tchû nos les Sossons

BELGIQUE - BELGIË
P. P.
6820 FLORENVILLE
11/518

SOSSONS d'ORVAULX

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

périodique trimestriel de la Confrérie des Sossons d'Orvaulx asbl
Editeur responsable : Jean-Marie SINDIC, grand chancelier
Place Albert Ier, 63A - 6820 Florenville - ☎ 061/31 18 43

BUREAU DE DEPOT : 6820 FLORENVILLE

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

N° 38 - DECEMBRE 1999

A la recherche du temps ignoré...

Les spécialistes en techniques brassicoles et les livres consacrés à la profession de brasseur relèvent toujours l'importance des matières premières dans la perception organoleptique d'une bière. Qui ne connaît l'eau de Burton-on-Trend pour la fabrication des pale-ales ou l'eau de Pilsen à l'origine de la Pils. Ces mêmes spécialistes vous livrent un tas de considérations sur les malts et sur les caractéristiques qu'ils doivent avoir pour obtenir une bonne bière. Les brasseurs eux-mêmes, dans les cahiers des charges qu'ils soumettent aux malteurs font preuve d'une imagination débordante et sont persuadés que les spécifications qu'ils imposent sont d'une importance capitale pour obtenir ou maintenir les caractéristiques essentielles des bières qu'ils produisent. Il en va de même avec les houblons. Des milliers de pages ont été noircies et des litres de salive consommés pour expliquer que tel ou tel houblon est incontournable pour tel type de bière.

Je crois qu'à force de ne penser qu'à l'impact des matières premières sur les caractéristiques de leur bière, les brasseurs ont oublié l'essentiel.
Comment expliquer sinon la triste fadeur de la plupart des bières que l'on trouve sur le marché ; qu'elles soient produites par des grands ou des petits brasseurs ?

Quel est le brasseur qui ose ou qui pense à se démarquer de ses confrères en produisant une bière bien typée ?
Ces brasseurs qui prétendent avoir adapté le goût de leur bière aux attentes des consommateurs, sont les premiers à se plaindre de la mévente de leurs produits. Il faut donc croire qu'ils se sont trompés !

Je n'en voudrais pour preuve que les deux derniers produits lancés sur le marché belge par deux grands groupes dont un est français et l'autre belge. Il s'agit de deux bières de table sensées redonner l'envie aux jeunes de boire ce genre de breuvage et en même temps de redonner à la bière son aspect convivial. Le type d'emballage et le produit lui-même par sa faible teneur en alcool encourage à une consommation en famille comme par le passé. Malheureusement, ces deux bières sont plus fades que le coca-cola, à qui il faudrait reprendre des parts de marché !!!
Ce n'est pourtant pas faute d'avoir fait preuve d'imagination dans le choix des matières premières. En effet, à côté du malt d'orge, des matières telles que le froment et l'avoine entrent dans la composition des ces bières, sans parler des épices qui sont également utilisées.

Mais alors, que faut-il donc faire pour fabriquer une bière typée et quel est donc cette chose essentielle que les brasseurs ont manifestement oubliée ? Il s'agit simplement du choix judicieux de la méthode et du maintien au sein de l'entreprise d'un savoir-faire accumulé au cours des années.
Actuellement, les méthodes de fabrication sont standardisées, pour ne pas dire aseptisées. A Orval par contre, le choix des méthodes de fabrication est plutôt singulier. Depuis la salle de brassage, où il est préférable de taire la méthode utilisée, sous peine de voir se hérisser les cheveux des confrères, en passant par la fermentation du moût dont la méthode ne s'apparente à aucun standard connu en fermentation haute ou basse, en poursuivant par la garde où le choix de la température peut paraître plutôt singulier tout comme d'ailleurs pour le soutirage et la refermentation en bouteille ; tout contribue à la création d'un produit exceptionnel. Mais ce n'est pas tout. Il faut encore compter sur le savoir-faire incontestable du personnel ; savoir-faire acquis des anciens et précieusement conservé dans la mémoire collective. Ceci ne signifie pas utilisation de méthodes archaïques mais bien mariage harmonieux du passé et de modernité. Je n'en veux pour preuve que les investissements en cours.

