

INFOS
CULTURE
CITOYENNETÉ
SOCIÉTÉ
VIE
FOSSOISE



PB-PP
BELGIE(N) - BELGIQUE

LE NOUVEAU MESSAGER

Bureau de Dépôt : 5070 Fosses-la-Ville

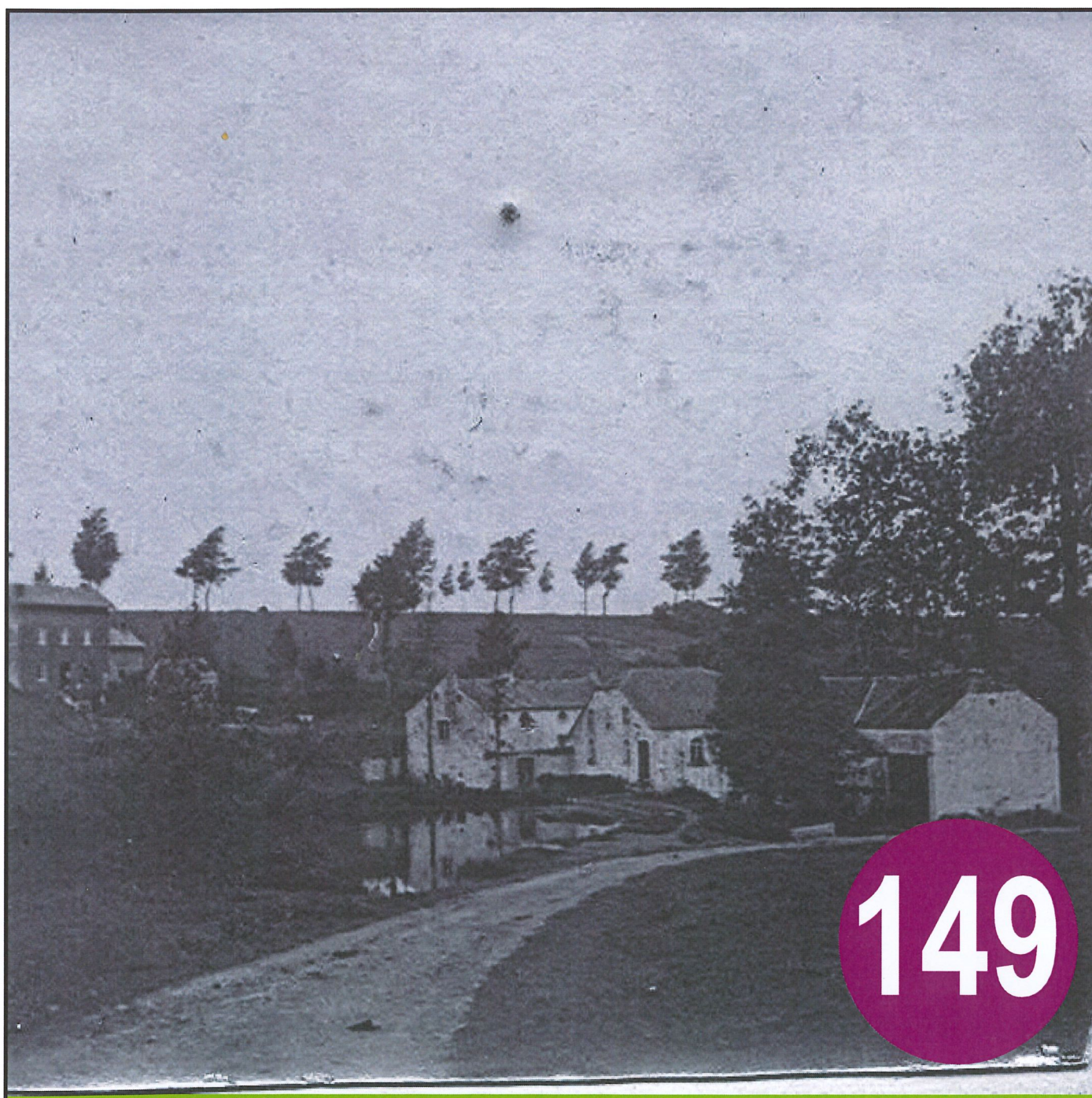
Agrément n° P911404

Exp. : Centre culturel - rue Donat Masson, 22 - 5070 Fosses-la-Ville

MENSUEL D'INFORMATION DE FOSSES-LA-VILLE

Ne paraît pas en juillet et août

DECEMBRE 2024 - N° 149 - 1€



149

LE NOUVEAU MESSAGER

Editeur responsable :

Bernard Michel, Centre culturel de l'Entité fossoise asbl, rue Donat Masson, 22 à 5070 Fosses-la-Ville.

Où trouver

le «Nouveau Messenger»?

Pour Fosses Centre : au Centre culturel, à ReGare, à la boulangerie Dardenne, au Dago Goda, Comme une fleur av. Albert/ Shop in Stock. Pour les villages et hameaux : à la boulangerie Brachotte de Le Roux, à la boulangerie Ernoux (Sart-St-Laurent), au salon de coiffure Métamorphose.

A quel prix?

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

Contact / Abonnements

Par téléphone : 071 12 12 40
Par courrier : Rédaction Nouveau Messenger, rue Donat Masson, 22 à 5070 Fosses-la-Ville
Par courriel : culture@fosses-la-ville.be
IBAN : BE27 3601 0215 7473

Comité de rédaction

Bernard Michel, Pierre-Jean Vandermissen, Jean-Marc Chavanne, Augustin Chaussée, Joannie Thys, Pierre Melan, Brigitte Romain, Clémentine Buchet, Amandine Melan.

Imaginez la roue à aube d'un moulin à eau, tournant inlassablement sous l'impulsion de l'eau qui la pousse. Chaque goutte d'eau, chaque mouvement de la roue, est une métaphore du temps qui passe. L'eau, fluide et constante, représente le flux du temps, toujours en mouvement, jamais stagnant. La roue, quant à elle, symbolise les événements récurrents de nos vies, comme les fêtes de fin d'année, qui reviennent chaque année avec une régularité rassurante.

