SOSSONS d'ORVAULX

«Fayez toudjou l'bin t't-autou d'vou avu l'cûr lördge èt amitieu»

BUREAU DE DEPOT : 6820 FLORENVILLE

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

N° 23 - Avril – Mai 1995

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

LE CONSEIL NOBLE DES CONFRERIES LUXEMBOURGEOISES
25e anniversaire

Qu'est-ce que ce **Conseil Noble** ?

C'est le regroupement des confréries luxembourgeoises, qui vit le jour le 11 avril 1970. Il réunissait à l'époque les confréries du MAITRANK d'ARLON, des HERDIERS de BASTOGNE, de ST-ARNOULD DU COMTE DE CHINY et du MATOUFE de MARCHE.

Cette organisation avait pour buts principaux : assurer la promotion de notre province, faire revivre nos traditions, améliorer les rapports d'amitié, s'épauler mutuellement, coordonner les programmes d'activités et rehausser l'éclat de chacune des Confréries par l'union de tous.

C'est donc en 1995 que l'on devrait fêter les 25 ans de cette heureuse initiative. Depuis, celle-ci a grandi par l'adjonction d'autres confréries pour atteindre actuellement le nombre de 13 membres.

Le Conseil Noble est composé de trois togés de chaque confrérie. Ils ont le titre de **Chevalier Coutumier.** Pour les Sossons, ce sont les deux grands maîtres et Joseph Braconnier qui représentent la Confrérie.
Le signe distinctif est l'épitoge amarante avec écusson de la province de Luxembourg.

Parmi ses membres, il est élu tous les deux ans, un **CONSEILLER ET JUSTICIER DES NOBLES** et ce, par ancienneté des confréries. Il est en fait président. Notre ami Joseph a eu cet honneur de 1989 à 1991, actuellement, c'est LE PURNALET de La Roche qui en a la charge.
Le signe distinctif est une épitoge violette avec écusson.

Un autre personnage important est le **CLERC-JURÉ,** nommé également par cette assemblée hors membres du Conseil Noble. Ses fonctions sont permanentes. Il est secrétaire du conseil, son signe distinctif est le même que pour les chevaliers coutumiers.

Le Conseiller et Justicier remet ses pouvoirs lors du chapitre de la confrérie de son successeur. En 1995, ce sera au tour du TCHESTE de Neufchâteau de présenter un candidat à cette charge.

Une nouvelle confrérie désireuse de s'intégrer doit en faire la demande mais surtout être parrainée par une confrérie luxembourgeoise déjà en place. Elle doit préciser ses objectifs et surtout présenter un produit régional à mettre en valeur. Après acceptation par le Conseil Noble, cette nouvelle confrérie devra réaliser deux chapitres avant de voir son introduction devenir officielle.
Les groupements purement folkloriques ne sont pas admis.

Ce Conseil Noble se réunit au moins deux fois par an afin de faire le bilan de l'année écoulée, de réaliser un programme commun et fixer des objectifs pour l'année à venir.
Il peut examiner toutes demandes provenant des confréries et même servir d'arbitre dans tous litiges dans et entre confréries.

Un bureau permanent de quatre membres, dont le président et le secrétaire, est chargé des affaires courantes et surtout des problèmes urgents pouvant survenir.

Les confréries versent une cotisation à ce conseil pour subvenir aux frais d'organisation d'activités, comme le rassemblement des confréries wallonnes, de secrétariat et autres dépenses.

Une confrérie peut être exclue pour non règlement de ses cotisations, mais surtout pour un comportement indigne qui pourrait atteindre soit la notoriété du conseil, soit l'image de la province.
Il en serait de même pour l'absence de deux chapitres annuels et ce consécutivement.

Toute cette organisation tente de retrouver l'esprit de l'ancien Conseil Noble du Luxembourg qui régissait la vie de notre province, de ses seigneurs et manants, dans l'honneur et la droiture, le respect de la terre et des hommes.
Un peu comme notre devise, " faire le bien autour de nous avec le cœur large et (rempli) d'amitié ".
Qu'on se le dise au seuil d'une nouvelle année... car on ne le dira jamais assez. Il existe tant de sourds ou de distraits !

Delviesmaison R., Grand-Maître

Editorial

Le Chapitre d'une Confrérie est toujours le moment-clef de son existence. C'est, en effet, le jour des retrouvailles entre Confrères venus de tous les horizons du Pays, et d'outre-frontière. C'est un temps d'arrêt dans la vie de tous les jours, on devrait presque dire " un jour de grâce ". C'est donc un motif tout particulier pour en soigner l'organisation, l'accueil, la bonne humeur. C'est une journée où on " laisse aux vestiaires ", sa mauvaise humeur, ses récriminations, où l'on oublie les petits manquements de ses confrères, parce qu'on se dit qu'on n'est pas non plus sans défaut...

Notre chapitre tente de réunir ces atouts de convivialité. Il faut aussi faire avec ses moyens, qui dans une région rurale, seront forcément toujours modestes. Peu importe : nous avons pour nous le site, la bière, la Gaume !!