Rien n'est banal à Orval. Je dirais que l'imagination a toujours été au pouvoir et ce depuis la création de l'entreprise. Il n'est donc pas étonnant que de plus en plus d'amateurs d'Orval se manifestent alors que nos confrères observent avec stupeur dans certains cas, l'éloignement de leurs fidèles. Comment pourrait-il en être autrement ? Seriez-vous disposés à conserver votre confiance à un restaurateur qui vous servirait des mets inodores et insipides ? La volonté manifestée par les moines de l'abbaye est d'offrir aux consommateurs un produit singulier, fabriqué selon des méthodes éprouvées et dans la tradition des grands brasseurs. Un produit certes difficile à aborder et même il faut le reconnaître, rejeté par certains consommateurs.

L'intention n'est pas de faire la leçon aux confrères brasseurs, parmi lesquels la brasserie d'Orval compte beaucoup d'amis. Espérons seulement qu'un jour prochain nous serons tous unis pour affirmer qu'il faut redonner du goût au goût !!!

JMR

En guise d'éditorial

Conservez précieusement ce numéro, car il est historique, puisque ce sera le dernier du siècle ! Qui sait si on ne le retrouvera pas dans une quelconque brocante, manifestation à la mode, visitée par les générations futures... si toutefois elle n'est pas remplacée par une "brocante Internet", qui se consultera sur clavier d'ordinateur !

Donc un millénaire s'achève, fort en événements de toutes sortes. Deux conflits mondiaux ont ravagé l'Europe, laissant des dizaines de millions de morts sur les champs de bataille. Cette même Europe qui, pour se prémunir du retour de tels cataclysmes, a entrepris de s'unifier. La suppression progressive des frontières, considérée comme une gageure naguère devient petit à petit réalité, même si d'innombrables problèmes subsistent encore. Mais les frontières les plus tenaces peuvent vite disparaître... On vient de commémorer le dixième anniversaire de la chute du mur de Berlin... Qui y aurait cru, quelques mois auparavant, lorsque le président Gorbatchev rendait visite en grande pompe au président de la RDA Honecker... Et pourtant... Qui aurait cru à la chute aussi rapide de l'empire communiste... Et voilà que les premières anciennes républiques asservies frappent à la porte de l'Europe !

Mais si l'Europe a payé son tribut aux guerres, celles-ci ravagent des pays voisins, ou naissent sur d'autres continents.

Alors que les premiers pas de l'homme sur la lune, autre moment fort de ce siècle, n'étonnent déjà plus personne, il est terrible de constater qu'on n'a pas pu éradiquer les grands fléaux qui ravagent des continents entiers.

On a de plus en plus coutume de dire qu'on emprunte la terre à nos enfants... Mais on ne se gêne guère pour la leur laisser en bon état... Alors... Que sera ce siècle nouveau ? Nouvelle prise de conscience pour notre humanité ? Nouvelle réflexion en profondeur sur les grands problèmes qui nous remuent ? "Ce siècle, disait Malraux, sera spirituel ou ne sera pas"... Venant de cet homme, ancien de la guerre d'Espagne aux côtés des forces républicaines, compagnon de la libération, gaulliste de la première heure, prophète de la Culture dont il fut un grand Ministre, savait de quoi il parlait...

Bonne année... je ne dirai pas bon siècle, puisqu'aucun de nous n'en verra la fin, alors qu'on se conduit parfois en ce bas monde comme si on était immortels... Profitons donc de notre passage pour appliquer au mieux notre devise... C'est ce que nous pouvons nous souhaiter mutuellement de mieux : Fayons assan' lu bin t' tout autou d'nous avû l'cûr laurdge èt amitieux !!!

G. Théodore

Le mot du trésorier

L'hiver n'est pas, cette année, trop rigoureux. Tant mieux.
Avant de refaire le plein de votre cuve à mazout, pensez à votre cotisation. Elle sera enregistrée avec satisfaction par le Grand Argentier sur le compte CERA **732-6111406-69** ou, pour nos Sossons français, sur le compte du Grand Chancelier au Crédit Agricole à Carignan **873 103001 60.** Le montant reste toujours fixé à 300 FB ou 50 FF. Les chèques des confrères français sont également les bienvenus !

N'oubliez pas non plus le compte "Solidarité-Sossons" : **732-6111971-52.** Il sert chaque année à aider un peu plusieurs associations de la région qui se battent contre l'exclusion sous toutes ses formes, exclusion qui s'installe insidieusement jusqu'à nos portes.
Plus que jamais, l'heure n'est plus à l'indifférence. Merci d'avance.

Richard LAMBERT

Joie, santé, bonheur et paix pour 2000 !