Les fêtes de fin d'année sont comme cette roue à aube, ramenées par le courant du temps. Elles apportent avec elles des souvenirs, des traditions et des moments de joie, tout comme la roue apporte l'énergie nécessaire pour moudre le grain. Le temps, tel l'eau, ne s'arrête jamais, et chaque année, il ramène ces moments précieux, nous rappelant la beauté de la continuité et du renouveau. Ainsi, la roue à aube et l'eau qui la meut sont une belle allégorie du cycle du temps et des fêtes de fin d'année, nous montrant que même si le temps passe, il nous ramène toujours à ces moments de célébration et de réflexion.

Dans ce numéro, c'est justement de ces géniales constructions échappées du passé que nous parlerons, de ces moulins à eau qui ont jalonné le cours de notre Biesme. Un voyage dans le temps mais aussi un regard nostalgique, mélancolique sur le temps qui, comme l'eau, jamais ne s'arrête. Il nous ramène au temps de la fête, celle de la nativité et celle du Nouvel-an que chacun appréhendera à sa manière et selon sa vision du temps qui passe. Pour les plus jeunes, et je pense ici surtout aux enfants, ce sera dans la joie, l'émerveillement et l'espérance ; pour les aînés, ce sera sans doute dans le souvenir résilient des temps les plus heureux mais aussi dans l'égrainage d'un compte à rebours...

Dans ce numéro aussi nous vérifierons si le temps qui passe a permis à l'enquête de l'inspectrice Rochus d'avancer. Nous vous parlerons de truites mais encore de forges ainsi que d'un lieu dédié à la solidarité et à la convivialité. Enfin, dernier clin d'œil au temps qui passe, nous accompagnerons notre globe-trotteur qui se rapproche chaque jour un peu plus de la fin de son voyage.

Au nom de toute l'équipe qui chaque mois s'emploie à vous distraire à travers nos articles, je vous souhaite, à toutes et tous, chers lecteurs, un très joyeux Noël et une Bonne Année 2025.

■ Pierre Melan



Amandine Melan

Fosses, Eros & Thanatos

A l'approche des fêtes, l'inspectrice Aline Rochus et son adjoint Eric Bayot s'étaient quelque peu distraits de l'affaire principale qui les occupait depuis le mois d'octobre : l'assassinat de Suzanne Roser et la disparition de son utérus, de ses intestins et de son foie. Il faut dire que le commissariat a eu un peu de pain sur la planche avec une série d'actes de vandalisme dirigés vers des sapins de Noël et avec des vols au magasin de jouets dans les jours qui ont précédé la Saint Nicolas. Bayot s'interroge : peut-on en vouloir à un père qui vole une switch pour son gamin parce qu'il ne peut pas se le permettre ?

Heureusement, il passe vite à autre chose : à l'échographie des trois mois, on distingue clairement le petit zizi et ça tombe bien, ça faisait quatre fois de suite qu'ils ne faisaient que des filles, sa femme et lui. L'avant-dernière, Zoé, va participer à la Balade de Noël, elle fera un Grinch, Aline est obligée de venir voir et Pollet aussi, mais Pollet l'a envoyé paître, il dit qu'il fait le ramadan cette année et puis il rit tout seul de sa blague stupide.

Dans cette atmosphère presque suspendue, un coup de fil les rappelle à la sordide réalité : c'est la présidente du comité des fêtes de Le Roux. Cette après-midi en pénétrant dans le local où sont rangés les accessoires, décors et éléments folkloriques du comité pour aller chercher la crèche et le sapin en prévision du petit marché de Noël prévu le lendemain dans la cour de l'école, elle est tombée nez à nez avec Mazarac... « Avec qui ? » L'inspectrice ne connaît personne portant ce patronyme.

La dame lui explique qu'il s'agit du géant sanguinaire en papier mâché qui défile dans les rues du village à la fête, le dernier week-end d'août, avec la limotche (la quoi ?). Habituellement, le géant est rangé dans un coin et couvert d'une bâche pour le protéger de l'humidité. Aujourd'hui il se tenait au milieu de la pièce, découvert, et tenait en main, au lieu de la fausse tête coupée... un frigobox. L'inspectrice se demande s'il ne s'agit pas d'un canular. Malheureusement non : dans le frigobox étaient enroulés des intestins à peine décongelés. Les tripes de Suzanne Roser, s'exclame Bayot ! Sans perdre de temps, l'inspectrice

mit de nouveau la machine en branle et, dans l'attente des résultats du labo qui auraient bien évidemment confirmé la provenance des boyaux, elle établit une liste des personnes ayant accès au local de rangement du comité des fêtes rovelien : membres du comité, personnel communal, ...

C'est alors que l'attention de Bayot tomba sur la photo du frigobox. Pas vraiment un frigobox d'ailleurs, plutôt un sac thermique semi-rigide et extensible. « Ils étaient en promo chez Trafic en septembre, on en a acheté un pour Leila pour son excursion au Lac de Bambois avec l'école, ils sont vraiment pratiques ! Des comme ça, on n'en trouve pas partout ! » Bayot avait cette capacité de digression qui laissait pantois. Les intestins d'une jeune femme froidement assassinée venaient d'être retrouvés et lui il pensait au frigobox.

Le surlendemain, elle le lui avait promis, Aline passerait voir la Balade de Noël et Zoé en grinch. Ce serait aussi l'occasion de voir du monde, beaucoup de Fossois seraient au rendez-vous. Le vin chaud déliant les langues, ils parleraient sans doute de la macabre découverte à Le Roux. L'inspectrice pourrait découvrir de nouveaux éléments, tenter des connexions, sortir, peut-être, de cette brume dans laquelle elle avançait depuis octobre. Ce soir-là, il y avait l'entrepreneur des pompes funèbres coiffé d'un audacieux colback en vison avec son épouse en doudoune Liu Jo. Il y avait aussi la présidente du comité des fêtes de Le Roux, étrangement mal à l'aise. Elle salua rapidement l'inspectrice, lui indiqua son fils parmi les grinchs et disparut avant la fin du dernier tableau.