Voici donc que s'annonce le 19e chapitre de la Confrérie... Le 20e se profile déjà à l'horizon : celui-là sera par contre l'objet d'attention toute particulière, tant il est vrai que, comme dit la chanson, " on n'a pas tous les jours 20 ans ". Et si, dans la chanson, c'était l'atelier de couture qui était en fête, ici, ce sera la confrérie. Il n'est pas trop tôt pour appeler dès à présent tous les sossons, togés et médaillés, à la mobilisation générale...
Et n'oubliez pas la devise, que je me charge de rappeler à chaque éditorial :
Fayez toudjous l'bin t't'autou d'vous avû l'cûr laurdge èt amitieux...
C'est tellement important !

Georges THEODORE, Grand Maître

Nous avons le plaisir de vous inviter à notre

XIXe Grand Chapitre annuel
" Chapitre du Patois Gaumais "

qui se tiendra le dimanche 30 avril 1995
dans le cadre de la Brasserie d'Orval à l'Abbaye d'Orval

Programme

09 h 45 Accueil des Confréries amies, des participants et des futurs intronisés à l'Auberge de l'Ange Gardien à Orval. Mise en habits.

11 h 00 Formation du cortège et départ vers la Brasserie d'Orval.

11 h 15 XIXe Grand Chapitre annuel. Intronisations.

12 h 30 Orval d'honneur dans la cour de la Brasserie.

13 h 15 Rassemblement et départ vers le Centre Sportif et Culturel de Florenville.

13 h 30 Dîner dansant avec orchestre au Centre Sportif et Culturel.

Dans le souci d'assurer une organisation impeccable, toute réservation, pour être valable, sera accompagnée du paiement à notre compte bancaire 732-6111874-52 et du retour du bulletin de participation.

La réservation est souhaitée pour le 21 avril 1995 au plus tard au Pavillon du Tourisme, place Albet Ier, 6820 Florenville.

Participation aux frais : 1 400 FB (240 FF) par personne, boissons non comprises.

UNE CHERCHEUSE BELGE LUI FAIT LA PEAU

Le vin rouge sur la table et en pharmacie

NAMUR - Le *french paradox* - le paradoxe français - taquine la curiosité des scientifiques. Comment expliquer, en effet, que nos voisins se distinguent par un taux de mortalité cardiovasculaire relativement faible, alors qu'ils sont exposés aux mêmes facteurs de risque que les habitants des autres pays industrialisés ?

De fil en aiguille, en débroussaillant le terrain, les chercheurs se sont orientés vers les habitudes alimentaires. Plusieurs travaux ont ainsi mis en évidence une relation entre une mortalité cardiaque réduite et la consommation modérée et régulière d'alcool. De vin, en fait. Rouge, en particulier. Dont raffolent les Français...

Les données statistiques sont une chose, la démonstration scientifique en est une autre. Une jeune biochimiste belge, Kathy Jaworski (de la Faculté des Sciences de Namur), ajoute sa pierre à l'édifice. Sa thèse, consacrée à l'*Effet du vin sur les membranes biologiques*, tend à suggérer que le secret serait à rechercher dans... la peau du raison ! Celle-ci contiendrait des substances - les *composés phénoliques* - aux propriétés remarquables, au point de protéger nos vaisseaux sanguins. Ce n'est pas la première fois que cette explication est avancée. Mais elle l'était au conditionnel. Kathy Jaworski s'est attachée à en démontrer la pertinence.

Peau ou pas peau ?

Son approche s'est déroulée en quatre étapes.

1 - Premier constat : le vin contient de l'alcool, mais aussi un éventail de composés organiques. Sachant que la bière (par exemple) regorge elle aussi d'alcool, sans pour autant offrir d'effet protecteur contre les maladies cardiovasculaires, il est probable que les composés organiques du vin sont à l'origine de ses précieuses qualités médicinales. Qu'il s'agissait de définir avec certitude.

2 - Deux types de membranes cellulaires (notamment de globules rouges) furent agressées, en éprouvette (*in vitro*), par des agents oxydants. On notera que le phénomène d'oxydation joue un rôle considérable - notamment - dans la formation des plaques athéromateuses (celles qui vont *boucher* les artères). En l'occurrence, les membranes ont terriblement souffert.

3 - Nouvelles agressions, cette fois sur des membranes *protégées* par des molécules de vin. Résultat : le processus de destruction s'est nettement réduit (une incidente : l'oxydation serait également impliquée dans le processus du vieillissement - le vin, élixir de jouvence ?).

4 - En remarquant que les molécules de vin rouge bénéficiaient d'une action protectrice vingt fois supérieure à celles du vin blanc, la jeune biochimiste s'est précipitée sur... la peau du raisin. Pour une raison simple : ce qui différencie le vin rouge du vin blanc, c'est que le premier est le résultat d'une fermentation entre le jus et la peau de raisin, alors que, pour le blanc (sauf exceptions), seul le jus fermente.

En creusant davantage, en épluchant... la peau du raisin, les recherches ont mis en évidence l'importance des *composés phénoliques :* il est apparu que certains d'entre eux (les flavonoïdes et les tanins) exerçaient - en éprouvette - un effet comparable aux molécules de vin rouge, prises à l'état brut. Qui plus est, au plus les vins étaient riches en flavonoïdes et en tanins, au plus se manifestait leur action protectrice. La boucle est bouclée.

Indication fondamentale : ces diverses analyses ont reposé sur des quantités compatibles avec une consommation modérée de vin. Il n'y a donc pas eu surdosage, dans le but de démontrer l'efficacité du raisonnement. Allez, va pour deux verres !