Gaumais... et fiers de notre patrimoine

La « Plate » à l'honneur

Les 16 et 17 octobre derniers, la fête de la pomme de terre a battu son plein à Florenville.
Samedi matin au Breux à Chassepierre, notre maître des cérémonies, Jacques Lavigne, orchestrait en connaisseur le concours d'étuvées. Treize candidates et candidats s'activaient en cuisine tandis qu'un jury expérimenté appréciait les plats présentés.
Les résultats ont été proclamés en soirée lors du repas du terroir (potée gaumaise et tarte aux blosses) préparé avec soin et servi avec compétence par l'équipe de la Ferme des Roses sous la houlette de nos confrères Jean-Clause Moncousin et Denis Chartier. Vraiment excellent!
Le premier prix du Ministère de l'Agriculture de la Région Wallonne, d'une valeur de 7.500 francs, a été attribué à Jeannine Thévenin de Prouvy, le deuxième prix (de l'Office Régional de Promotion de l'Agriculture et de l'Horticulture) d'une valeur de 5.000 francs à Monsieur Hervé Lénel de Grandcourt et le troisième, **celui de la confrérie des Sossons d'Orvaulx,** d'une valeur de 2.500 francs, à Madame Bernadette Bouvier de Villers-devant-Orval. Notre confrérie soutient ainsi une tradition culinaire de notre région. La soirée, animée par un orchestre de qualité, s'est terminée aux petites heures de la nuit...

Dès 8 heures, le dimanche matin, notre confrère Gérard Filippuci était sur pied de guerre pour mettre en place le marché à la pomme de terre et aux produits du terroir qui, comme les années précédentes, a connu un vif succès tout au long de la journée.
Il faut dire que le temps avait gâté les organisateurs et les milliers de visiteurs qui vinrent à Florenville voir, déguster et acheter un des fleurons de notre terroir local.

Sous leur costume traditionnel, les Chamaillots, parmi lesquels se cachent de nombreux confrères, firent sensation en assurant de manière exemplaire le service de vente de la célèbre Plate et de ses « congénères » pour la plus grande satisfaction de leurs « fans »! Des cuisinières chamaillotes ont montré leur savoir-faire en faisant déguster des « roustiquettes ».
Notre confrérie avait accepté de donner un fameux coup de main pour la vente de produits régionaux (pâtés gaumais, pâtés de gibier, fromage d'Orval, saucissons à la bière d'Orval,...) qui partirent comme des petits pains. Notre trappiste était évidemment représentée ainsi que sa « petite » sœur séculière la « Tchalette ». Merci donc à Marie-Louise Belot, Huguette Mary, Jos Reygaerts, Jean-Marie Sindic pour leur prestation de la journée. Un logo « pomme de terre » avait été créé pour l'occasion qui rehaussait les tee-shirts et polos fournis par la firme Arlotti. Les produits de la ferme des Roses étaient aussi à l'honneur.

Les sonneurs de trompes de chasse du Rallye du Val d'Attert ainsi que les « Joyeux Tyroliens » de Gérouville ont égayé cette belle manifestation.
Notre Grand-Maître Georges Théodore tenait le jeu « L'Avaleu d'Crombîres » qui ressemblait à s'y méprendre à notre grand-argentier par ailleurs maître d'œuvre de ce week-end.
Depuis le 9 octobre, avec l'aimable collaboration de 31 commerçants du centre-ville, un jeu consistait à découvrir « l'ennemi de la pomme de terre » dans certains étalages dans un « cadre pomme de terre ».

Monsieur Eric Poncin de Assenois et Madame Florence Degand de Virton ont gagné chacun 125 kilos de Plates de Florenville. Trente autres participants (Florenville, Limelette, Drogenbos, Ave-et-Auffe, Jambes, Lacuisine, Moiry, Bodegnée, Saint-Mard, Bruxelles) ont gagné chacun 25 kilos de Plates de Florenville. Bon appétit.

Merci à la Maison Emond de Chassepierre pour sa précieuse et capitale collaboration, et qui avait mis en avant la Plate de Florenville sous label de qualité « Terra Nostra ».

Merci enfin à notre confrère Richard Lambert qui n'a pas ménagé ses peines dans ses contacts avec l'ORPAH, PROMAG ainsi que la presse écrite et radiophonique.
Comme il dit, la pomme de terre est un peu à Florenville ce que la fraise est à Wépion. Et puis, în boun' Touffaye avu des Plates, c'est tellement bon avu în bon' Orvau!