Et puis il y avait lui : Cyril Willocq le fossoyeur, benévole d'un soir au stand des pains-saucisses. Quand ce fut le tour de l'inspectrice, elle eut l'impression que les doigts de Cyril s'attardaient sur les siens au moment de lui donner son boudin grillé. Leur échange de regards, aussi bref qu'il fut, la liquéfia. Aline redevenait cette adolescente de 14 ans devant la pub coca-cola. Mais vite, se redonner une contenance, et aller plutôt manger son boudin à proximité du stand du Collège Saint-André...

■ Amandine Melan

La rue des **forges** sans **forge**!



La rubrique
de l'oncle Jean

Poursuivons notre balade avec l'Oncle Jean entamée il y a quelques mois, avec la Place de la Gare. En plus du train avec la ligne 150, Fosses a eu également sa ligne de tram à vapeur à partir de 1915 ! Avec aussi 4 voyages journaliers vers Châtelet dans chaque sens. L'itinéraire était bucolique : la ligne serpentait dans les campagnes pour éviter les côtes trop dures, mais elles rendaient de réels services.

Après quelques difficultés durant l'occupation allemande avec le démontage des voies en 1918, la ligne sera supprimée en 1936 et malgré la demande par le conseil communal en 1945 pour électrifier la ligne, ce transport en commun ne fut pas restauré. Il est resté sur le côté droit de la rue des Forges, les installations-garages de ces trams à vapeur ainsi que la maison du chef de gare.

Mais revenons à cette dénomination « Rue des Forges » : comme en beaucoup d'endroits dans l'Entre Sambre et Meuse, le sous-sol de Fosses recelait du minerais de fer, et ce entre Haut-Vent et Pinsonhaie.

La rue des Forges qui part de la Place de la Gare, descend vers les étangs et remonte dans un grand S vers Haut-Vent, menait donc vers des carrières d'extraction de minerais. Et le lieu-dit Moulin de la Bocame (dont le nom viendrait de poch-hammer, système de marteau-pilon allemand). Dans les bocames, on s'assurait le martèlement des morceaux de minerais de fer appelés « crayats » qui n'avaient pas été fondus

dans les fourneaux. Il devint plus tard moulin à eau pour le blé. En 1937, la famille Van Ryssel venue des Flandres, vint l'habiter pour exploiter le moulin qui tourna encore clandestinement durant la seconde guerre, tout d'abord à l'eau, puis à l'électricité et fonctionna jusqu'à la fin de la dernière guerre.

Le travail du fer était bien présent chez nous puisqu'on en retrouve des traces écrites depuis

le 16^e siècle dans certains actes de vente et 3 forges étaient encore signalées en 1597.

D'autres gisements existaient à Fosses : un qui devait se situer entre Taravisée et la Grosse Haie, à Le Roux également, à Clamin-forge, limite de Vitruval vers Falisolle et au Bois

de Prince à Sart-Eustache : il fut même à la base de la création du village suite à l'installation du maître de forge Pier de Sire en 1571.

Jusqu'à la 1^{ère} moitié du 19^{ème} siècle, la Société de Couillet et la Société des Hauts-Fourneaux de Châtelineau avaient la concession de l'extraction du fer chez nous ; on sait qu'en 1866 un dénom-



Rue des Forges tram



Rue des Forges tram



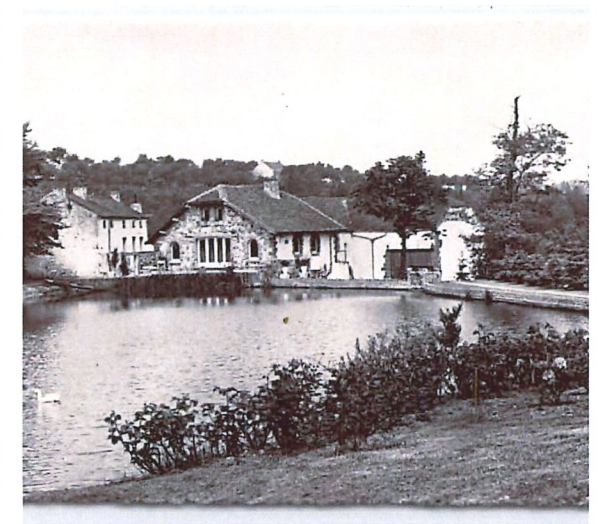
Moulin de la Bocame avant 1960

mé Dethy en était le gérant et occupait environ 40 ouvriers.

Les fonds d'extraction ont ensuite été remblayés et transformés en pâtures puis, en 1963, Constantin Burton eut l'idée d'utiliser cet endroit champêtre pour y installer un puis deux puis trois étangs d'élevage de truites, en se branchant sur le ruisseau pour l'eau courante. Il fut bientôt imité par Maurice Pirlot en 1966, Joseph Plevoets en 1967 et Lucien Boigelot en 1969.

Il y eut ainsi tout un chapelet d'étangs entre le fond de la Bocame et la rue des Forges. On peut donc aussi y ajouter qu'au milieu de la rue des Forges, sur le côté gauche, à l'entrée de la Rue des Bas Prés, Emile Lainé creusa également un étang de pêche et la société qui l'a repris en a creusé deux autres : c'est un coin particulièrement apprécié par les amateurs de pêche !

La rue des Forges est bordée de jolies villas cosues et, endroit peu connu, dans le S montant à



Moulin de la Bocame en 1960

Haut Vent, se trouve l'embranchement avec la rue de la Blanchisserie : dans les prairies regagnées sur les carrières de minerais de fer remblayées, plusieurs familles eurent sans doute l'idée d'aller étendre le linge pour le faire blanchir au soleil ; y eut-il réellement une blanchisserie ? Nous n'en avons trouvé aucune trace à ce jour. La seule trace trouvée dans l'Almanach de Fosses en 1899 est celle d'un blanchisseur habitant rue du Tisserand à Haut-Vent !