Juan Miralles & Pascale Dumon

Les Confréries luxembourgeoises

La Confrérie « D'il Crass Djotte » d'Houffalize

Houffalize, cette charmante petite ville ardennaise, blottie au creux de la pittoresque vallée de l'Ourthe orientale, ne manque certainement pas d'attrait. Forte d'un équipement touristique exemplaire, elle attire chaque année des milliers de villégiateurs à la recherche de détente et de nature. Houffalize fut détruite en 1944, lors de l'Offensive des Ardennes. Reconstruite dans les années qui suivirent, elle est à l'image de ces villes martyres du Luxembourg qui ont su faire preuve de renouveau et de dynamisme.

Historique

C'est dans cet optique que naquit, en 1975, la Confrérie " D'il Crass Djotte ". Cette année-là, un groupe de dynamiques Houffalois avaient décidés de relancer une manifestation très ancienne, disparue dans les années cinquante, la " Foire Sainte-Catherine ", sorte de marché aux allures de fête populaire. Sainte-Catherine est la patronne de la paroisse et la jolie église située au cœur de la cité lui est d'ailleurs dédiée.

Le samedi 22 novembre 1975, lors de l'inauguration de cette foire, se trouvait, parmi les personnalités présentes, notre collègue et ami, Jacques Rossignon, alors président de la FTLB et Grand-Maître de la confrérie marchoise du Matoufè. Conversant avec l'un et l'autre, il en vint à parler de " confréries ". Et pourquoi pas une confrérie houffaloise ? Daniel Rob, présent à cet instant, fut des plus réceptifs. L'idée n'était pas tombée dans l'oreille d'un sourd !

Bien connu à Houffalize pour son activité débordante, son dévouement sans limite dans différentes associations locales et son attachement à sa bonne ville, Daniel Rob se mit en branle. Il prit contact avec un restaurateur de la place, Tony Fautre. Ce dernier fut séduit par ce projet et s'attela à le développer.

Selon la tradition populaire des habitants de la région, il était coutumier de qualifier les Houffalois du surnom de " Bordjeux " (bourgeois), mais également de " Magneux d'jotte " (mangeurs de chou). Les paysans des environs les suspectaient de marauder des choux dans leurs champs.

L'idée était trouvée et elle eut le bonheur de plaire. Le chou, et en particulier sa préparation culinaire la " Crass djotte ", allait devenir le thème emblématique et gastronomique de la future confrérie. Il restait alors à imaginer une tenue vestimentaire et un cérémonial. Il fallait aussi élaborer des structures et des statuts. Il fallait enfin trouver les futurs membres fondateurs.

Il fut décidé de les recruter parmi les principales associations de la ville : le syndicat d'initiative, le comité des fêtes, le secteur Horeca et l'association des commerçants.

Le syndicat d'initiative apporta son aide matérielle et financière. Signalons en passant que Daniel Rob en était le secrétaire-trésorier, on peut penser que cela a pu faciliter les choses...

Des toges et des coiffes de couleur verte furent confectionnées, le vert étant la couleur dominante du délicieux légume.

Un an plus tard, tout était prêt et le 21 novembre 1976, la nouvelle confrérie était officiellement créée par devant Jacques Rossignon, grand-maître du " Matoufè " et membre du conseil noble des confréries luxembourgeoises.

Comparaissaient ce jour-là :

- pour le syndicat d'initiative : Messieurs Victor Dislaire, José Lutgen, Daniel Rob, Oger Henin ;
- pour le comité des fêtes : Messieurs Gérard Close, Louis-Marie Mathurin, Jean-Claude Fizaine et Monsieur l'Abbé Balthazard ;
- pour le secteur Horeca : Messieurs Tony Fautre, Philippe Palem ;
- et enfin Madame Danielle Krantz-Pennetier, présidente de l'association des commerçants.

Tony Fautre fut élu Grand-Maître.

Objet de l'association : " Faire connaître Houffalize ".

Comment :

- en créant des liens d'amitié et de bonnes relations avec des personnes issues de différents milieux ;
- en intronisant des personnalités étrangères mais également de la région ;
- en assurant la promotion de la cuisine du terroir, notamment les préparations à base de chou, telle que la perdrix au chou.

L'association comporte deux sortes de membres : les membres dignitaires (membres d'honneur) et les membres effectifs.

Le premier chapitre de la confrérie se déroula peu de temps après, dans les salons de l'hôtel " Le Relais " à Houffalize.

Les premiers intronisés furent : le bourgmestre de l'époque, Charles Mathurin, notre ami Jean Bock, alors député permanent au tourisme et Monsieur Honhon, commissaire général adjoint au tourisme.

Le chapitre annuel

Depuis plusieurs années, le chapitre se tient dans une salle du complexe sportif et touristique. Il est précédé traditionnellement d'un office religieux qui se déroule dans la toute proche église Sainte-catherine. Cet office est évidemment célébré par l'aumônier de la confrérie, l'abbé Balthazard.

Pour la cérémonie d'intronisation, les dignitaires en habits prennent place sur un podium, face à l'assemblée composée de membres, de personnalités des confréries amies et bien entendu des aspirants à l'intronisation. Après les discours de bienvenue, les candidats sont appelés pour être présentés au public.