Journée de la chasse à Muno

Nous y étions comme d'habitude... Mais nous y avons retrouvé d'autres confréries, comme nos amis de Chiny, Herbeumont, Bertrix... Voilà donc une journée dont le thème tend à se diversifier! C'est finalement mieux encore ainsi, et cela promet une « durabilité » à cette manifestation qui a déjà fait la preuve de son intérêt pour le public, une fois de plus très nombreux.

Les Musées de la Province

Sponsorisé par la Brasserie d'Orval... un très beau dépliant sur les divers Musées de la Province. Ils sont au nombre de 23, disséminés sur le territoire de la Province.
Orval abrite le " Musée monastique ". On peut y voir: archéologie, architecture, arts, éducation, environnement, histoire, légendes, meubles anciens, musée pharmaceutique, nature, patrimoine, peinture, plantes médicinales, ruines médiévales, sculpture, vie religieuse, vieux outils,...
Pour les férus d'informatique et d'internet, Orval a son site que l'on peut capter: http/www.orval.be
Ce dépliant est sans doute disponible au Pavillon du S.I. Il est remarquable, et vous permettra de constater, mais vous le saviez déjà, que la Province dispose d'atout divers et didactiques de haute tenue!

Messe télévisée...

Grand événement ce dimanche 14 novembre, avec la messe télévisée en l'église de Florenville, retransmise par la RTBF et France 2... On eut la surprise d'y découvrir le grand maître Georges Théodore, dont la voix de basse avait été appelée en renfort. Par contre, la crinière argentée d'un ténor classique de la chorale, le grand argentier Richard Lambert n'a pas été vue... Richard était parti se ressourcer en France pour un W.-E.: il l'avait bien gagné, après une saison épuisante au four et au moulin du FAF!

Les deux Richard à l'opéra

On connaît le talent d'organisateur de concerts classiques de notre Grand-Maître et de notre Grand Argentier, le premier au Lion's Club de Neufchâteau, le second au Cercle Art et Culture de Florenville. Pas étonnant dès lors qu'en mélomanes avertis, ils aient allègrement parcouru les 800 kilomètres entre Florenville et Chemnitz (à la frontière tchèque) pour aller applaudir et soutenir Hélène Bernardy, soprano arlonaise, étoile montant au firmament de l'art lyrique international.
Belle envolée pour cette jeune artiste de chez nous qui n'a pas fini de nous surprendre comme elle l'a fait le 4 décembre sur la scène du théâtre de Chemnitz (ancienne Allemagne de l'est) dans le rôle de Rosalinde de la Chauve-Souris de J. Strauss.
Au retour, passage par Rothenburg o.d.t. près de Heidelberg. Très belle cité médiévale habillée déjà pour Noël. Superbe! A voir absolument.

(Renseignements: agence de voyage « Les 2 R »)

La vie commence à 60 ans

C'est, paraît-il, le titre d'une chanson de la toujours " spitante " Annie Cordy. Alors, tous nos vœux d'heureuse naissance à notre Grand-Maître Richard qui vient de sauter avec une grande légèreté le Rubicon des 60 ans!
Pour lui, pas de jeux de cartes en perspective, mais plutôt encore des dépliages de plans dont certains n'apprécient pas toujours les perspectives **monumentales** (clin d'œil!).
Bon vent à Richard, une des deux têtes de l'aigle impérial de notre confrérie.

Bravo au Lions Club Laclaireau... et carton rouge à la Confrérie!!!

C'est le Lions Club La Claireau de Virton-Comté de Chiny qui en a eu l'idée... Il a réalisé un verre d'Orval en cristal de Bohême... auquel nous aurions pu penser, et c'est pourquoi nous méritons un « carton rouge ». Quand je dis « nous », c'est bien entendu la Confrérie, tous confrères réunis, car les assemblées doivent aussi servir à cela! Trouver des idées, avoir des projets! Ce ne sont pas toujours les mêmes qui doivent « phosphorer », et il devrait y avoir plus dans quelques dizaines de têtes que dans les quelques-unes, fussent-elles très " réussies ", des membres du Grand Conseil.
Je renvoie dès lors à l'éditorial de notre dernier numéro: à quoi sert une Confrérie? Pas seulement à aller « processionner » deci-delà...
Revenons à ce fameux verre... Le tirage se limitait à 5000 exemplaires... Ils ont été souscrits en un temps record. La Confrérie n'en disposera pas; nous sommes arrivés trop tard.

Il nous reste à féliciter les auteurs de ce projet, mais nous sommes tout de même particulièrement heureux que le profit de cette opération aille à deux œuvres sociales, soit « les restos du cœur » à Longuyon et une autre que nous connaissons mieux, la « maison du pain » qui sécurise les femmes et les enfants en difficultés dans la région.