Pour être complet, ajoutons que le mot forge vient du latin fabrica, de faber, qui a donné au 15^e siècle fèvre : ouvrier du fer (d'où les noms de famille Lefèvre, Lefébvre, Lefébure,...).

■ Brigitte Romain



Rue de la Blanchisserie

Les moulins de la Biesme

Les moulins à eau furent longtemps les gardiens des rivières et les témoins silencieux du passage du temps. Leurs grandes roues, mues par la force tranquille de l'eau, tournaient inlassablement, transformant l'énergie fluide en puissance mécanique. Dans le murmure des ruisseaux et le chant des cascadelles, les anciens moulins à eau racontent encore des histoires d'antan. Ils évoquent des époques où l'homme et la nature travaillaient en harmonie, où chaque goutte d'eau était une promesse de vie et de prospérité.

Ces édifices, souvent nichés dans des vallées verdoyantes ou perchés au bord des rivières sinueuses, ont été des joyaux d'ingéniosité humaine. Ils ont symbolisé la persévérance et l'adaptation, utilisant la force de l'eau pour mouder le grain ou forger le métal. Les moulins à eau, avec leurs roues majestueuses et leurs mécanismes complexes, étaient des poèmes en mouvement, des symphonies de bois et de pierre, orchestrées par le flux incessant des rivières. Ils nous rappellent la beauté de la simplicité et la puissance de la nature, transformée par la main de l'homme en une danse perpétuelle de création et de renouvellement.



Bocame

Sous le doux murmure de la Biesme, les anciens meuniers de Fosses travaillaient avec une dévotion silencieuse. Leurs mains, rugueuses et habiles, guidaient les lourdes meules de pierre, transformant le grain doré en farine précieuse ou façonnant le métal. Chaque aube apportait une nouvelle symphonie de cliquetis et de bruissements, une danse harmonieuse entre l'homme et la machine. Les meuniers, gardiens du moulin, veillaient sur ce lieu sacré où le temps semblait suspendu, où chaque grain de blé racontait une histoire de labeur et de persévérance. Leurs vies étaient rythmées par le chant de la rivière, une mélodie éternelle qui résonne encore dans les murs de ce qui reste aujourd'hui de nos vieux moulins. Mais que reste-t-il aujourd'hui, non seulement du vaillant meunier mais aussi des lieux où il exerçait son art ? Peu de choses, pour ne pas dire rien !

Ni l'un ni les autres n'ont résisté au passage du temps, au triomphe de la modernité et à l'ingratitude des hommes. Que reste-t-il de ces joyaux qui, depuis l'Étang de l'Évêque et tout le long de la Biesme, ont servi nos ancêtres ? Ils étaient quatre à se partager la force de notre rivière, de notre beau ruisseau. Le premier, le long de celui-ci, s'appelait Bocame et avait une destination bien différente de celle de ses homonymes mais pas homologues « confrères », implantés en aval. On y battait le fer. Car à l'origine, c'était un moulin à makas, utilisé pour écraser le minerai extrait dans les environs et fondu du côté des Forges, quelques hectomètres plus bas. Le nom « Bocame » viendrait de l'allemand « pockammer », qui signifie « marteau à écraser », le fameux maka. Sa grande roue métallique était mise en mouvement par l'eau qu'avait retenue l'étang du Petit Vivier de Bambois. Il connut sa rédemption, alors que le monde ployait sous les déluges de ce fer qu'il avait servi, quand, pendant la Seconde Guerre mondiale, il fut utilisé pour mouder du grain, à la fois officiellement et clandestinement. En 1941, on l'équipa même d'un moteur électrique qui lui permit de survivre jusqu'en 1954, date à laquelle il cessa ses activités économiques. Il est aujourd'hui une plaisante résidence aux charmes bucoliques mais bien oublieux de son laborieux passé.



Joncquoy

Le Moulin du Joncquoy s'appropriait les eaux de la Biesme juste avant qu'elles ne pénètrent au cœur de la cité. Son nom est en toute évidence lié à la présence de joncs, ces plantes aquatiques souvent trouvées près des cours d'eau, ce qui est cohérent avec l'emplacement du moulin. Ici, plus de gerbes d'étincelles à chaque coup du marteau, fini le bruyant staccato de l'enclume. Ils sont de retour le murmure des eaux, le chant des cascadelles et le couinement de la grande roue. Ici on transformait le grain en farine, un outil indispensable à la chaîne alimentaire. Le Moulin du Joncquoy a été exploité jusqu'au début du XXe siècle. Comme beaucoup de ses congénères de la région, il a cessé ses activités avec l'industrialisation et l'évolution des technologies de production, laissant place aux grandes minoteries. Aujourd'hui, après avoir été exploitation agricole et même siège d'une étude notariale, comme le précédent, il est devenu un agréable lieu d'habitation.

Il fut un temps où la Biesme traversait au grand jour notre bonne ville avant que, comme si elle avait été sujet d'opprobre, on décidât de la couvrir. Au centre de la cité, elle rencontrait et desservait notre troisième moulin, celui qu'on connaît mieux aujourd'hui sous le nom de Vieux Moulin. Celui-ci pouvait se targuer, par rapport aux trois autres, de l'officialité que lui conférait son statut. Il était en effet banal. La banalité n'avait pas à l'époque où il fut érigé le sens qu'elle a aujourd'hui ; en effet, un moulin banal était un moulin appartenant au seigneur local au Moyen Âge. Les paysans étaient obligés d'y mouder leur grain moyennant une redevance. Ce système faisait partie des droits seigneuriaux, où les paysans devaient utiliser les infrastructures du seigneur, comme le moulin, le four ou le pressoir, et payer pour ces services. Cela permettait au seigneur de contrôler la production et de percevoir des reve-



Vieux moulin

nus supplémentaires.

