SOSSONS d'ORVAULX

«Ayez toudjou l'bin t't-autou d'vou avu l'cûr lôrdge et amitieu»

tchû nos les Sossons

périodique trimestriel de la Confrérie des Sossons d'Orvaulx asbl

Editeur responsable : Jean-Marie SINDIC, grand chancelier - rue de France 4 - 6820 Florenville - Tél. 061/31 1843

BUREAU DE DEPOT : 6820 FLORENVILLE

© Reproduction interdite.
Loi du 11-03-1957 : toute reproduction intégrale ou partielle est illicite.

N° 22 - Décembre 1994 - Janvier 1995

Editorial

Une année chasse l'autre et dans le grand carrousel de la vie, 1995 prend la place de 1994. Il n'y a pas beaucoup d'innovation dans cette ronde depuis que le monde existe !

Le passage de la St-Sylvestre au premier janvier annonce toujours néanmoins l'aventure, puisque nul ne sait heureusement d'ailleurs, de quoi demain sera fait.

Et pourtant, il n'y a jamais eu autant de spécialistes d'horoscopes, de " Madame Soleil ", de mages, de sectes, de " lecture dans les lignes de la main ", de voyant(e)s extra(sic)lucides... De tels phénomènes de recherches du para-normal répondent sans doute à des angoisses humaines de plus en plus grandes, paradoxalement, à un moment où le confort matériel se développe, et où ce matérialisme immédiat est la quête du plus grand nombre.

Ce désir de " connaître l'avenir " semble bien vain, puisque comme disait Victor HUGO, l'avenir n'appartient à personne. Alors, faisons confiance à cette année nouvelle et espérons qu'elle nous donnera paix, santé et joies familiales, professionnelles ou confraternelles !

C'est en tout cas ce que la Confrérie, par ma voix, souhaite à ses nombreux amis. Le célèbre écrivain humoriste Marcel AYMÉ disait que " la vie, ça finit toujours mal "... Et bien que, pour chacun d'entre nous, cela arrive le plus tard possible. Que ce temps où " ils ant tchanté, eh bin, i t'chantant pus " arrive le plus tard possible. Et qu'en attendant, " en fayiche lu bin t't'autou d'nous avû cûr laurdge et amitieux ! "

Georges THEODORE, Grand Maître

Retour mouvementé en Normandie, à Bastogne et à Florenville pour le Père Hugh Murphy

Ce texte écrit sous la plume de Peter L. Gill est paru dans le journal " Four County Catholic " du Connecticut, U.S.A.

En juillet 1944, le Père Hugh Murphy s'embarquait vers la Normandie pour un périple forcé qui allait le conduire de Omaha Beach à Bastogne, Florenville, puis Weimar près du camp de concentration de Buchenwald. Aujourd'hui il est pensionné et vit à Pomfret dans le Connecticut. Il rappelle qu'en 42 chaque jeune Américain était interpellé par la guerre en Europe. Sa vue l'empêchant de s'engager dans l'U.S. Navy, il poursuivit ses études au collège Sainte-Croix et obtint son baccalauréat en mai 42. Il fut appelé comme simple soldat sous les drapeaux de l'U.S. Army en juin 42 et fut affecté au corps d'intendance. Il fut promu lieutenant en second en février 43 et muté au service de renseignements de l'armée de terre.

Le 27 janvier 44, il reçut l'ordre d'embarquer pour l'Europe. Le 14 février, il débarqua à Liverpool. Là, il travailla dans l'unité G-2 du 8e corps d'armée et y reçut une formation spécialisée dans l'interprétation de photos aériennes des installations militaires allemandes. A cette époque, quelque chose rendait le lieutenant Murphy nerveux. Il savait que le jour du débarquement viendrait. Il aurait souhaité ne pas le savoir. Il ne fit pas partie de la première vague d'assaut du 6 juin 44.

Il reçut l'ordre de se rendre dans une caserne de Southampton. La tête de pont de son unité fut fixée à Omaha Beach, lieu des plus meurtriers en vies humaines perdues pendant l'invasion du 6 juin. Il monta à bord d'un transporteur de troupes le 7 juillet, traversa la Manche anglaise et débarqua sur la plage de Normandie le 9 juillet. ' La traversée fut le moment le plus pénible de ma vie. La Manche était terriblement agitée. J'avais un affreux mal de mer. Le débarquement fut le premier rude accrochage avec la mort. Le navire du débarquement et le transporteur se heurtèrent violemment. Je descendais l'échelle quand je glissai soudain. Si le camarade qui se trouvait en dessous de moi ne m'avait pas empoigné, j'aurais été écrasé... "

Le Lt Murphy passa 19 jours en Normandie. Un Danois, le sergent Peter Andersen, travaillait avec lui à l'interprétation des photos aériennes. Souvent les deux hommes partaient en jeep donner l'information aux différentes unités du 8e corps d'armée. Le 26 juillet, Andersen fut chargé de porter seul l'information. Il ne revint pas de son service. On retrouva uniquement sa jeep et on ne sut jamais ce qui lui était arrivé... C'est pourquoi, en juin 94, lorsque le Père Murphy fut en Normandie pour le 50e anniversaire du débarquement, la première chose qu'il fit, fut de vérifier les inscriptions sur les tombes pour voir si Andersen avait été enterré au cimetière de Colleville. Mais son nom resta muet sur l'ordinateur...

Il fut temps de quitter la Normandie. Les forces alliées poursuivirent les Allemands fuyant vers l'est. Ce fut un voyage dangereux à cause des tireurs allemands isolés qui se cachaient dans les buissons le long des routes et qui se servaient des corps de soldats allemands morts comme pièges. Le Lt Murphy séjourna en Bretagne du 15 août au 28 septembre. Puis ce fut Bastogne après un voyage plutôt calme de 650 miles (± 1000 km). Mais le réel danger était à venir.

Le 16 décembre, sans avertir, les Allemands attaquèrent Bastogne avec de l'artillerie. La ville était presque complètement encerclée. Le lieutenant fut envoyé à 30 miles au sud, à Florenville, pour continuer son travail. Il logeait dans la maison de la famille Logelin. C'est à ce moment que le général Frank Mac Auliffe prononça sa réponse célèbre ' Nuts " à la requête allemande pour que les Américains se rendent. Le Lt Murphy dut retourner à Bastogne le 28 décembre. Il parla de sa mission à la famille Logelin. Mr et Mme Logelin lui demandèrent de remettre une lettre à deux de leurs filles, Gisèle et Madeleine qui vivaient au pensionnat de Bastogne. Il accepta volontiers et partit accompagné de son capitaine. Ils accomplirent leur mission et ensuite le lieutenant remit la lettre à Gisèle et Madeleine Logelin. Elles supplièrent le lieutenant de les ramener avec lui à Florenville. Le capitaine accepta également d'emmener une troisième personne, Jeanine Lambert. Le voyage se passa sous un arc-en-ciel de tirs d'artillerie, les Américains tirant par dessus la route d'un côté et les Allemands de l'autre. Le lieutenant avait constamment le pied au plancher de sa jeep. Sains et saufs, ils débarquèrent tous à Florenville.