Lors de cette cérémonie, il est habituel d'entendre les discours, les présentations et le rituel, non seulement en français, mais aussi en néerlandais, en allemand, en anglais, etc. C'est dire le rayonnement international de cette sympathique confrérie.

Les impétrants sont alors invités à déguster la " djotte " parfumée et goûteuse, préparée avec soin par les gentes dames de l'association. Cette dégustation est agrémentée d'une délicieuse bière du terroir : " la Chouffe ". Ensuite, ils jurent de défendre et de promouvoir Houffalize, sa noble confrérie ainsi que ses spécialités gastronomiques.

Les diplômes et les médailles sont alors remis aux récipiendaires.

La soirée se poursuit avec un souper dansant qui se déroule dans une chaude ambiance confraternelle.

Après, 17 ans d'existence : un bilan des plus satisfaisants

La " Crass Djotte " a été le digne ambassadeur de la commune d'Houffalize et de son S.I., tant en Belgique qu'à l'étranger. Elle a été le promoteur de la gastronomie et du folklore houffalois. Promoteur également du tourisme régional et de la bière d'Achouffe, depuis sa création en 1982.

Au cours de son existence, la confrérie d'Il Crass Djotte a connu de bons moments, mais elle en a vécu de moins bons. C'est inévitable dans une jeune association. La plupart des membres du début ont quitté la société. Le seul rescapé parmi les fondateurs est Daniel Rob. Il a su résister contre vents et marées. C'était lui rendre justice que de lui avoir conféré le titre de " Grand Historiographe. "

Jacques Lavigne

Extrait de *Luxembourg Tourisme*, n° 109, printemps 93.

A Florenville et environs...
avec... ou sans les Sossons...

Noces d'argent

C'est en effet, les 25 ans de son existence que fêtait dernièrement en la maison communale de Bastogne le Conseil Noble des Confréries Gastronomiques de la province de Luxembourg. Les représentants de toutes les confréries de la belle province avaient répondu « présent » à la cordiale invitation du président en fonction, Raymond GODIN.
Cérémonie officielle d'abord avec rappel historique, message du Bourgmestre de Bastogne, le ministre régional LUTGEN, en présence de personnalités dont le Président de la Chambre des Représentants, Monsieur Nothomb.
Verre de l'amitié ensuite offert par la Ville de Bastogne et dégustation des produits régionaux mis en valeur par les confréries. Belle fête de l'amitié. Il fallait marquer le coup ! Il le fut bien ! Nous ne pouvons à travers ces quelques lignes que rendre hommage à ceux qui ont donné de leur temps, de leur intelligence et de leur sagesse pour ce travail de longue haleine dont les fruits peuvent aujourd'hui être cueillis. Personne ne m'en voudra, j'en suis sûr, d'en citer deux seulement : Emile LAMBERT, fondateur de la Confrérie du Maitrank, le « visionnaire » et son ancien grand justicier, Joseph BRACONNIER, le toujours « fonceur ».
Nous, " jeunes „ luxembourgeois, soyons fidèles à leurs objectifs indéfectibles : la franche amitié et la mise en valeur de notre belle province !

Assemblée générale

Respect des statuts oblige, l'assemblée générale s'est tenue à l'Ange Gardien en ce mois de mars. Une bonne chambrée de sossons... et le plaisir de constater la présence de tous les togés ! Les comptes, partie essentielle de la réunion ont été présentés par le Grand Argentier. On put ainsi constater l'excellente santé de la Confrérie. Et cela valait bien l'Orval de l'apéro. Ensuite, le souper, choucroute magistrale de notre ami l'aubergiste des lieux, permit de terminer cette soirée dans une excellente ambiance.

Du côté des « Porteû d'Kés d'Orvô »

Qu'on se le dise ! C'est le 4 juin prochain que la journée des « Porteû d'Kés d'Orvô » se déroulera à Villers sous la houlette de notre sosson Jef ! Le programme en est particulièrement chargé... Vous en prendrez connaissance par les dépliants qui circulent déjà. On retiendra avec plaisir qu'un des buts de cette dynamique association est la remise en route de notre patois et du folklore gaumais. Profitons de cette occasion pour faire appel à tous les amoureux de notre vieux patois. Pourrait-on suggérer que, sous l'égide des sossons, se crée un groupe de travail pour collaborer à l'œuvre entreprise sous l'égide de Roger Moreau, à savoir le dictionnaire du patois, et la sauvegarde de notre vieux patrimoine ? A mettre à l'ordre du jour d'une prochaine réunion... et l'idée est déjà bien partie, puisque le chapitre sera celui du ... PATOIS GAUMAIS.

« LUCE » nous a quittés

Lucie, « Luce » pour tous ses amis, Jacquemart nous a quittés, pour aller retrouver « les c'teux qui sant dédjè r'vouye ». Elle avait porté notre toge, mais n'eut pas souvent l'occasion de nous accompagner. Son mari tomba malade et décéda en effet voici quelques années déjà. Elle fut également, rappelons-le, pendant plusieurs années, un des piliers du S.I. de Chiny. Plusieurs sossons l'ont accompagnée en sa dernière demeure, le samedi de Pâques.