Son histoire remonte à 1149 et il avait déjà été restauré en 1551 par le Prince-Évêque de Liège, Georges d'Autriche, dont les armoiries figurent encore sur la façade avant du bâtiment. Il été exploité jusqu'au début du XXe siècle, après avoir été privatisé lorsque furent abolis les privilèges. Après cela, il a cessé ses activités de meunerie



Saint Remy

et a été transformé en habitation privée, avant de devenir dans le courant des années 50 ce « Vieux Moulin » que nous avons connu en lieu de convivialité et de rassemblement de la vie fossoise. De ce lieu, aujourd'hui ne subsiste qu'un fantôme lamentable que ressuscitera peut-être le renouveau prochain de nos deux places.

Après avoir œuvré à faire tourner la roue à aubes du moulin du Prince-évêque, la Biesme s'échappait de la cité pour revenir à la vie sauvage. Juste le temps qu'il fallait pour retrouver le peu de vigueur qu'aurait pu lui faire perdre son épiscopale domesticité. À peine avait-elle eu le temps, par quelques paresseux méandres, de reprendre haleine, était-elle capturée par l'étroit bief qui la conduirait à la rencontre d'une nouvelle roue. C'était celle de notre dernier moulin, celui de Saint Remy. Également dévoué à la blanche farine, comme ses concurrents de l'amont il ne put résister à la concurrence de la grande industrie minotière. Il reprit bien ses activités en catimini, le temps d'une guerre, avant de s'endormir et de mourir. Aujourd'hui, il n'a même plus de destination et est devenu, victime d'une négligence crasse, une ruine pitoyable envahie par la nature conquérante et revancharde. La symphonie de bois, de pierres et d'eau s'est transformée en poème mélancolique.

C'était le dernier moulin de Fosses, avant que le ruisseau reprenne sa course et continue à en alimenter d'autres. Plus loin, il rencontrerait la Sambre dont les eaux, qu'il aurait contribué à alimenter, s'en iraient à leur tour faire tourner d'autres roues dont les dernières à Namur, à l'ombre de la citadelle et juste avant la Confluence.

La truite, c'est chic!

Voici un plat auquel on ne pense pas spontanément quand on prépare son menu des fêtes de fin d'année. Si les toasts au saumon tiennent une belle place sur nos tables décorées entre le foie gras et les petits choux fleurs à la sauce cocktail, jusqu'à preuve du contraire, l'Atlantique n'a pas ses rives dans nos contrées. Nous avons envie en cette fin d'année de mettre à l'honneur une production locale ou presque puisque si l'appellation Truites du Chêneau nous vient d'Annevoie elle est gérée par un Catoula. Enfilez vos bottes, votre ciré et votre curiosité on vous emmène à la rencontre de Florent Coninck.

Dire que le jeune homme est dynamique serait sous évaluer ses compétences, imaginez-le répondre à notre interview, ouvrir des bassins, régler une livraison tout en partageant sa passion et vous aurez un petit aperçu de notre rencontre. Quand il nous dit qu'il est issu du monde de l'ingéniererie et qu'il avait besoin d'agir et de mener des projets concrets hors des écrans, on l'imagine aisément.

En 1985, la pisciculture ouvre à Annevoie profitant de la qualité, du débit et de la température des eaux qui naissent tout autour du château : les quatre sources et le Rouillon. Florent quant à lui a rejoint l'aventure il y a deux ans méritant la confiance de François Dejardin, l'ancien gestionnaire, au jour le jour : « *la transition se fait en douceur, il est toujours à mes côtés pour partager les ficelles du métier* » nous confie Florent. Les reprises sont rarement aussi efficaces dans le petit monde de la pisciculture belge. Un bon nombre d'entre elles disparaissent ou sont exploitées par des personnes âgées qui n'ont pas (encore) trouvé de repreneurs. Il est vrai que toutes ne bénéficient pas d'un cadre aussi enchanteur que celui d'Annevoie.

Le château se reflète dans l'eau, l'étang est arboré, un cadre idyllique dans lequel, à la demande, pêcheurs professionnels, amateurs ou jeunes débutants peuvent venir pêcher leur propre consommation. Nous ne nous risquâmes pas à la pratique, nous contentant, et le plaisir fut grand, de goûter les produits fumés.



Florent Coninck

Un petit atelier non loin de là contient une partie de la production. Nous y entrons sur la pointe des pieds bien essuyés pour ne pas risquer de contrarier l'AFSCA qui n'est jamais bien loin. Florent nous explique alors le procédé lent et savamment étudié pour arriver à ce résultat délicatement fumé.

Après un léger salage, les truites sont fumées à la sciure de chêne locale : qui donne son nom à la production (Le Chêneau), et ce progressivement de 28°C jusqu'à une cuisson à 65°C, elles seront ensuite égouttées en chambre froide pendant 48 h. Les filets seront ensuite tous levés à la main (avec un fond musical des années 80 quand tout va bien) et mis sous vide.

C'est donc un petit bonheur de deux cent grammes que me tend le jeune homme. Sans difficultés, nous enchaînons alors sur la qualité du produit et du plaisir que l'on ressent à consommer des produits locaux. Nous l'avons vu au début de la rencontre, Florent n'est pas pisciculteur

de formation mais il avoue bien volontiers être gourmand de naissance. Si les truites d'Annevoie sont préparées dans de nombreux restaurants de la région, nous vous conseillons de l'agrémenter à votre goût et de vous laisser surprendre en faisant preuve d'audace. Et j'ai comme l'impression que le jeune homme nous proposera bientôt une gamme plus complète de saveurs inédites en attendant, sans être cuisinière mais en étant bien volontiers gastronome permettez-moi de vous proposer la recette de la truite à la thaïlandaise testée et approuvée par ma famille au grand complet.