Le Père Murphy en juin 94 à l'hôtel de France en compagnie de Madeleine et Marie-Louise Logelin

Ce fut la fête dans la famille Logelin qui est restée toujours très reconnaissante au Lt Murphy. Le lieutenant quitta Florenville à la mi-janvier 45.

En juin 94, le Père Hugh Murphy rendit visite à l'abbé Georges Galand, doyen de Bastogne. Celui-ci l'invita à concélébrer la messe au Mémorial du Mardasson en présence de plusieurs centaines de Vétérans U.S. Il visita le pensionnat de Bastogne et se souvint que beaucoupo de soldats alliés blessés furent soignés dans le labyrinthe des caves qui courent sous le pensionnat.

On pourrait se demander pourquoi le Lt Murphy est devenu prêtre. Il répond que l'idée de la prêtrise lui était déjà venue à l'esprit lorsqu'il était étudiant au collège Sainte-Croix. Avant de devenir prêtre, il a travaillé 9 ans dans les affaires. Il fut ordonné prêtre en 1959. Il répète que son choix faisait partie du plan divin. Il réalise que Dieu est tout pour lui. A l'armée, il avait appris la valeur de la vraie vie et le monde des affaires lui apporta l'expérience dans le domaine administratif. Il dit de lui-même : ' Je ne suis pas un héros. Je suis un homme heureux. Je remercie Dieu pour toutes mes expériences, les gens, les lieux et les choses qu'Il a placés sur mon chemin ".

Traduit de l'américain
par Jean Ardoue, Sosson d'Orvaulx

P.S. Au moment où nous mettons cet article sous presse, nous apprenons que le Père Hugh Murphy a été désigné comme aumônier catholique de l'importante délégation américaine des Vétérans U.S. pour assister aux cérémonies du 50e anniversaire de la bataille des Ardennes le 16 décembre 94 à Bastogne ! Récompense bien méritée !

LE MOT DU TRESORIER

Comme chaque année à la même époque, je viens en bon trésorier-père de famille frapper à la porte de votre porte-monnaie vous rappelant ainsi gentiment qu'il est l'heure de ' passer à la caisse de la confrérie " pour vous acquitter de votre cotisation traditionnelle toujours fixée à 300 FB ou 50 FF.

C'est grâce à elle, notamment, que ce journal trimestriel de liaison est réalisé et envoyé dans vos foyers pour votre plus grand plaisir, j'en suis convaincu.

C'est donc sans la moindre contrainte que vous verserez votre obole annuelle sur le compte courant de la confrérie 732-6111406-69 ou sur le compte 88 146100165 ouvert au crédit agricole au nom de notre Chambellan pour nos sossons français qui peuvent aussi m'adresser un chèque sous enveloppe au Pavillon du Tourisme, place Albert Ier à 6820 Florenville.

Ne remettez pas au lendemain ce que vous pouvez faire aujourd'hui ! Car les rappels coûtent cher !

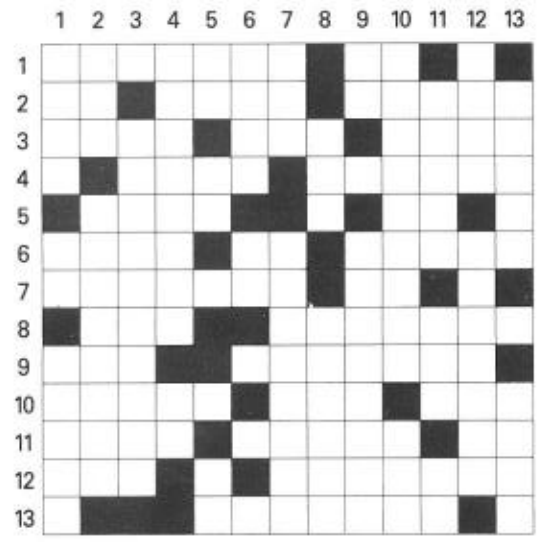
Vous n'oublierez pas non plus, j'en suis sûr, d'alimenter notre compte-SOLIDARITE où vos dons contribueront à soulager la situation malheureuse de certains de nos prochains : 732-6111971-52.

MERCI A TOUS ET MEILLEURS VŒUX DE BONHEUR POUR 1995.

R. LAMBERT

MOTS CROISES

Et maintenant, " à tch'fau " une grille dont les mots patois se trouvent dans le lexique de J. Massonnet (patwas d'Tchespîrre)



Horizontalement

1. Changer la literie dans une écurie (p) - Abréviation princière. 2. Va à reculons - Partie du hàrnais sans tête - Dressas. 3. Lances les pieds en l'air - Porte-bonheur - Allure. 4. Partie du harnais (p) - Nourriture mélangée du cheval. 5. Véhicule tiré par un cheval (p) - Négation. 6. Le cheval le fait, mais ce n'est pas son habitude - Fatigué phonétiquement (p) - Véhicule à traction chevaline. 7. On peut en faire un spectaculaire en tombant de cheval (p) - Deux lettres de cheval. 8. Célèbre Américain qui montait certainement à cheval - Pédicure pour chevaux (p). 9. A l'endroit, on y trouve des chats, des chiens, mais pas de chevaux - Délassez. 10. Ce ne sont pas des charges de cheval - Petit homme raccourci - Il en est de bons à l'endroit 11. Grandes ouvertes - Crier comme certain animal (p) - En Angleterre, il provoque le balancement de la tête de gauche à droite. 12. Partie du corps du cheval - Meule. 13. Le sport équestre l'est.