« CHARLOT » est parti, lui aussi

Tout le monde dans les confréries connaissait Charlot, de la Confrérie Saint Arnoul, personnage truculent et haut en couleurs. Sa disparition a provoqué beaucoup d'émotion à Chiny où il était apprécié. Plusieurs sossons ont tenu à lui dire aurevoir. Par la même occasion, nous présentons nos condoléances à nos amis de Saint Arnoul.

Au bout de la rue...

Tel est le titre d'une rafraîchissante émission de FR3 Lorraine-Champagne-Ardennes que l'on peut regarder chaque samedi sur le coup de 15 heures.
Qu'elle portait bien son nom cette émission qui fut diffusée récemment sur les antennes et qui fit un véritable « tabac » dans la région.
Et pour cause : le thème en était WILLIERS !
Williers, un nom évocateur pour tant et tant de florenvillois et de régionaux. Williers, un village-rue de quelques habitants, dressé sur un éperon rocheux contre vents et marées depuis de deux millénaires. Paisible village ardennais où le temps semble s'être arrêté.
Chez Odette, la « bistrotière » depuis plus d'un demi-siècle ou chez la « petite Marie », cette ancienne factrice dont le cœur est plus grand que les enveloppes qu'elle distribuait !
Williers, chargé d'Histoire, ce coin de France un peu belge. Ce coup de cœur éternel des peintres ; ce havre de paix bien connu des artistes dont le comédien DARMAN qui avait trouvé dans les environs un repaire reposant.
Quel sujet pour une seule émission. Mais il fut bien rendu en toute sensibilité par une équipe jeune, dynamique et d'envergure que nous ne pouvons que remercier ici encore en la personne du présentateur, du réalisateur et de la très sympathique productrice Laurence DUVOID. Bien sûr, une belle palette de florenvillois participaient à l'émission en direct dans les studios de Nancy où ils durent affronter la « dure » séance de maquillage qui fut une première pour certains !
Mais bien sûr, surtout l'Orval était mis à l'honneur par une participation massive de nos togés, par une séquence entière consacrée à l'Abbaye et à la Brasserie d'Orval et par un chapitre extraordinaire de notre confrérie qui eut lieu quelques semaines auparavant à Williers. Au cours de ce chapitre furent intronisés notre désormais charmante consœur Laurence DUVOID, qui apprécia notre divin breuvage à sa juste valeur et Frank JAMART, le fils du bien connu maire de « Wî », Michel JAMART qui administre depuis des lustres ce hameau rural voisin qui nous est si cher.
Alors, qu'attendez-vous, je vous donne rendez-vous... au bout de la rue, chez « l'Odette », bien sûr, pour déguster un bon Orval ou, à défaut de mieux (quel chauvin), un picon vin blanc ou un guignolet kirsch « Ça sent si bon la France... » !

L'Orval à l'honneur à NAMUR

Pour fêter le 10e anniversaire de leur association (la LUX), les étudiants luxembourgeois aux Facultés Notre-Dame de la Paix à Namur ont organisé deux journées bien sympathiques où produits de bouche et artisanaux de la belle province étaient mis à l'honneur dans l'ancien arsenal.
L'Orval y était, bien évidemment, représenté grâce à la brasserie d'Orval et à notre confrérie qui y tenait un stand pour l'occasion. Stand bien apprécié par nombre de personnalités de tous ordres dont le Président de la Chambre, Charles-Ferdinand Nothomb et du Gouverneur de la province de Luxembourg, Jacques PLANCHARD. Nous n'aurions voulu pour rien au monde être absents de cette soirée officielle du vendredi au cours de laquelle la Brasserie d'Orval, en la personne de son directeur commercial, Monsieur de Harenne, a reçu la Hure d'Or de la gastronomie.
Récompense amplement justifiée pour ce breuvage des dieux que nous honorons particulièrement (le breuvage...!)

Excursion éclair

Le comité de la Lux de Namur dont nous parlons plus haut était en excursion dans la belle province en ce samedi de fin mars.
Bien sûr, ils avaient choisi Orval en point de mire et ce fut un choix des plus judicieux !
Nous allions donc pouvoir profiter de l'occasion pour introniser « sossons junior » trois des plus actifs de leur groupement.
Un " renvoi d'ascenseur " somme toute qui préfigure peut être de relations plus suivies avec les expatriés de la province pour cause d'études mais qui n'a certainement pas eu le privilège de leur faire goûter l'Orval ; ils le connaissaient de longue date, et c'est tant mieux.
Cérémonie d'usage, serment, intronisations. Puis l'Orval d'honneur offert par Monsieur de Harenne qui s'était excusé et par notre Confrérie qui, décidément, n'en louppe pas une pour mettre à l'honneur l'Orval et sa région.

Notre " comité de rédaction " s'est enrichi d'une " plume " de haute qualité : notre " sosson " Daniel POLET, journaliste et écrivain " haut de gamme " (tant pis pour sa modestie !)

" Gadot " d'adoption, amoureux de la Gaume, de la Semois... et de l'Orval, il nous adresse ses commentaires sur deux ouvrages particulièrement intéressants, et dignes de devenir vos livres de chevet !

La bière, ça se mange !