Truite fumée

Nous remercions aussi chaleureusement Florent pour cette rencontre au pas de course mais remplie de savoirs partagés et de petits plaisirs à déguster.

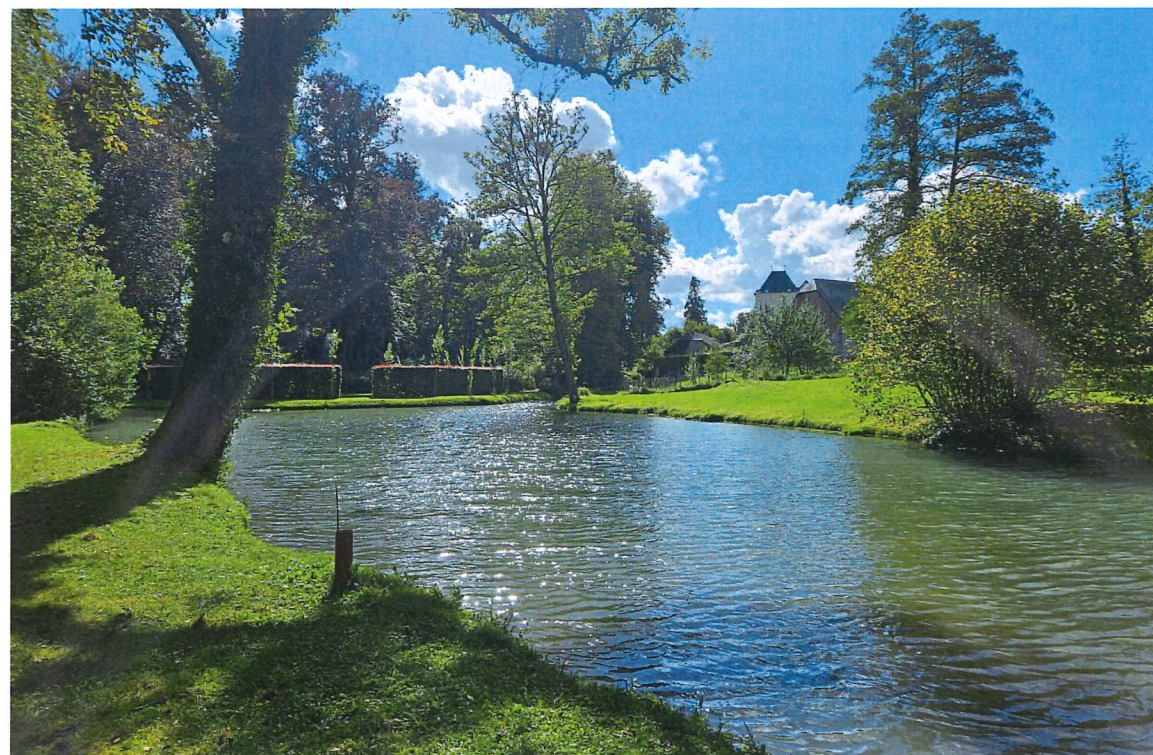
■ Joannie Thys

Ingrédients

65 ml (1/4 tasse) de sucre blanc
15 ml (1c. à soupe) d'eau
500ml (2 tasses) d'arachides non salées
3 oignons verts
4 gousses d'ail hachées
3 limes (pour le zeste et le jus)
250 ml (1 tasse) de coriandre hachée
65 ml (1/4 tasse) de sauce soya
Sauce piquante
4 filets de truite du Chêneau

Préparation

1. Préchauffer votre four à 190°C.
2. Dans une poêle à fond épais, faire chauffer à feu moyen le sucre blanc et l'eau pour faire le caramel. Cuire jusqu'à ce que le caramel soit d'une belle couleur ambrée (4 minutes).
3. Ajouter les arachides et les enrober de caramel. Réserver sur un papier cuisson huilé.
4. Dans un bol, mélanger les oignons verts, l'ail, le jus et le zeste des limes, la coriandre, la sauce soya et la sauce piquante.
5. Quand les arachides sont refroidies les hacher grossièrement et les ajouter aux autres ingrédients. Bien mélanger.
6. Recouvrir une plaque de papier cuisson et y placer les 4 filets de truites côté chair vers le haut.
7. Étendre la croûte d'arachides sur les filets et faire cuire de 5 à 10 minutes..
8. Décorer le plat avec des herbes fraîches et déguster !



La pisciculture

Un fossois autour du monde

Radio... libres ?

Adobe est responsable d'un petit hôtel cosy sur les bords de la côte méditerranéenne, à une heure à l'ouest d'Antalya. L'hôtel a l'aspect d'un énorme jardin où l'originalité fleurit avec humour un peu partout. Un vieux vélo sert d'horloge et ne donne l'heure exacte que deux fois par jour. Une chambre est perchée dans un arbre, le tronc orne le milieu de la pièce, le reste est agencé tout autour. Une vieille camionnette a été aménagée en chambre, et dans des bâtiments qui évoquent des chalets des chambres très modernes et plus spacieuses accueillent les familles. Une piscine centrale sert de point de rendez-vous et des salons en plein air offrent des matelas avec des déclinaisons de coussins qui n'attendent que vous pour faire une sieste.

Quand Adobe s'installe au bar, c'est derrière un clavier et un écran d'ordinateur. De là il pilote une musique d'ambiance qu'il dose comme un cocktail, l'adaptant au gré de ses envies et des invités. On vient se poser comme des passereaux pour grignoter quelques graines et se désaltérer au frigo qui regorge de fioles fraîches colorées et parfois alcoolisées. Adobe s'inquiète toujours des goûts et des origines des ses visiteurs. Lorsque nous avons débarqué avec Pitcho, Joyeux, Lila, Raki et moi, nous avons eu droit à une Play List qui faisait la part belle à l'Amérique du Sud, l'Océanie et ... la Belgique. J'ai pu faire découvrir à mes hôtes « la petite gayole », qui, m'ont avoué mes amis, restera pour longtemps gravé comme une ritournelle inoubliable.