Verticalement

1. Fait tourner le cheval à gauche (p) - 1100 - Recevoir des coups c'est y passer. 2. Préposition (p) - Enfoncer profondément dans la terre détrempée en parlant de chevaux (p). 3. Jadis les condamnées l'étaient par quatre chevaux. 4. Deuxième prix - Préposition. 5. 50 pour un bègue romain - Parcouru des yeux - Tête de jeune jument. 6. Génie nordique - Partie d'homme. 7. Comme le cerf - Déraisonne. 8. Comme le poil du pur-sang - Lier des chevaux par la queue (p). 9. Après-midi londonien - Obstacle pour un cheval. 10. Partie de l'attelage (p) - Belle-fille toute retournée.. 11. Célèbre cheval - A droite pour le cheval (p) - Neuf. 12. Pas l'ami du cheval - Quand elle est belle, tout Gaumais qui se respecte voudrait être un cheval. 13. Tristefin pour cheval anglais - Il est préférable que le cheval ne le prenne pas aux dents.

Réponses à envoyer avant le 15 janvier 95.
Solutions à faire parvenir à J. PIRLOT
Rue des Routis-Bas, 13 - 6823 Villers-devant-Orval

SOLUTION DES MOTS CROISES DE NOVEMBRE

Lucien Lazny de Villers-devant-Orval remporte une caisse d'Orval.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1	A	R	■	C	A	B	■	C	L	E	■	C	M
2	R	O	B	E	D	E	C	H	A	M	B	R	E
3	E	U	E	S	■	C	H	I	O	■	I	O	N
4	■	S	C	■	■	H	A	■	O	R	N	A	T
5	C	T	■	■	M	A	R	I	N	E	T	T	E
6	R	I	Z	■	L	■	L	N	■	■	J	E	U
7	O	Q	■	C	A	B	O	U	L	E	E	■	R
8	M	U	R	■	R	A	T	■	I	T	■	O	S
9	B	E	■	P	O	N	T	N	E	U	F	■	■
10	I	T	O	U	■	S	E	U	■	V	R	A	C
11	R	E	T	R	O	■	■	E	P	E	I	R	E
12	E	■	E	E	N	■	P	E	L	E	T	E	■
13	S	U	Z	A	N	N	E	■	U	S	E	S	■

Le Grand Saint dans les environs

A l'instigation de notre grand maître R.D., au centre de Florenville, le dimanche 27 novembre, Saint Nicolas avait troqué son habituelle voiture décapotable avec un moyen de locomotion plus traditionnel, son âne, qu'il avait néanmoins pris soin de ne pas monter par crainte de certains soubresauts qui, vu son âge (...55 ans) auraient pu lui être fatals. Pas d'accueil musical cette année pour Celui qui méritait pourtant bien tous nos égards. Changement de décor aussi pour la distribution des friandises puisque de simples bonbons remplaçaient les presqu'immuables sachets.

Les temps sont durs même pour les Saints !

→

PETIT EXERCICE... DE GEOGRAPHIE

L'épreuve présente consiste à découvrir dans le texte qui suit le plus grand nombre possible de noms de localités de notre chère province de Luxembourg. Ces noms ne sont évidemment pas orthographiés correctement mais ils sont clairement reconnaissables phonétiquement.

Je ne vous en indiquerai pas le nombre exact, mais je peux vous dire qu'il y en a plus de 35.

Le texte n'ayant aucune prétention littéraire, les critiques ou remarques concernant la forme et le sens ne seront pas prises en considération.

Ci-après, le fameux texte...

Vers les années 35, la famille Wilmart occupe une importante propriété agricole qui s'étale sur plusieurs dizaines d'hectares. Sa spécialité est la culture du blé et l'élevage bovin. Belles dents, pis court, telles étaient les caractéristiques principales de la vache riche, d'après le père Wilmart. Curieux homme que ce Jules Wilmart. Travailleur acharné, rien ne le rebutait, ni les murs blanchis ni le nettoyage des étables, il mettait la main à tout. Avec cela, autoritaire, menant sa famille à la baguette. Par contre, un rien folklorique quand il montait à cheval en sarrau.

La propriété se composait des bâtiments agricoles, d'une maison d'habitation, d'un vieux château et même d'une petit église. Car les Wilmart étaient très catholiques au point qu'ils constituaient une véritable tribu religieuse. Un moine de la trappe toute proche venait à l'église deux fois par semaine y célébrer la messe. On comprendra, en connaissant la composition de la bande à Jules, comme on disait dans le coin, que les Wilmart valaient bien une messe en signe de reconnaissance pour les largesses du père Jules envers l'Abbaye. On n'a jamais su si ses bontés avaient été aussi larges qu'on voulait bien le dire. Toujours est-il que le père Wilmart a un jour vendu aux enchères au profit des œuvres de la trappe une bibliothèque et quelques collections de valeur. Le montant de la vente se chiffra, timbres, livres et monnaies réunis à la coquette somme de 200.000 F.

Mais revenons à la composition de la famille ; deux aïeux, Jules et Léonie et leurs huit enfants : Pierre, Jean, Jules, Bernard, Elvire, Marthe, Cécile, Marie et Flore, quatre d'entre eux étant mariés et ayant sept enfants. Quelques amis prévenants assistaient aux offices. Pendant quelques années, l'entreprise familiale prospère, la propriété s'embellit même. Jean a érigé une belle fontaine au centre de la cour, la tour du château a été transformée en habitation, les fossés qui l'entourent ont été nettoyés et aménagés en pièces d'eau.

Mais, comme pour beaucoup de citoyens, les années noires s'annonçaient. Il y eut d'abord une série de décès : La grand-mère morte en 1936 et le grand-père début 37. Puis ce fut Léonie en janvier 38. On avait à peine conduit la morte au caveau que le père Jules fut terrassé à son tour. Ce fut le désarroi dans la tribu. Les enfants n'avaient pas la compétence du père. Ainsi, une mauvaise gestion à laquelle s'ajouta une piètre récolte amenèrent le démantèlement de la propriété. En 1939, château et pâtures sont vendus. Puis c'est la mobilisation et l'exode de 1940. Le caporal Jean Wilmart, tué sur la Meuse est rejoint dans l'au-delà par son frère le capitaine de chasse Pierre Wilmart. Après la libération, Marthe décida d'aller vivre avec Flore en ville. Bernard tenta avec le seul beau-frère restant de remonter l'entreprise familiale mais le destin en décida autrement. Bernard, longeant la voie du chemin de fer, découvrit une boîte contenant vingt-cinq tubes hermétiquement fermés, liés cinq par cinq. A l'aide d'une lime, il cherche le moyen d'ouvrir un de ces tubes et c'est l'accident. Les détonateurs explosent lui arrachant un bras et une jambe. Depuis, Bernard est paralysé : de temps en temps, il remue son pied et prononce quelques paroles du bout des lèvres.