L'Ange gardien reprend son envol

Le poids respectable de Michel, l'Ange Gardien ne l'a pas empêché de voler dans le ciel gaumais depuis 27 ans! Mais on conviendra que cela finit par fatiguer, lorsqu'en plus on chausse de gros sabots gaumais pour aller cousiner du côté de Jamoigne.
Bref, Michel Boinet s'en va! On avait un peu peur que son départ y sonne le glas de la brasserie, car on préfère entendre s'envoler dans le ciel les notes cristallines du carillon de l'Abbaye... Et puis, la Confrérie y aurait laissé un peu de son histoire, puisque c'est là qu'elle fut portée sur les fonds baptismaux.
Alors, rassurons-nous! L'Ange continuera de veiller sur la Gaume. Un autre va donc venir s'y installer, et des réaménagements sont en projet. Le seul problème pour nous sera donc de trouver un endroit pour notre A.G. de l'an 2000. Mais on y pense déjà.

Mariage princier

La Confrérie se joint aux vœux qui viennent de tous les horizons, pour souhaiter beaucoup de bonheur à Philippe et Mathilde. Au cours de ses joyeuses entrées, le couple a su susciter énormément de sympathie.C'est de bonne augure pour l'avenir; nous nous en réjouissons.
A l'occasion de sa venue à Orval, nous avions proposé à M. le Gouverneur que la Confrérie soit présente, mais le scénario prévu par le protocole ne l'a pas permis. C'est dommage, car nous aurions pu, très officiellement, offrir à Mathilde notre médaille qui lui aurait rappelé sa visite à la Fontaine qui porte son nom.
Peut-être n'est-ce que partie remise?...

Concours européen du "Meilleur Barman Junior" Deux lauréates luxembourgeoises

Ce concours renommé, organisé par l'école hôtelière de Spa, rencontre chaque année un vif succès dans les milieux de l'enseignement hôtelier européen. En novembre dernier, une bonne trentaine d'écoles belges, françaises et italiennes avaient sélectionné leurs meilleurs éléments pour participer à la 16e édition de cette joute, certes amicale, mais toujours très disputée.

Cette année encore, les écoles hôtelières de Libramont et de La Roche s'y sont distinguées en remportant respectivement la première et la troisième place du classement général. C'est donc Ingrid Reyter, élève de 6e année hôtellerie à l'Institut Centre Ardenne de Libramont qui remporte le titre envié de " Meilleur Barman Junior " (ou plutôt " Meilleure Barmaid ").
Alors que la deuxième place échoit à Jennifer Winiger de l'Ecole Hôtelière de Strasbourg, c'est à Julie Deflandre, élève de 6e année hôtellerie de l'Athénée Royal de La Roche-en-Ardenne, que revient la troisième place.

Ce n'est pas la première fois que ces deux écoles luxembourgeoises figurent en bonne place dans le classement de ce concours prestigieux. En 1998, c'était un élève de La Roche qui avait remporté le premier prix alors que Libramont gagnait pour la troisième fois consécutive l'épreuve " bières ", remportant ainsi, et pour la première fois dans l'histoire du concours, le Challenge Interbrew, un trophée très convoité.
Il faut savoir que le concours comporte quatre épreuves différentes qui sont: le service de la bière, du champagne, du café et des cocktails.
Ces brillants résultats montrent, si besoin en est, le haut niveau de qualité de l'enseignement dispensé dans ces deux écoles.