L'idée de base de Nicole Darchambeau, journaliste et éditeur, est de faire découvrir la gastronomie wallonne. Ses racines, son passé et son présent en présentant ce qu'elle nomme des " produits de bouche ". Elle a donc commencé une intéressante collection de livres dédiés aux " aliments du terroir ".

Un de ces livres " *La bière, ça se mange*" nous offre une petite centaine de recettes, traditionnelles et originales, patiemment mises au point, réalisées et goûtées minutieusement.

En exergue de ce recueil, l'auteur cite un extrait de l'album de Julos Beaucarne " *Mon terroir, c'est les galaxies*" sur la « bière catholique ».
Merveilleux Beaucarne ! Ecoutons-le raconter. " Alors que j'étais en tournée d'inspection dans les monastères wallon en la deuxième moitié de ce siècle, un moine qui n'était pourtant pas cistercien me fit la remarque suivante : " Pourquoi, dit-il, dans vos livres, avez-vous comme idée fixe la bière trappiste ? " Parce que, lui dis-je, cette bière m'élève et me fait toucher Dieu par l'intermédiaire de mes sens, peut-être est-ce là finalement votre astuce la plus fine à vous, les moines, d'employer des moyens naturels pour conduire à Dieu.
Je me signai dès lors et pris congé. Le moine médusé me regarde encore m'éloigner à l'heure qu'il est ".

Que cette lecture nous transporte au septième ciel ! Nous voici, Sossons d'Orvaulx, rassurés à tout jamais, face à l'éternité...

Mais revenons sur terre. En terre wallonne et brassicole, à la découverte de mets savoureux. Et participons à ce voyage au pays de la bière auquel nous convie Nicole Darchambeau.

Mais, avant de tenter certaines recettes, apprenons les catégories de bières. La Blanche (de Bruxelles ou de Namur par exemple), la Blonde (la St-Feuillien est à conseiller), l'Ambrée – c'est la nôtre – l'excellente trappiste d'Orval, ou encore la Chimay (à capsule blanche), la Brune (les trappistes de Rochefort), la Bière au miel (la cuvée d'Aristée et le Pavé de l'ours), la Bière de Noël (la Wallonie en propose douze), la Bière ancienne (il y en a trois), enfin les " uniques " : la Bière d'épeautre (Joseph), la Bière de sarrasin (Sara) et la Bière fruitée (Fantôme).

Que de plats préparés à la bière ! Les potages, les entrées, les légumes, les poissons, le gibier, le lapin et la volaille... Même les desserts, les pains et les gâteaux. Voilà des recettes originales, proposées à notre sagacité. A vos fourneaux, Jacques Lavigne ! Que vos élèves, guidés par le maître, signent quelques merveilles !

En attendant que notre brillant chef nous révèle ses préférences, retenons certaines informations plus accessibles. Par exemple, que la bière ambrée convient entre autre pour préparer une soupe julienne aux pleurotes, des rillettes de porc, un cake au chèvre et au jambon, le chou-rouge aux pommes, un loup de mer aux lentilles et aux carottes, un rôti de porc moutardé, ou encore des poires pochées.

D.P.

L'ouvrage de Nicole Darchambeau peut être commandé à son domicile, 15 avenue des Capucines à 1342 Limelette. En versant 450 francs, port compris, soit par virement au compte 310-0879587-77, soit au moyen d'un chèque barré.

La bière, le fromage, le pain...

" ***Saveur d'Orval***" est le titre d'un ouvrage, signé également par Nicole Darchambeau et vendu au magasin de l'abbaye. Ce livre de 70 pages contient une cinquantaine de recettes à base de bière, de fromage ou de pain d'Orval.
Epinglons entre autres délices la confiture d'oignons à la bière d'Orval, la truite comtesse Mathilde, les moules gratinées, le foie de volaille sur lit de pommes et la gigue de daguet aux petits fruits rouges. En dessert, la glace à la bière d'Orval, le clafoutis aux cerises et le pain d'épice au miel de l'abbaye.
Ce recueil de recettes est complété avec bonheur par plusieurs articles détaillés sur l'histoire de l'abbaye et la description de son architecture, la légende de la fontaine Mathilde, le développement de la brasserie, troisième après Westmalle et Chimay, devant Rochefort et Westvleteren, les activités de la fromagerie fabriquant un fromage au lait entier, enfin la fabrication du pain, la miche d'Orval, un pain de froment complet et biologique.

Lors de l'Assemblée générale, plusieurs confrères ont, à nouveau, souhaité voir paraître le " Règlement d'Ordre Intérieur " de la Confrérie des Sossons d'Orvaulx. Le voici donc !

REGLEMENT D'ORDRE INTERIEUR

Réalisé et accepté en Assemblée générale constitutive du 26.06.80, dernière modification en Assemblée générale du 18.02.94.

Article 1. La Confrérie s'appuie sur les statuts adoptés lors de sa constitution et modifiés le 11 avril 1981.

Article 2. Son fonctionnement est précisé par le présent REGLEMENT D'ORDRE INTERIEUR, arrêté par les Grands Maîtres, qui en vertu des statuts, règlent tout problème d'organisation.

Article 3. La Confrérie a une vocation régionale. Pour ce faire, elle est indépendante de toute association et fonctionne de façon autonome.