Faute de main d'œuvre, la ferme fut mise en location. Un certain M. Devillé la loue depuis mai. Un drôle de bonhomme avec une tête d'abbé. Il prit Cécile et Marie, les deux célibataires, à son service pour faire la cuisine et entretenir le corps de logis. Un homme capable assurément : M. Devillé, sur ce mois de mai seulement, remit toute l'affaire en marche. A entendre les deux sœurs, il n'était guère sympathique, peu causant. Pourtant Elvire avait bien remarqué un changement certain chez ses sœurs. Elle en parlait souvent à son mari : "As-tu remarqué ceci ? As-tu vu cela ? " et à ses sœurs : " Etes-vous en bonne santé ? Vous êtes sûres que ça va ? " Un jour Elvire tomba sur la terrible vérité. Marie, qui d'habitude arborait une poitrine légère, sous sa robe elle montrait deux seins marques par un embonpoint naissant. Cécile, elle aussi, n'avait plus ses petits seins légers. Sacré M. Devillé ! Un homme capable assurément qui faisait très bien les choses ! Et enceinte Marie et enceinte Cécile ! Mais quittons ici la famille Wilmart avec ses petits problèmes. Nous n'aimons pas non plus que l'on remue nos affaires.

Et maintenant, à vous de chercher ! Bonne chance !
Les réponses sont à envoyer à Joseph PIRLOT
Rue des Routis-Bas 13 - 6823 Villers-devant-Orval

Fatals aussi aurait pu être pour lui l'accident de circulation qui arrêta son trajet (notre grand argentier était pourtant avec lui - même au volant) vers Muno où les enfants du patro l'attendaient ce samedi 3 décembre. Mais heureusement, ils étaient presque perdus dans les bois et rentrèrent au village après l'arrivée du Grand Saint qui, bien qu'un peu choqué par l'événement, remonta à pied au milieu d'eux la rue principale jusqu'à leur local ; il y distribua des gâteries aux patronnés et à leurs dirigeants.

DE L'OR EN GAUME ?

Le Bulletin trimestriel des " PARCS NATIONAUX ", Ardenne et Gaume, volume XXXIV de 1979 publie un intéressant article du professeur DE ZUTTERE sur le VAGUE des GOMHETS...

Connaissez-vous le VAGUE des GOMHETS ?

Il se situe entre SUXY et ROSSIGNOL, et donc non loin d'ici.Suite à de nombreux abus commis par des exploitations forestières non contrôlées, ou par le passage des maîtres de forges, il y eut de multiples trouées dans les parties humides et fangeuses de la forêt de Chiny. Leur superficie augmenta sans cesse par la présence des herdiers et des herdes qui se reculaient dans les bordures des trouées pour fuir les taons et se protéger du soleil. Ainsi ces vides ont progressé, et le " Vague des Gomhets " atteignit une superficie de 47 ha !

Ces trouées furent souvent louées moyennant redevance et livrées aux troupeaux : c'était " l'arrentement ", mot qui qualifie ces types d'endroits où ne poussaient que de maigres herbes et des joncs. Cette forme d'agriculture pastorale se maintint jusqu'au XXe siècle, et puis les sites se reboisèrent naturellement.

Le Vague des Gomhets fut rebelle à toute colonisation, vu la pauvreté de son sol. Pourquoi fut-il ainsi dénommé ? C'est parce que les Gaumais, ou GOMHETS, charretiers de l'époque, véhiculaient les " gueuzes " coulées dans les forges forestières. Ils allaient ainsi dans la région de Liège et s'attardaient là, en compagnie des herdiers de la grande forêt de Chiny. Ceci est également intéressant, dans la mesure où l'on retrouve l'origine du mot " gaumais " !

Au partage de la grande forêt en 1870, le Vague des Gomhets se trouva situé en partie sur Rossignol et Les Bulles.

L'ORPAILLAGE

Ce terme signifie la recherche de paillettes d'or dans les sables de certains cours d'eau. Quand on parcourt le Vague des Gomhets, on est frappé de la présence, le long des ruisseaux, de petites buttes, dont certaines s'élèvent à un mètre du niveau du sol. Si on relit l'histoire, on constate que les historiens anciens (Posidonios, 130-50 av. J.C.) signalent la présence d'or en Gaule (gallia aurata). Les Belges orpaillèrent les rivières vers le 3e siècle av. J.C. Les filons s'appauvrirent vite, et la conquête romaine bouleversa cette activité.

En fait, selon le professeur A. GEUBEL, 4 filons aurifères traversèrent l'Ardenne : bordure du massif de Stavelot, sur le cours supérieur de la Lomme, au sud-ouest de Chimay et à Suxy. Sur les bords et les berges du ruisseau des Gomhets, on a dénombré 112 tertres, ainsi que 48 sur les rives du ruisseau du Gué des Cendres. Onze autres sont visibles hors de la réserve, près du ru de la Civanne. On pense donc que la recherche de l'or dans le Vague se fit vers 1890-1900. Mais là, comme dans les trois autres filons, la recherche demanda une telle patience que, bientôt, le découragement prit la place de l'engouement. On abandonna la " batée " comme on le fit partout ailleurs, ainsi que le " sluice ", petit chenal en bois qui illustre maints westerns.

Ainsi est sans doute définitivement tournée une page pittoresque de la petite histoire minéralogique de notre région... à moins que quelque sosson en quête de fortune ne reprenne batée et sluice. Le casier dOrval aidant, la patience peut les amener à trouver ce fabuleux gisement dont le produit pourrait nous permettre... de racheter l'ancienne douane de Villers-devant-Orval !!

Georges THEODORE

Toujours Saint-Nicolas...

La veille, le vendredi après-midi, et le vendredi soir sous la houlette de notre sosson J.C. et de notre grand argentier, il rendit visite respectivement aux écoles rue du Monty à Florenville et aux deux hômes de la localité où petits et aînés lui chantèrent quelques airs en son honneur. Qu'il est agréable pour un Saint de voir s'éclairer à son passage le visage d'un enfant ou celui presque amorphe d'un ancien, tel celui d'Yvette Blaise qui allait nous quitter quelques jours après !

Le lendemain, dimanche après-midi, on le vit encore, infatigable, au patro de Florenville. D'abord chez les garçons qui lui firent honneur en quelques jeux scéniques, puis ensuite chez les filles où les chants fusèrent. Fatigué mais heureux, il allait bientôt entreprendre sa traditionnelle tournée vers les toits de la cité.

Pour rire un peu...

Dieu a sagement agi en plaçant la naissance avant la mort : sans cela, que saurait-on de la vie ?