Jacques Lavigne

Cinquième chapitre de la Confrérie du Cochon d'Autrefois du pays Sierckois

C'est la première fois que je participe au chapitre d'une confrérie française. Il faut bien un début à tout. Je pars donc de bonne heure le dimanche matin, accompagné de Corinne, car le programme nous annonçait un petit déjeuner copieux accompagné des produits du terroir. En effet, saucissons, jambon fumé, pâté. tête pressée, fromage trônent fièrement sur la table. Un œuf sur le plat, bacon fumé et haricots sauce tomate nous sont même proposés mais c'est un peu trop tôt pour moi! Comme je ne bois pas de café, je demande un verre d'eau mais on me répond: " ici, vous ne trouverez pas d'eau, mais il y a du vin blanc et du Pinot noir ". Ma foi...
Le temps est beau et nous défilons dans la cité des Ducs, précédés de la fanfare régionale. Un bus nous conduit jusqu'au château de Malbrouck à Manderen. Ce magnifique édifice, datant de 1419, a été restauré par des maîtres-artisans pendant 10 ans, ce qui en fait le deuxième chantier des Monuments Historiques de France. Le résultat est tout simplement époustouflant!
Les intronisations se font dans une ambiance " bon-enfant ", les impétrants devant simplement manger une tranche de saucisson et déguster un verre de vin blanc de la Moselle française. Deux tout jeunes enfants sont même intronisés comme porteurs de cape: exemple à suivre?
Les ripailles festives seront servies dans la salle des fêtes de Rettel, à 5 km de Sierck-les-Bains. Nous avons encore la chance de pouvoir écouter la fanfare à l'extérieur, pendant l'apéritif, car 10 minutes plus tard, c'est le déluge.
Le menu se compose d'une crépinette de pied de porc, d'une terrine de lapereau, d'un pavé de sandre rôti au lard, suivi d'un trou lorrain (dans lequel il y avait autant d'alcool de mirabelle que de sorbet). Pour suivre, le jambon de pays braisé au pinot noir de Contz et sa garniture primeur, le fromage sur salade étant un brie et c'est une soupe griotte et boule de glace vanille qui terminent cet excellent repas. Les vins (compris dans le prix du chapitre) sont servis à discrétion pendant tout le repas. L'animateur de l'orchestre est assez dynamique car il arrive à faire venir la moitié de la salle sur la piste et les faire danser. Nous quittons la noble assemblée vers 19 h 30, car notre fille nous attend pour le souper (que nous ne prendrons pas).
Très belle et agréable journée donc chez nos voisins français dont l'accueil fut des plus chaleureux et la bonne humeur présente tout au long de ce dimanche.

L'impétrant du jour, Olivier Guillaume

Confrérie de la Fantôme à Erezée

Le quatrième chapitre s'est tenu le samedi 2 octobre. J. Pirlot avait été proposé à l'intronisation. Camille Gofflot et son épouse lui avaient fait le plaisir de l'accompagner.
C'est dans une ambiance chaude et très décontractée que les 92 participants ont passé une journée bien agréable.

Confrérie Saint-Arnoul du Comté de Chiny

Nos amis du Pays de Chiny nous avaient conviés à leur 34e chapitre le samedi 16 octobre.
Après un programme très officle, messe en l'église Ste-Walburge avec chorale, et hommage et dépôt de fleurs au Monument aux Mots, le chapitre traditionnel a intronisé notre consœur Marie-Louise belot. Lors des agapes qui suivirent à l'hôtel " Aux Beaux Rivages " à Lacuisine, Marie-Louise et Jos ont été rejoints par J. Pirlot.

Lè Porteû d'Kés d'Orvô

Le traditionnel championnat (7e édition) s'est déroulé le dimanche 19 septembre dans une ambiance très familiale. Les organisateurs avaient choisi la rue des Routis-Bas (siège de l'ASBL) pour le déroulement de l'épreuve. Objectif: " Animation de quartier ", a été pleinement atteint.
Si quelques " gros bras " avaient déclaré forfait pour ennuis musculaires, les concurrents présents ont enthousiasmé le nombreux public. A l'examen des résultats, on notera que le record de Marc Munaut (22"73) n'a pas été approché, loin s'en faut.

Classement 1999:
(Rappel: 100 mètres avec 4 caisses d'Orval, soit 76,800 kg)
1. Eppe Jean-Jacques de Chantemelle en 27"41
2. Colin Laurent de Gérouville en 27"75
3. Grégoire Pierre de Ste Cécile en 28"50
4. Motus Georges de Lambermont en 29"61
5. Guerlot Daniel de Villers en 32"51
6. Goffinet Michaël de Florenville en 39"06
7. Orquevaux David de Signy-Montlibert (F) en 39"81
8. Godard Thierry de Wezembeek-Oppem en 59"92
9. Thomas Sébastien de Buxerolles (F) en 1'00"47

Grand-Hez

La brasserie coopérative de la Basse-Semois ou *la passion de la bière*

Boisson de tolérance car faiblement alcoolisée, la bière est plutôt conviviale et, si l'on en croit le slogan d'une brasserie grand-ducale bien connue, elle crée également l'amitié, non seulement entre ceux qui la consomment, mais aussi parfois, entre ceux qui la brassent. C'est le cas à Grand-Hez.

