bière
Li mwène : le moine
Confrèrye Sint Fouyin : Confrérie Saint Feuillen
Moman : Maman
Djoû : Jour
Tère : terre
Sèrvu à nin grand chose : Servir à peu de chose
Ouis : Yeux
R'trover (ritrouver) : retrouver
Bwèsse : boîte
Ovradij : travail (ici dans le sens : ouvrage de dame, broderie)
Prèsse : prêt
Ca : car #ça
On fieûve : On faisait
Lès filés : lès fils (à coudre)
Lès awîyes : les aiguilles (à coudre)
Margaye : dispute
Bistoke : cadeau
On fèl merci : un grand merci !
Asteûre : maintenant
Complumint : compliment, récitation que l'on apprend pour les fêtes
S'cotaper come on vièr qu'a ieû on còp d'locèt : se remuer come un ver (de terre) qui a reçu un coup de bêche ... remuer sans cesse
Scole primère : l'école primaire
Nèveu : neveu
Malaujîye : difficile
S'crèt (sicrèt) : secret
Au r'cwè (ricwè) : à l'abri
Li keûr : le coeur

Sports

Le club Volley-Ball de Le Roux

1973. Quatre camarades veulent créer un club sportif. Ils avancent chacun 500 BEF. Le club de volley-ball de Le Roux est né !

Vous êtes, Monsieur Malburny, le président actuel. Comment est composé votre Comité ?

Le Comité actuel est composé de 7 personnes dont 3 ont des fonctions officielles, notre secrétaire est Mme Annick Quarrez, notre trésorière Mme Marie-Christine Marchal, les autres membres sont Mr Michel Dargent, Mr Michel Legrain, Mr Thierry Biron (Webmaster) et Mr Jean-Jacques Nicolas

Combien de joueurs (au total) compte le club ?

Notre club compte 126 membres dont 71 ont moins de 18 ans

Combien d'équipes avez-vous en championnat ?

Nous comptons actuellement 5 équipes seniors : Provinciale 1, 2 & 3 en dames et P1 & 3 en messieurs. A celles-ci s'ajoutent 4 équipes jeunes : Pupilles garçons, Minimes Filles et garçons et cadettes

Quel est le parcours de vos équipes en championnat ?

Nous n'avons plus de Nationale depuis trois saisons maintenant, notre dernière équipe nationale était une Nationale 2 Messieurs qui avait pourtant terminé quatrième de son championnat. Nous avons décidé de ne plus la réinscrire faute de joueurs, nous avons pourtant des contacts pour recréer une équipe mais avons préféré nous investir dans la formation des jeunes pour à terme remonter en Nationale avec des jeunes du crû. Nos deux équipes fanions actuelles militent en P1 Dames et messieurs et se sont classées toutes deux deuxièmes. Elles jouent d'ailleurs le tour des deuxièmes ce w-e pour une montée éventuelle en Nationale 3.

A partir de quel âge peut-on jouer ?

On peut pratiquer le volley très jeune en pupille adapté (deux contre deux avec arrêt de la balle) ou en pupilles « jeu normal ». L'âge idéal pour commencer étant 6 ans. Nous travaillons d'ailleurs en partenariat avec l'école communale de Le Roux et nous proposons aux enfants de 5 à 10 ans de suivre des cours de psychomotricité dispensés par Mr Jean-François Legrant qui est professeur d'éducation physique et dont l'expertise pour les plus petits est reconnue à travers la Province et par l'Adeps. Nous comptons une vingtaine d'enfants qui s'initient au sport de ballons via des exercices de psychomotricité et si notre souhait est évidemment de les voir évoluer vers le Volley-Ball ce n'est pourtant pas notre priorité qui est avant tout de proposer une activité physique de qualité pour les

jeunes du village et de l'entité.

Les joueurs doivent-ils payer une cotisation ? Assurance ?

Les joueurs doivent payer une cotisation annuelle dans laquelle est comprise l'assurance. Les maillots sont fournis gratuitement par le club grâce à l'aide de sponsors qui apportent leur soutien à notre entreprise. Les cotisations annuelles s'élevaient pour la saison 2010-2011 entre 70,00€ pour les plus jeunes jusqu'à 150,00€ pour les + de 18 ans.

Avec votre P1 Dames, êtes-vous toujours en course en Coupe de la Province ?

Notre équipe P1 dames est en finale de la Coupe provinciale qui se jouera le 01er Mai 16H30 à Ohey, à noter également les bonnes prestations de notre toute jeune équipe pupilles garçons qui disputera également la finale provinciale de sa série ce même jour mais à 11H00. Avis aux supporters !

Quel est votre objectif en championnat ? Une place dans le trio de tête ?

Les objectifs avoués de la défunte saison était la montée pour notre équipe P1 dames et le top 3 pour les P1 messieurs. Pari réussi pour les messieurs même si on espérait mieux au vu du premier tour où l'équipe était invaincue. Quant aux dames elles ont échoué près du but sans avoir démerité, ce n'est que partie remise...Il faut également souligner les bonnes prestations de nos autres équipes qui ont terminé aux 5èmes de leur série : P2 dames & P3 dames 5èmes et P3 Messieurs troisième.

Quel but poursuivez-vous ?

Avant tout proposer une activité sportive de proximité qui soit de qualité et avoir des équipes dans des niveaux suffisants pour à terme y faire évoluer nos jeunes. Nous ne recherchons pas la nationale pour l'aura qu'elle apporte mais pour ne pas voir partir ailleurs nos bons jeunes en leur proposant un bon niveau. Nous avons encore pas mal de boulot devant nous pour y parvenir mais nous nous y attelons.

La commune de Fosses vous aide-t-elle financièrement ?

Jusqu'à présent non, nous nous débrouillons seuls grâce à la bonne volonté de tous et l'aide de quelques sponsors que nous remercions vivement. J'espère néanmoins que cela changera et que la Commune nous aidera à intéresser les jeunes de l'entité à la pratique d'un sport, la découverte de soi et des autres via une activité physique salutaire.

■ Propos recueillis par Daniel Piet