A. ALLAIS

La misère a cela de bon, qu'elle supprime la crainte des voleurs !

A.ALLAIS

Un bon mari ne se souvient jamais de l'âge de sa femme, mais toujours de son anniversaire !

Jacques AUDIBERTI

Passer pour un idiot aux yeux d'un imbécile est une volupté de fin gourmet !

Jeorges COURTELINE

Une erreur peut devenir exacte, selon que celui qui l'a commise s'est trompé ou non !

Pierre DAC

Quand GRIOTTE rime avec CIR-OTE

" Debout chasseurs, voici l'aurore ". Ainsi débute une page célèbre de la chanson française de fantaisie.

Nous étions deux, le Grand Maître Georges Théodore et moi-même, pour quitter Florenville dès potron-jaquet le dimanche 27 novembre. Objectif : Schaerbeek ! Où l'Ordre de la Griotte allait tenir dignement son dixième chapitre annuel.

C'est, en effet, en 1985, que Claude PAULET, Echevin et Président du Syndicat d'Initiative décida de créer un Ordre gastronomique schaerbeekois suite à un rassemblement des Confréries à la Grand'Place de Bruxelles. Parrain : l'Ordre du Faro.

Mais, au fait, pourquoi des griottes à Schaerbeek ? Parce que, jadis, on cultivait sur le territoire de la commune une griotte appelée communément " cerise de Schaerbeek ". Aujourd'hui, la griotte est servie en apéritif, chausson, pâté et confiture.

Revenons à cette journée du 27 novembre. Arrivés militairement quelques minutes avant 9 heures (être à l'heure, c'est déjà être en retard, disait le général BIGEARD) à l'Hôtel de ville de Schaerbeek, nous fûmes accueillis au son des flons flons chaleureusement distillés par la fanfare du Meie Boom (plus bruxellois que ça, tu meurs !).

Café et cramique pour nous remettre du long trajet. Puis en route pour une visite du musée schaerbeekois de la bière où l'on peut admirer collections de cartons, de bouteilles et de verres de bières dont l'ORVAL et s'instruire devant quelques panneaux didactiques un peu discrets ; sans démériter, ce musée récent n'est pas aussi élaboré que celui de STENAY tenu de main de maître par notre sosson VOLUER qui détient, lui, une gamme extraordinaire d'anciens instruments brassicoles.

Après dégustation d'une bière spéciale du cru (à 9°) et audition de quelques airs populaires anciens par nos musiciens attitrés, retour à la maison communale dans la grande salle des mariages, vestige du temps déjà lointain où les communes disposaient encore de moyens substantiels pour faire éclater en splendeurs l'architecture et la décoration !

Votre serviteur allait donc être élevé à la dignité de chevalier d'honneur au milieu des représentants d'environ cinquante confréries venues de Bruxelles, de Wallonie, de Flandre et de France.

Certains postulants ont bien mérité leur médaille ; il faut savoir, en effet, que plusieurs de ceux-ci n'ont pas manqué " d'apprécier " la solidité du parquet (trop) bien ciré pour l'occasion dans des glissades à répétition mais sans dommage : la Croix-Rouge n'a pas dû intervenir !

Les hymnes européen, français et belge clôturaient cette belle cérémonie officielle orchestrée par la Grande Commanderesse !

L'apéro, des griottes dans de l'alcool (ATTENTION DANGER !) et les zakouskis furent servis dans le gand hall majestueux du premier étage par la troupe bien stylée du traiteur YVON. Le repas, très copieux, fut au goût de tous et l'animateur musical (un organiste électronicien bien chapeauté) fut très apprécié !

Bref, réussite sur toute la ligne pour ce chapitre anniversaire de l'Ordre de la Griotte. Bravo.

Si nous tournions sur la piste, les heures, elles aussi, s'égrenaient et il fallut saluer notamment le couple charmant de la confrérie de la Houlette de Florennes que nous avions eu plaisir à avoir comme voisin pendant le repas.

Petit précaution prise, d'aimables autochtones nous ont reconduits aux portes de Bruxelles que nous quittions heureux vers 19 heures nous faisant fort d'y revenir l'an prochain !

Richard LAMBERT, nov. 1994

LE MUSEE DE LA BIERE DE SCHAERBEEK

Il est de création récente (1993), au départ duquel 11 personnes dont 10 membres de la Griotte ont fondé une ASBL. Il est situé dans des locaux communaux 33-35 avenue Bertrand à Schaerbeek, non loin de la maison communale. Le Grand Maître Claude PAULET préside à ses destinées.

Il n'a évidemment pas l'ampleur du musée voisin de STENAY. On peut néanmoins y découvrir l'histoire de la bière, des machines anciennes ayant servi au brassage et à la production de la bière, environ 1000 bouteilles de bière belges (dont l"Orval, bien sûr... mais nous n'avons pas vu GIGI...), des centaines de sous-bocks, des verres et une très belle collection d'enseignes de café. Il y a un bar très sympa, et on y sert notamment une bière artisanale de haute qualité (attention : 9°).

Le musée continue de s'améliorer et recherche collections ! Ouverture : mercredi et samedi de 14 à 18 h et sur demande (tél. 02/734.63.66 - 216.59.70 et 215.01.78). Entrée : 100 frs... y compris une bière schaerbeekoise !

Marché de Noël à Florenville

Cette année, le quatrième marché de Noël, organisé par la F.A.F. (aux commandes de laquelle nous retrouvons pratiquement tout des Sossons) avait planté sa " tente " (son pavillon de luxe diront certains) chauffée sur la place Albert Ier.

Adieu donc aux rigueurs et à l'étroitesse de la rue du Mémabille que d'aucuns regrettent peut-être mais dont les exposants ne voulaient plus.

Stands artisanaux et stands philanthropiques meublaient cet espace de 400 m² au centre duquel avait été dressé un podium qui accueillit le samedi 17 décembre le groupe " tyrolien de Gérouville " et, le dimanche 18 décembre, le seule mais talentueuse chorale " Notre-Dame de Luxembourg " de Chiny en l'absence de la chorale St-Léger de Sedan et de la chorale " Les Copains d'abord " de Florenville, la première décimée en ses membres, la seconde " étêtée de son chef ". Nous leur donnons cependant rendez-vous en 1995 !

Plus de deux mille personnes ont donc pu se promener, admirer et acheter pâtes à sel, cartes UNICEF, biscuits, bijoux, objets de décoration artisanaux et produits de bouche, déguster les traditionnels vins et marrons chauds ! Et aussi apprécier les airs anciens distillés par un limonaire aux allures 1900 !