Entre Ardenne et Gaume

Grand-Hez, un hameau de la commune de Bouillon, à proximité de Muno (Florenville), aux confins de l'Ardenne, de la Gaume et de la France (département des Ardennes). Grand-Hez, un endroit magique, à la lisière de la grande forêt de Bouillon, proche du domaine des Amerois. La forêt, des prairies, une ferme, quelques maisons et un ancien café-frontière (hélas fermé...) font de cet endroit un havre de paix et de silence, troublé seulement par le chant des oiseaux.
Jacques Barnet, dont les parents exploitaient le café, aime cet endroit.. Avec son épouse Michèle, ils ont choisi d'y construire leur maison. Plutôt Gaumais par son côté sociable, communicatif et sympathique, renforcé par l'omniprésence de Michèle, Saint-Mardoise de souche, Jacques possède aussi certaines qualités typiquement ardennaises. Droit, déterminé, tenace, modeste malgré ses grandes connaissances et compétences, il a en tout cas la patience et la sagesse de ces gens attachés à leur terroir et aux vraies valeurs de la vie.

Une solide compétence brassicole

Diplômé ingénieur chimiste de l'institut technique supérieur d'Izel en 1978, Jacques Barnet poursuit des études d'ingénieur brasseur à l'Institut Meurice (CERIA) à Bruxelles. Sa formation de brasseur va le conduire en Afrique où il séjournera durant près de douze ans au service des grandes brasseries européennes.
Deux ans au Nigéria pour Skol, deux ans en Angola pour Heineken, sept ans en Côte d'Ivoire pour Stella Artois et encore sept ans au Nigéria pour Kronenbourg. Il rentre alors en Europe par la Grèce où il va brasser la Kronenbourg destinée au nouveau marché grec. De retour en Belgique, il quitte la bière pour assurer la direction provinciale du Centre de Soins à Domicile (CSD) à Saint-Hubert. Mais la bière le hante et nourrit son vieux rêve, celui de fabriquer sa propre bière.

Une heureuse rencontre

En 1993, Jacques fait la connaissance de Lionel Passe, tenancier d'un bar sedanais bien connu, "Le Roy de la Bière". Cet établissement, créé par le grand-père de Lionel, à l'enseigne peu républicaine, évoque assez bien l'intérêt que le jeune Lionel porte à la bière. La rencontre de ces deux passionnés n'est cependant pas fortuite.
Jacques Barnet rêvait depuis longtemps déjà de créer ou de reprendre une brasserie dans la région de Florenville-Bouillon. C'est Robert Jacquet, restaurateur à Bouillon (et par ailleurs administrateur à la F.T.L.B.) qui servira d'interface pour cette rencontre. Connaissant l'un et l'autre, Robert conseille à Jacques de contacter Lionel, sachant que ce dernier est intéressé par le rachat d'une brasserie en liquidation située à Gesponsart, à proximité de Charleville.
Enthousiastes, les deux nouveaux amis Jacques et Lionel déposent une offre d'achat. Hélas, une surenchère de dernière minute fera capoter le projet. Leur déception sera grande. Ce revers ne va cependant pas les décourager, au contraire, il ne fera que conforter leur nouvelle amitié animée par leur passion commune : la bière. Ils se rencontrent régulièrement pour échanger leurs expériences, car ils brassent, certes de manière très rudimentaire (dans leur cuisine), mais ils brassent...

Le troisième mousquetaire

Guy Willame habite Martué, ce charmant petit village sur la rive droite de la Semois, à un kilomètre de Florenville. Ingénieur technicien en agronomie, Guy enseigne l'horticulture à l'institut technique d'Izel. Lui aussi est "tombé dedans quand il était petit". En effet, avec un de ses amis du Brabant, il brasse déjà depuis longtemps en amateur éclairé et passionné. C'est lui qui, à l'époque de "Florizel" (floralies d'Izel), avait déjà mis au point une étonnante bière artisanale.
La fille de Guy fréquente l'école d'Izel. Un jour, elle confie à une de ses copines de classe que son papa fabrique de la bière pour son plaisir. "*Le mien aussi*" lui répondit Nathalie Barnet. Il n'en faillait pas plus pour que les deux "pères-brasseurs" se rencontrent et se lient d'amitié. Les connaissances de l'un, l'expérience et la compétence de l'autre, vont contribuer à concrétiser leurs rêves.