Adobe a été disquaire dans une autre vie, à une autre époque. D'un seul coup, à la simple évocation de ce mot - disquaire - j'ai été propulsé dans le siècle passé, que dis-je le millénaire passé. Que dire de ce temps-là ? Celui où l'on achetait des vinyles puis on courait les poser sur une platine pour découvrir les musiques qu'ils contenaient. Cette époque où les pochettes de 30 centimètres prolongeaient (ou plutôt introduisaient visuellement) le voyage sonore qui allait nous emporter une fois que la galette serait posée sur le tourne-disque. Les pochettes étaient rangées dans des meubles immenses, qui comme des biblio-

thèques happaient le regard, pleines de promesses. Elles témoignaient, comme un passeport culturel, des goûts de celui qui les possédait.

Bien sûr nous avons parlé musique ensemble. Ayant sensiblement le même âge, et bien que né dans des parties différentes du monde, nous avons tous les deux été marqués par Pink Floyd et Led Zeppelin. Je n'avais aucune conscience du pouvoir subversif qu'ils pouvaient avoir en Turquie à cette période. Adobe, de retour du service militaire obligatoire, avait l'habitude de s'évader en musique. Mais lorsqu'il tournait le bouton de la radio, rien ne le satisfaisait. Le paysage radiophonique était alors dominé par la radio nationale. Le

rock progressif n'y avait pas sa place. N'écoulant que leur passion, avec 3 amis, Adobe s'est lancé dans l'aventure des radios libres. « Nous avons commencé avec des cassettes, des 45 tours et des 33 tours. C'était très sportif. Nous étions jeunes, nous n'avions pas beaucoup de moyens mais en nous mettant ensemble ... nous avons trouvé un bâtiment depuis lequel émettre sur une colline qui domine la ville. Un immeuble à nombreux appartements était le camouflage idéal. » Il faut savoir qu'à cette époque, même si le cadre était flou, le pouvoir politique s'exerçait avec une rigueur musclée.



Dans la Turquie de ces années-là, la culture était plus à l'uniformisation qu'à la diversité culturelle. Un seul exemple mais qui en dit long, on bannisait le mot « Kurde », on parlait de « Turques des montagnes », les musiques grecques et arméniennes brillaient par leur absence sur les ondes. Adobe raconte « tous les émetteurs des radios jugées trop libertaires ont été saisis ont été saisis en 1992, scellés et les émissions interdites, au titre qu'elles émettaient sans autorisation. Il a fallu attendre le 8 juillet 1993 et la modification de la constitution qui abolit le monopole d'état pour à nouveau émettre - pour celles qui en avaient les moyens - en toute légalité ! »

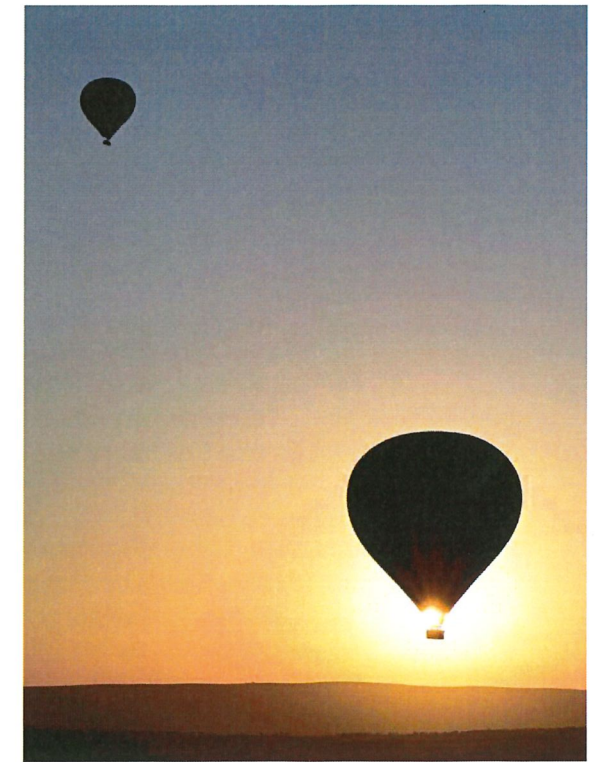
Aujourd'hui les radios indépendantes sont devenues de véritables entreprises qui disposent de régies publicitaires autonomes. Un exercice de funambule où la « contre-culture » pour se

faire entendre doit trouver son chemin entre les desiderata des annonceurs qui fournissent les moyens financiers et l'État qui peut à tout moment les censurer - comme cela a encore été le cas en 2016. Après le coup d'Etat avorté plus d'un millier de sites internet ont été bloqués parmi lesquels : Wikipédia, Youtube, twitter, Dailymotion, Blogger, ... S'en suivit une nouvelle vague de purges et d'arrestations (plus de 25 000 personnes placées en garde à vue, 74 000 passeports confisqués, 85 000 fonctionnaires licenciés, suspendus et démis de leur fonctions ; médias, fondations, institutions médicales, enseignants, journalistes et intellectuels soit près de 110 000 personnes sont incarcérées pour leur implication présumée dans la tentative de coup d'Etat). L'état d'urgence est déclaré et le gouvernement a renforcé davantage son contrôle sur les médias.

Adobe parle à mots subtils et couverts, à titre privé insiste-t-il. Il ne veut aucunement mettre en péril la radio, ou l'hôtel qu'il administre sans pour autant en être le propriétaire. « ces propos n'engagent que moi » souligne-t-il. « Pour moi, c'est notre public qui reste l'arbitre. Par son audience, il nous convainc de continuer dans notre volonté de développer la liberté d'expression. Notre philosophie est de proposer un dialogue respectueux et ouvert entre ses auditeurs, en particulier les jeunes générations... ». Je sens bien, que l'on marche sur des œufs. Ici des concepts comme la liberté d'expression ne sont pas des vains mots. Cela reste un combat de tous les jours qu'il faut mener avec diplomatie. Un manichéisme radical serait suicidaire et stérile. Sa radio est diffusée sur le net et demeure bien placée dans le pannel des plus écoutée en Turquie, elle aurait plusieurs centaines de milliers d'auditeurs tant en Turquie qu'à l'étranger.