Succès pour les organisateurs qui craignent toutefois que l'an prochain le trou du sapin de Noël creusé (non sans effets inattendus) en plein centre de la place Albert Ier n'empêche l'extension de ce marché couvert qui doit rester l'une des principales activités de fin d'année à Florenville au prix, pourquoi pas, d'un trou supplémentaire ! Mais rendons à César ce qui appartient à Planchard, ils étaient beaux **les** sapins, et illuminés cette fois !

Nul doute qu'une sage solution interviendra et que " la guerre des trous n'aura pas lieu " !

Bientôt un centenaire dans la confrérie ?

Vous vous souviendrez que, voici quelques années, à la demande de notre ami Michel LALLEMAND, nous étions allés au Home virtonnais, introniser René VLASSENBROECK, ancien compagnon de tranchée de Dom Marie-Albert en 14-18, et fidèle de l'ORVAL.

René atteint sa 99e année... et est toujours d'une fidélité absolue à notre Orval., Il paraît qu'il en boit encore 2 chaque jour !

De nouvelles responsabilités pour 2 sossons

Notre ami, grand argentier Richard Lambert, va faire son entrée au Conseil communal, où il ira rejoindre Georges Théodore... Nos félicitations... même s'ils vont se trouver de l'autre côté de la table. Michel Herman y entre également. Nos félicitations puisqu'il y sera, lui, " du bon côté ".

Succès pour la fille du Grand Maître

Pour un coup d'essai, ce fut un coup bien joué ! Sylvie Théodore, grâce à un beau succès personnel enlève un siège au Conseil provincial (Conseil général pour nos amis français), malgré une place difficile sur la liste !

A 25 ans, elle est la 2e plus jeune de la docte assemblée !

Comme quoi, disait, philosophe, le grand maître, " chez nous, il y a quand même toujours une occasion de se réjouir ! "

UN AUTHENTIQUE PRODUIT DU TERROIR GAUMAIS
LE FROMAGE D'ORVAL

(Extrait de : LUXEMBOURG TOURISME - Autome 1994)

Haut lieu du tourisme luxembourgeois, le merveilleux site d'Orval est surtout connu pour son abbaye où vit une communauté de moines trappistes cisterciens.
Seule la partie ancienne (du XIIe au XVIIIe siècle), détruite lors de la révolution française, dont il ne reste que des ruines très belles et très évocatrices, peut être visitée. La partie moderne, reconstruite de 1926 à 1948, forme avec l'ancienne un ensemble prestigieux.

En 1926, après 133 années de silence, une communauté de moines se réimplante à Orval sous la houlette de Dom Marie-Albert Van der Cruyssen.

Grâce à leur persévérance et à leur ténacité, ils réussiront à reconstruire la nouvelle abbaye Notre-Dame d'Orval. La règle monastique veut que ses membres vivent dans la. prière et le travail.

Un des objectifs prioritaires était d'assurer l'autonomie économique de la communauté.

Parmi les moyens mis en œuvre, les moines installèrent dans l'enceinte une brasserie, une ferme, une fromagerie et une boulangerie. Ils aménagèrent un circuit de visite de l'ancienne abbaye ainsi qu'un magasin où seront vendus les produits du monastère.

Historique de la fromagerie d'Orval

En 1928, les moines de l'abbaye de Sept-Fons à Moulins (Allier), envoyés pour aider à la reconstruction d'Orval, implantent la fabrication du fromage. Ils sont en effet détenteurs des techniques de fabrication mises au point en 1816 par les Trappistes de l'abbaye Notre-Dame de Port-du-Salut à Entrammes (Mayenne).

Depuis 1949, les fromages de ce type ont reçu la dénomination « Saint-Paulin ». En Belgique, ce type de fromage est classé dans la catégorie « Plateau » qui se situe entre le « Herve » et le « Port-Salut ».

A Orval, de 1928 à 1940, la fabrication se fera à partir de lait récolté dans les fermes avoisinantes. De 1940 à 1956, la fabrication fut mise en veilleuse. Elle reprit en 1956 avec le lait provenant du cheptel du monastère. La fromagerie fut modernisée une première fois, avec l'installation d'une cuve de 1200 litres en acier inoxydable et d'un pasteurisateur de 500 litres à l'heure. A partir de 1965, la ferme de l'abbaye s'orienta vers l'engraissement du bétail, abandonnant ainsi la production laitière. Les moines devront alors s'approvisionner auprès d'une laiterie voisine.

En 1968, les locaux trop exigus furent abandonnés au profit d'une vaste crypte du XVIIIe siècle, située sous l'abbaye.

La fromagerie actuelle est très récente. Mise en service en décembre 1992, elle a été installée dans une vaste halle située derrière la brasserie. Spacieuse et moderne, tout en gardant une dimension artisanale, elle constitue un véritable joyau fait de technologie et d'acier inoxydable.

Les règles d'hygiène y sont des plus strictes. La propreté y règne de la manière la plus rigoureuse. Pour pénétrer ce milieu stérile, les moines et les rares autres personnes dûment autorisées (j'en fus...) doivent enfiler une combinaison blanche, chausser des bottes blanches et coiffer un calot spécial. Ces équipements sont lavés et stérilisés après chaque usage.

Les laits entiers non-écrémés utilisés proviennent de fermes sélectionnées, situées essentiellement sur le territoire de la commune de Florenville ainsi que de quelques exploitations implantées sur d'autres communes gaumaises voisines. Ils sont récoltés et amenés directement à la fromagerie par camion-citerne vers 5 heures du matin.

Les laits récoltés font l'objet d'une stricte surveillance portant sur la qualité et l'hygiène. Un double contrôle est effectué pour détecter la présence éventuelle d'antibiotiques indésirables.

Equipement

La grande salle de fabrication est équipée de cuves de stockage et de fabrication d'une capacité de 6.000 litres.

Un bac de pré-pressage et une presse-tunnel automatique permettent de préparer, de manière uniforme, 350 fromages.

D'autres salles sont aménagées et équipées pour le saumurage, l'affinage, le conditionnement, l'emballage et le stockage.

Dès 8 h 15, commence la pasteurisation. Les 6.000 litres de lait frais sont traités à 72° C en 35 minutes avant d'être envoyés dans la cuve de fabrication.

Là, le lait est ensemencé avec des ferments lactiques sélectionnés et de la présure naturelle (diastases ou enzymes naturelles provenant du suc gastrique de jeunes ruminants soumis au régime lacté). Ces produits permettenbt une coagulation rapide appelée caillage.