Article 4. Toutes les admissions sont de la compétence du Grand Conseil.
Il confère la toge aux candidats qu'il suscite ou lui sont proposés dans le mois qui suit l'Assemblée Générale annuelle statutaire.
Toutes les procédures, explicitées ci-après, seront empreintes de la plus grande discrétion.
Le nombre des membres associés (membres du Chapitre ou Togés) est limité à quarante actuellement.
Il propose également ou accorde la qualité de membre hors Chapitre (membres médaillés).
Le Grand Conseil désignera chaque année, à l'Assemblée Générale, une commission de deux membres anciens et d'un Grand-Maître, ayant chacun plus de trois ans au sein du Chapitre, et ce pour le recrutement.
Ceux-ci devront, **dans le plus grand secret (sous peine d'exclusion),** déposer un rapport au Grand Conseil sur les candidats proposés.

Article 5. Tous les membres du Chapitre peuvent proposer des candidatures aux diverses intronisations.
Pour ce faire, ils devront adresser leur demande par écrit au Grand Conseil au plus tard un mois après l'Assemblée Générale, dernier délai.
Chaque membre associé ne pourra présenter qu'une personne pour l'accès au Chapitre de la Confrérie (port de la toge).
Chaque membre associé ne pourra présenter que trois personnes pour l'accès à la Confrérie (port de la médaille ou membre adhérent).
Dans tous les cas, le nombre de Togés sera arrêté à deux, le nombre de médaillés à trente personnes pour le Chapitre concerné en dehors des Chapitres extraordinaires.
La liste des candidats, ainsi déposée, sera soumise immédiatement aux membres de la Commission de recrutement. Ceux-ci devront déposer leur rapport sur chaque candidat dans les quinze jours.
Le membre du Chapitre, proposant un candidat, devra dès acceptation du Grand Conseil, prévenir son candidat et **rester responsable de celui-ci** en tant que " parrain " afin de lui inculquer les buts de notre Confrérie, jusqu'à sa parfaite insertion.
Il est donc recommandé aux " parrains ", d'éviter toute indiscrétion avant l'acceptation officielle, ceci en toute amitié et correction vis-à-vis du candidat.
Il est aussi recommandé au parrain de veiller à la qualité d'âme et de cœur du candidat en rapport direct avec notre devise, là également, sa responsabilité est engagée vis-à-vis de toute la Confrérie.

Article 6. Le Grand Conseil statue souverainement sur ces demandes.
Ses délibérations sont sans appel et confidentielles. Elles seront justifiées. L'intérêt de la Confrérie sera particulièrement envisagé.
Néanmoins, si un membre du Chapitre voit une de ses propositions refusée, il est en droit d'en obtenir les raisons.
Les membres du Grand Conseil s'engagent sur l'honneur à ne pas divulguer le secret des délibérations.
Le vote du Grand Conseil se fera suivant le mode ci-après :
- pour l'acceptation d'un membre adhérent (**médaillé**), celui-ci devra obtenir, en vote secret, **la majorité simple.**
- pour l'acceptation d'un membre (**togé**), celui-ci devra obtenir, en vote secret, **7 voix sur 7.** A la demande d'un des membres du Grand Conseil, un nouveau tour pourra être fait ; celui-ci statuant définitivement.

Ces deux scrutins seront réalisés avec l'aide des rapports de la Commission de recrutement, d'où l'importance et le sérieux de ceux-ci.

Article 7. Le Grand Conseil se compose de :

1. le premier **Grand Maître** (par ancienneté), qui a pour mission :
   - représenter officiellement la Confrérie ;
   - présider toutes les réunions et Chapitres ;
   - préparer avec le Grand Chancelier l'Ordre du jour des réunions ;
   - communiquer le programme pour l'année statutaire en cours ;
   - veiller au travail de la Commission de recrutement ;
   - veiller à la bonne gestion de la Confrérie.
2. Le deuxième **Grand Maître,** qui a pour mission :
   - aider le premier Grand Maître et le remplacer en cas d'absence ;
   - s'occuper particulièrement du recrutement ;
   - veiller au respect des statuts et règlement d'Ordre Intérieur ;
   - tenir le registre des délibérations du Grand Conseil en collaboration avec le Grand Chancelier ;
   - préparer l'Assemblée Générale.
3. Le **Grand Chancelier** (secrétaire) qui a pour mission :
   - aider les deux Grands Maîtres dans leur mission respective ;
   - conserver les archives et registre de la Confrérie ;
   - tenir à jour le dit registre ainsi que la liste des membres associés ;
   - tenir le Grand Conseil et le Chapitre au courant de toutes les manifestations dont il a écho ;
   - rédiger un rapport annuel en même temps qu'il prépare l'Assemblée Générale.
4. Le **Grand Argentier** (trésorier), qui a pour mission :
   - conserver les biens de la Confrérie ;
   - percevoir les cotisations et participations aux différentes manifestations de la Confrérie ;
   - présenter son bilan et budget lors de l'Assemblée Générale.
5. Le **Grand Chambellan,** qui a pour mission :
   - s'occuper des relations extérieures ;
   - participer comme responsable de la réalisation du journal de la Confrérie ;
   - s'occuper du bon déroulement des réunions et autres manifestations ;
   - se mettre en contact régulier avec les autres confréries et aider le Grand Chancelier.
6. Le **Grand Epistolier,** qui a pour mission :
   - aider le Grand Chancelier, dans les fonctions citées en 3, et notamment s'occuper des convocations et informations à tous les membres de la Confrérie.
7. Le **Maître de Cérémonies,** qui a pour mission :
   - proposer au Grand Conseil l'organisation du Chapitre annuel des intronisations et festivités annexes ;
   - proposer ce budget et le transmettre par écrit au plus tard huit jours avant l'organisation.