Adobe est très inquiet, il revient sur la qualité de l'enseignement qui se dégrade sans cesse. Pendant que nous parlons, j'aperçois sur la bibliothèque derrière lui plusieurs ouvrages autour de la personnalité d'Ata Türk. Je ne peux m'empêcher de le questionner à propos de cette icône de l'histoire Turque que tant de gens que j'ai rencontré ici citent en exemple. Un personnage singulier dans une époque troublée.

« Il est tellement plus simple de diriger des personnes non instruites. Cela vaut autant pour les citoyens que pour nos politiques... L'enseignement est un enjeu crucial ! » Il me paraphrase alors des passages du discours inaugural de Kemal Ata Türk sur la modernisation nécessaire de la Turquie mais aussi sa vision progressiste pour l'époque. Il réalisa la scission entre la religion et l'école. Dès 1924, l'enseignement est arraché à l'Islam et est rattaché au ministère de l'éducation qui développe une école républicaine, ouverte à tous et dispensant un enseignement moderne et laïc. Quelques années plus tard, après la réorganisation de l'Université d'Istanbul par la loi sur l'université du 31 mai 1933, le gouvernement turc a introduit l'éducation mixte dans toutes les académies, collèges et universités de Turquie. « Une nation



privée d'éducation est vouée à être écrasée sous les pieds des autres nations... Les individus d'une nation ne peuvent recevoir qu'une seule éducation. Deux types d'éducation donnent naissance à deux types de personnes dans un pays. Cela est incompatible avec les objectifs d'unité de sentiment, d'idée et de solidarité ». Des propos bien inspirants, encore aujourd'hui, et qui montrent l'ambiguïté. On oscille entre contrôle et émancipation, tout à l'image de ce personnage déterminant dans l'histoire de la Turquie moderne.

Adobe est très critique aussi le concernant. Il m'invite à lire sa biographie et refuse catégoriquement de le classer dans la case des braves types ou des sales types de l'histoire. (Il existe toujours une loi qui condamne toute personne qui porte atteinte à sa mémoire, la loi no 5816 - un peu à l'instar du crime de lèse-majesté en Belgique une loi de 1847 pour laquelle un projet d'abrogation est à l'étude depuis janvier 2023). « Fais-toi ta propre opinion, » me dit Adobe, « moi-même, je peux paraître très partagé, il est indéniable qu'il a sorti la Turquie du Califat ancestral pour la faire entrer la Turquie dans la cours moderne des grandes nations ! »

Adobe est un personnage plein de finesses et de subtilité. D'une grande intelligence et d'une culture sensible. Il me reçoit dans la réception de cet hôtel-pension qui fait figure d'outsider dans le contexte touristique de la Turquie. Il est tantôt virulent et incisif, tantôt prudent. Nous avons choisi ensemble son nom d'emprunt : Adobe. Il évoque la brique d'argile ancestrale, mais aussi l'outil de créativité hightech, et puis il fait un clin d'œil à Pink Floyd.

Another Brick in the Wall ... ou un matériaux solide et naturel pour construire l'avenir !

■ Thierry Wenes

Limotches : mystères & petites histoires

Dans l'article d'aujourd'hui, nous vous proposons d'aller à la rencontre de deux Limotches de notre commune : Agathe de Vitryval et la Limotche de Bambois qui se plaît sans nom particulier.

Pour commencer, faisons connaissance avec Agathe : elle succède à une première Limotche, née dans les années 60. Elle a été construite en 1995 par Mr Jean-Marie Marique et, à ses débuts, elle était recouverte d'un drap de lit peint. Par la suite, elle a souvent changé de peau jusqu'à adopter l'apparence qu'on lui connaît aujourd'hui. Agathe sort tous les seconds week-ends de septembre, accompagnée des jeunes du village et d'une batterie, une occasion pour les jeunes tambours en apprentissage de s'exercer ! La tradition veut qu'elle accueille sur son dos tous les bébés dont les parents sont présents lors de sa sortie. Comme les autres Limotches, Agathe sort en compagnie de son dresseur, un personnage qui a pour mission de la calmer quand elle devient un peu trop fouguese. Le dresseur la guide et la maintient à l'aide d'une corde et peut même la corriger si nécessaire ! La particularité d'Agathe, c'est qu'elle a été baptisée ! Lors de la cérémonie, on lui a choisi un parrain et une marraine et il y a même eu un lancer de dragées !

La Limotche de Bambois est elle aussi sans doute née dans les années 60, avec le concours des « *Gaulois de Bambois* ». Son aspect actuel, garni d'une solide toile de bateau peinte en blanc avec des taches noires et d'une tête articulée, date des années 80. Depuis 2007, après une période d'hibernation d'une dizaine d'années liée à la disparition de la fête de Bambois, la Limotche sort



La Limotche de Vitryval - Crédit Photo A. Vermaut

tous les samedis de l'Ascension. Elle est accompagnée d'une petite chanson en wallon, écrite en son honneur par Roger Viroux et entonnée durant toute la journée. Lors de leurs sorties, les Limotches sont accompagnées d'un vétérinaire. Le vétérinaire a pour mission de ranimer la Limotche en cours de journée, par l'administration d'une seringue remplie d'un remuant. À Bambois, cette mixture concoctée par le vétérinaire est appelée « *Ruminol* ».

Rendez-vous le mois prochain pour découvrir d'autres Limotches ainsi que les mystérieux objets et personnages qui les accompagnent !

■ L'équipe de ReGare



La Limotche de Bambois à Bruxelles - Crédit Photo E. Drèze