Le caillé est alors rompu et brassé mécaniquement à même la cuve. Le fromage se présente alors sous forme de petits grains blancs qui se déposent dans le fond de la cuve. Le sérum ou petit-lait (élément liquide non coagulable) est évacué et remplacé par de l'eau qui va servir au lavage du grain.

Ensuite, le caillé est envoyé dans le bac de pré-pressage où il va être étalé sur un tapis finement perforé à travers lequel le sérum restant et l'eau vont pouvoir s'écouler.

Après un léger pressage, le caillé se présente alors sous forme d'un grand « pain » assez compact. Cette masse est alors découpée automatiquement en petits « pains » à la dimension des moules dans lesquels ils seront placés manuellement avant d'être disposés sous la presse automatique. Le produit des 6.000 litres de lait représente le contenu de 350 moules qui, après pressage et démoulage, donneront 350 fromages en forme de parallélépipède rectangle.

L'opération suivante est le salage qui se fait par immersion, dans un bain de saumure pendant quelques heures. Les fromages sont ensuite égouttés et entreposés dans une salle de maturation.

Durant leur long séjour (environ 3 semaines) dans cette salle d'affinage, dont la température et l'hygrométrie sont strictement régulées, les « pains » sont régulièrement retournés et lavés avec une solution de « rocou » (colorant naturel obtenu à partir de baies provenant d'un arbuste tropical d'Amérique du Sud : le roucouyer), qui leur donnera une belle couleur orangée.

En finale, les 6.000 litres de lait auront donc donné 700 kg de fromage (350 blocs de +/- 2 kg).

Classification - Composition - Dégustation

Fromage trappiste à pâte mi-molle, onctueuse, non-cuite, fermentée, à croûte lavée de couleur orange.

Cet excellent produit naturel est riche en protéines, matières azotées, matières grasses (+/- 50 %), vitamines, acides gras non saturés, calcium et autres matières minérales. Bref, un aliment de tout premier choix, au goût agréable, avec une arrière-bouche légèrement fruitée.

Une bonne partie de la production est vendue aux touristes visitant Orval, en demi-blocs d'environ 1 kg.

L'autre partie est à présent commercialisée par l'intermédiaire d'un grossiste dans de nombreuses crèmeries de la région et même de l'ensemble du pays.

Jacques Lavigne

LE COIN DU PATWAS

Nawé des riches

Est-c'qui n'arot-m pu v'ni tchû nous, das in' ètaul'
Aux mors trawés, niches, bancals, in pô hachrôles,
Waï, in vî baraqu' qwa, au toit tout' désoclée,
Plein' d'boul', du flatt', avu quequ's vatches dètrappées...

Ben qu'en arot pu li met' in' bel', nuv' ètal',
Blinquant' aux blancs pavés, bin prop' et bin r'netie,
Sans micorb', ni fradeur, ousquu l'afant, pajôle
arot pu, bin au cwa, passer in' boun' neutî !!!

Seul'mat, qu'est-c' qu'il arint sondgî, les trois rois mâgges
Avu leux potiquets, à djoc su leux chameaux,
A woyant pas y''t' avau, traversant les villâdges,
Les tripailles, les ripailles, les vitrines à cadeaux...

I valot mieux, vormat, qu'il vnich das in pays
D'pauv' dgens, ousqu'i gn'è co des vies ètaul's : in là,
Nous aut' en pu bin bwar, èt médgî tranquill'mat :
Au mond' das in èyaul !!! Téjé-v... Ça n'exist'mi !!!

Georges Théodore

LES CONFRERIES LUXEMBOURGEOISES
La Confrérie Saint-Arnoul de Chiny

(Extrait de : LUXEMBOURG TOURISME)

Fondée en 1967, la Confrérie Saint-Arnoul de Chiny a donc déjà fêté son 25e anniversaire. Dans l'ordre d'ancienneté, elle est la quatrième confrérie luxembourgeoise.

Différente des autres confréries provinciales, Saint-Arnoul de Chiny s'inspire de l'histoire et des traditions du comté de Chiny, fondé en 980.

Autre particularité, c'est à Bruxelles qu'elle fut imaginée !

Historique

Comme la plupart des localités de notre province, Chiny connut, au cours des siècles passés, de nombreuses émigrations de ses habitants vers des contrées parfois lointaines : Amérique, France (Paris en particulier), et, plus récemment, vers Bruxelles et autres grandes villes de Belgique.

A Bruxelles, dans les années soixante, quelques-uns de ces " 'tchinots " déracinés se retrouvaient régulièrement à l'ombre de la " Maison du Luxembourg ". " Le Groupement des Luxembourgeois de Bruxelles " et plus tard " Les Amis du Pays de Chiny " furent le ferment qui conduisit à la naissance de cette confrérie.

L'ASBL " Les Amis du Pays de Chiny " fut fondée à Bruxelles en novembre 1966, par une poignée de Chiniciens de souche, installés dans la capitale pour des raisons professionnelles. Ces nostalgiques de leur bonne ville de Chiny sont emmenés par un dynamique officier de l'armée belge, Alfred Leroy. Artiste, historien et érudit à l'imagination fertile, " Fred " pour les intimes, est épaulé par Jean-Marie Martin, jeune fonctionnaire du ministère des finances. L'équipe se complète avec Marcel Mercatoris, Maurice Echement, Gaston et André Thiry, Alphonse Meunier et René Gillin.

En dehors du plaisir de se retrouver autour d'un Orval pour échanger les nouvelles, les idées, les problèmes, ils manifesteront très vite de plus nobles ontentions dans des domaines aussi variés que le tourisme, l'histoire, l'archéologie et le culturel.

C'est en 1967 que germe l'idée de créer une confrérie du Comté de Chiny. Ce sera chose faite en décembre de la même année, lors d'une soirée animée par le cercle gaumais à Chiny.Cette confrérie prendra le nom officiel de " Confrérie Saint-Arnoul du Comté de Chiny ".

Pourquoi " Saint-Arnoul " ?

L'histoire du prestigieux comté de Chiny (Xe-XIVe siècle) est liée à deux saints : Saint-Arnould de Gruyères et Saint-Arnoul de Metz.
Saint-Arnould de Gruyères (Ardennes françaises) est le patron du comté de Chiny. Ce prédicateur fut assassiné au Moyen-Age, à proximité de la chaussée romaine Reims-Charleville, plus précisément dans le bois de Froidmont. Othon de Warcq (980), premier comte de Chiny, fit transférer ses reliques de Gruyères à l'église de la forteresse de Warcq (Ardennes françaises). Le comte Othon ayant, lors du partage de la Lotharingie, pris le parti de Charles de Lorraine et d'Othon le Grand, roi de Germanie, fut pris à partie par Lothaire, roi de France, et Adolbéron, archevêque de Reims. Ce dernier fit le siège de la forteresse de Warcq et y bouta le feu. L'incendie épargna l'église où étaient entreposées les reliques de Saint-Arnould. Adolbéron, après le siège et le départ d'Othon de Warcq vers Chiny, transféra les reliques à l'abbatiale de Mouzon.