Missions communes - marche à suivre.

Maître de Cérémonie.

Après examen et aménagements éventuels, le Grand Conseil ratifie définitivement le projet et autorise les dépenses y relatives. Celles-ci seront chaque fois justifiées par un document, à la réception éventuelle de la fourniture et à sa reprise en présence du Maître de Cérémonie ou du Grand Argentier. Tout autre forme de dépense ne sera pas réglée.

Grand Argentier.

Il restera le seul habilité à régler toute facture et note de frais concernant le Chapitre. En cas d'organisations parallèles faisant l'objet d'un compte séparé (Tombola, " Jumelage Orval France ", etc.), le responsable remettra un compte détaillé (recettes et dépenses) avec solde.
Le bilan du Chapitre sera présenté par le Grand Argentier dans le délai d'un mois maximum avec documents comptables et factures à l'appui (bons de livraisons, factures correspondantes, tickets,...).
NB : Chaque membre du Grand Conseil portera l'insigne distinctif de sa charge.

A SUIVRE

Robert Charlebois reconverti dans la brasserie

"Viens prendre un verre de bière, mon petit minou " : cette chanson tirée du folklore québécois, Robert Charlebois a décidé de la faire sienne et c'est avec fierté que le chanteur canadien a présenté, à l'occasion du salon Eurobière qui a ouvert ses portes samedi à Strasbourg, les bières d'Unibroue, la micro-brasserie qu'il a fondée au Canada.

" J'ai eu un flash en Belgique, où je me trouvais il y a quatre ou cinq ans ", explique Robert Charlebois. *" Là, j'ai découvert les bières fermentées, les bières d'abbaye. Il fallait que je les fasse connaître aux Québécois ".*

Associé au chimiste André Dion (qui est un de nos Sossons - N.d.l.R.), il a donc racheté une micro-brasserie, installée à Chambly, au sud de Québec, *" la seule,* selon lui, *sur le continent américain, à produire des bières refermentées ".*

Une aventure *" un peu folle "* mais payante puisque le chanteur vient d'obtenir aux Etats-Unis une médaille de platine pour *" La fin du monde "*, une bière de 9 degrés triplement fermentée à l'intense saveur d'épices sauvages, ainsi qu'une médaille d'or pour *" Maudite "*, un breuvage au malt et au houblon et à la belle robe cuivrée.

Contrairement à d'autres, l'artiste n'a pas mis son nom sur ses produits. *" J'ai ciblé mon rêve et je voulais aller jusqu'au bout sans me servir de ma notoriété "*, dit Robert Charlebois, avant de glisser avec humour, très sollicité par les amateurs d'autographe, *" en plus de boire mes paroles, ils boiront mes bières ".*

Agence de presse, le 4 avril 95

Beau à croquer

Il est midi et alors que vous déambulez le long d'une rue japonaise typique en quête de nourriture, vous apercevez une collection de plats appétissants dans une vitrine. Mais au Japon, où l'esthétique prime parfois sur toute autre considération, les apparences peuvent être la cause d'amère déceptions. Dans le cas présent, il est fort probable que les aliments alléchants ayant attiré votre regard ne soient que des imitations.
Alors que les restaurants à travers le monde affichent des menus à leur porte, de nombreux établissements japonais exposent des maquettes de repas extrêmement réalistes. Comment cette " nourriture " est-elle réalisée ? Une visite à un fabricant d'aliments en plastique de Tokyo - imitant pratiquement tout, des croissants feuilletés à la bière avec supplément de mousse - révèle quelques secrets. Tsutomu Wada, directeur de l'usine, affirme que toutes ses maquettes sont la réplique de véritables plats, en nature ou en photo. Par exemple, on utilise de la gélatine et des échantillons de nourriture pour réaliser le moule des articles les plus courants, comme des tranches de thon cru ou des légumes coupés en cube, alors que des photographies de repas entiers permettent de recréer exactement ce qui sera servi à votre table.
De nombreux maquettistes font appel à la matière plastique comme matériau de base, mais Wada préfère la cire qui, selon lui, est plus souple. Après avoir été chauffée et colorée avec de la peinture à l'huile, la cire est coulée dans le moule pour obtenir la forme de base. Une fois la cire sèche, les détails y sont sculptés au couteau et de la couleur supplémentaire est appliquée avec un pinceau à retoucher, de façon à ce que l'article terminé ait l'air plus authentique. Le processus peut sembler simple mais, en fonction de la complexité du repas, jusqu'à deux semaines peuvent être nécessaires pour terminer une commande. La majorité de la douzaine d'employés de l'atelier suivent un apprentissage. Ils passent au moins trois ans à maîtriser des opérations de base comme le moulage, avant de passer à des tâches plus complexes.
Pour Wada, qui réalise des aliments en cire depuis plus de 30 ans, le plus grand plaisir que lui confère son art est de voir un chaland attiré dans un restaurant par une de ses maquettes.

Canon Chronicle