Saint-Arnoul de Metz, quand à lui, faisait partie de la célèbre lignée des Bar et Briey dont dépendait le comté de Chiny. Arnould Ier de Chiny, dit le Chasseur, après avoir établi le prieuré de Prix (Charleville) et l'abbaye d'Orval, décida de créer un prieuré à Chiny. Il lui donna comme patron, Saint-Arnoul de Metz, dont le corps repose toujours dans la cathédrale de Metz.

Comme on peut le constater, les deux saints sont étroitement liés à l'histoire du Comté de Chiny, raison plus que suffisante pour que la noble confrérie de Chiny ait pris le nom de Saint-Arnoul.

Structures et tenues

La confrérie est structurée à l'image de la hiérarchie médiévale.
On y compte cinq niveaux :

1. La Prévôté :
   un grand prévôt
   un receveur domanial
   des clercs jurés
   un aumônier
   deux garde-manteaux
   un appariteur
   un porte-clefs
   un porte-drapeau

Tenue : béret bleu, cape jaune à bord bleu, truites bleues et médaille d'or.

2. La Chevalerie du Comté de Chiny - Première dynastie (fond d'azur) :
   un grand maître
   un grand veneur

Tenue : béret bleu, cape bleue, truite d'or et médaille d'argent.

3. La Commanderie du Comté de Chiny - Deuxième dynastie (fond de gueules (rouge))

Tenue : béret rouge, cape rouge, truites d'or et médaille d'or.

4. Les Ecuyers et Damoiseaux

Tenue : pas de béret, cape noire, truites d'argent et médaille d'argent.

5. Les Gentes Dames du Comté de Chiny

Tenue : cape noire avec frange d'hermine et médaille d'argent.

Les nouveaux intronisés dans la confrérie doivent effectuer un stage de deux ans pour accéder au grade de chevalier capé.

Une période probatoire de cinq années, après introduction de la demande, est nécessaire pour accéder au rang de commandeur.

Buts et objectifs

Défendre le patrimoine et l'histoire, perpétuer les traditions de l'ancien comté, organiser ou provoquer des manifestations folkloriques, artistiques ou culturelles, destinées à faire connaître et aimer Chiny en particulier, et le Luxembourg en général.

Activités

— Le chapitre annuel se tient en octobre, dans une localité du " Grand-Chiny " ou ayant fait partie de l'ancien comté, ou encore, ayant des liens avec Chiny. Ce chapitre est très majestueux et parfaitement organisé. Les nombreux officiants, rassemblés autour du Grand Prévôt, exécutent les nombreuses phases de la cérémonie avec un sérieux et une solennité impressionnants. Les intronisés doivent jurer de défendre, " envers et contre tous ", le comté de Chiny et le duché de Luxembourg. Ils sont alors sacrés chevaliers et reçoivent la médaille frappée des deux truites ainsi que le diplôme qui atteste de leur nouvelle qualité.

Contrairemeent à la plupart des confréries, il n'y a pas d'épreuve à caractère gastronomique dans ce cérémonial. Rassurez-vous, une fois la partie académique terminée, il est fait une large place au vin et à la table. En effet, les festivités se poursuivent longuement avec un excellent et copieux banquet, très animé.

— Le rassemblement du 15 août : les confrères assistent à un Te Deum, chanté en hommage à Saint-Arnoul, leur patron, à la chapelle de Notre-Dame de Luxembourg, patronne du comté de Chiny.

En plus des réunions, la confrérie a participé à la restauration de l'église de Gruyères. Depuis cinq ans, elle participe à une procession organisée dans cette localité, le " Remuage des reliques de Saint-Arnould ". Cette cérémonie, remise à l'honneur en 1940, consiste à transporter les reliques depuis l'église jusqu'au calvaire de Froidmont (cinq kilomètres en côte...). Heureusement, l'apéritif au champagne, offert par la municipalité de Gruyères, récompense les courageux porteurs, épuisés par un pareil effort !

La confrérie de Chiny organise également la Saint-Nicolas des enfants des écoles maternelles et primaires de la ville de Chiny.

A signaler aussi l'organisation d'un marché de Noël du Grand-Sablon, dont les bénéfices sont ristournés à des œuvres de la ville de Bruxelles.

Les " Amis du Pays de Chiny " et la Confrérie Saint-Arnoul ont aussi participé à cinq campagnes de fouilles archéologiques, travaillé au classement de la vallée de la Semois (du pont de Moyen au pont de Lacuisine), collaboré à la reconstruction de la tour du fort de Chiny, menées par le service national des fouilles, influencé les décisions prises lors de la fusion des communes (1976), fondé l'école d'art de Chiny, organisé de très nombreuses expositions, conférences, etc.

N'ayant pas de cérémonial gastronomique, la confrérie Saint-Arnoul participe cependant à la promotion de deux produits de bouche intéressants : la bière et le fromage de " La Hotteuse ", créés à l'occasion du millénaire de la ville de Chiny, en 1980. Sachez qu'il existe deux types de bière sous l'étiquette " La Hotteuse " : la " spéciale ", une brune qui titre 6° et la " grand cru ", une ambrée de 8°.

Ces bières sont surtout connues et distribuées dans les régions de Chiny et Florenville. Ce sont deux excellentes bières de dégustation, brassées en haute fermentation.

Pour marquer son 25e anniversaire, la confrérie a fait créer une eau de parfum très agréable et très féminine sous le label : " Parfum des Dames de Chiny ".

Jacques Lavigne

Retrouvailles au Home Saint-Saint-Baptiste

C'est le 10 janvier que la Confrérie rendra visite annuelle aux pensionnaires du Home de Villers, tradition bien sympathique qui nous permet de passer quelques heures de détente en compagnie des pensionnaires.
Occasion également de pousser la chansonnette, grâce au répertoire de Jules et à l'harmonica de Justin.
C'est souvent tard dans l'après-midi que les murs du Home résonnent encore des chants de joyeux sossons attardés !

Que 1995 vous apporte
joie, santé, bonheur et paix
dans la fidélité à notre belle devise !