La brasserie coopérative de la Basse-Semois

Pour brasser sérieusement, il faut une brasserie (lapalissade...). Pour créer une brasserie, il faut du matériel et des locaux. Les locaux existent, ils sont petits mais suffisants : 60 m². Il s'agit d'un garage dans la propriété des Barnet, juste à côté de leur maison.
L'argent, car il en faut pour acheter le matériel brassicole, sera emprunté auprès d'une société de financement de capital à risque. En décembre 1997, ils décident de constituer une société coopérative à responsabilité limitée (SCRL). Ce sera la "Coopérative de la Basse-Semois". Les trois amis : Jacques, Lionel et Guy en sont les associés auxquels vient s'ajouter André Dehon, le copain brabançon de Guy.

Concrétisation

Début 1998, les choses sérieuses vont commencer. L'heure est venue de retrousser les manches. Du matériel neuf est commandé : une cuve de brassage sur mesure avec brûleur à flamme directe — une cuve de garde chaude — une autre de garde froide — un échangeur de température à plaques — une rinceuse — une soutireuse et deux pompes. Du matériel de laiterie, d'occasion, sera récupéré : une cuve filtre, une cuve de fermentation et une cuve-réserve d'eau froide. Durant plusieurs mois, les compagnons de Gambrinus vont déposer le fourquet pour manier la clef anglaise, le marteau et autres tournevis.
Fin 1998, tout est terminé. L'investissement total se monte à environ deux millions de francs. L'installation permettra de réaliser des brassins de 700 litres.

La naissance de la TCHAFETE

Samedi 12 décembre 1998, dès potron-jacquet, tout le monde est sur le pont. Ce jour-là, à Grand-Hez, règne une ambiance fébrile.
Jacques, en maître-brasseur, dirige les opérations. Il est sûr de lui. Il faut dire que de nombreux essais ont déjà été réalisés à Martué, chez Guy. Le produit est au point. Ce sera une bière de fermentation haute, non filtrée, sur lie, élaborée avec des matières premières nobles : quatre sortes de malt (pilsen, biscuit, ambré et pale-ale), des houblons de première qualité, tchèques (hallertau), anglais (challenger) et du **houblon sauvage** récolté dans la forêt voisine. Les levures ont été sélectionnées et cultivées avec savoir-faire dans le mini-laboratoire de Jacques Barnet, le spécialiste. La qualité de l'eau est primordiale. Celle-ci est puisée à 70 mètres de profondeur. Sa pureté est garantie par une longue et lente percolation dans le sous-sol de la forêt de Grand-Hez, zone protégée s'il en est, donc à l'abri de toute forme de pollution. Elle est utilisée telle quelle, sans aucun traitement ou correction.
Précisons d'ailleurs qu'aucun additif, conservateur, colorant ou autre produit chimique n'entre dans la fabrication de ce breuvage. C'est un produit cent pour cent naturel.
Au bout de douze heures de labeur (7 heures et demie pour le brassage proprement dit), l'enfant est né. Le nom de baptême a été choisi (voir encadré), elle s'appellera **TCHAFETE.**
Après le brassage, elle fermentera pendant 5 jours. Ensuite elle subira une garde chaude durant 15 jours, suivie d'une garde froide de 15 autres jours. Enfin, après avoir été soutirée en bouteille de 75 cl, elle refermentera pendant 6 semaines, soit au total plus de deux mois et demi de maturation.
Elle est belle cette Tchafête, ambrée plutôt rousse, et pas méchante pour un sou avec ses 6 % vol. alcool. Délicatement parfumée, bien équilibrée, rafraîchissante, elle a de quoi séduire amateurs et connaisseurs les plus blasés. Pour l'avoir (longuement) goûtée, nous sommes en mesure de vous affirmer qu'elle fera date dans l'histoire brassicole de la "Belle Province" et même au-delà.

> **TCHAFETE :** surnom wallon et gaumais de la grive commune de nos bois dont le "bavardage" incessant est associé à celui de certaines dames qui abusent (trop) souvent de la parole.

La seconde n'est pas en reste

Les coopérateurs de la Basse-Semois ne manquent ni d'imagination, ni d'originalité ou encore d'audace.
L'ami français Lionel a, semble-t-il, une affection particulière pour les pays d'Outre-Manche. Il a retrouvé dans un vieux grimoire irlandais, une recette de stout tombée dans l'oubli. Après l'avoir testée et adaptée, la recette a donné naissance à un deuxième enfant un peu plus viril, plus masculin, plus *british* aussi, le "PASSE STOUT". Une bière très foncée, presque noire, brassée avec des malts torréfiés, enrichie au miel. Superbe sous son col blanc et onctueux, surprenante par sa légère amertume caramel, elle a tout pour étonner et séduire les amateurs de bières anglo-saxonnes et ferait même "pâlir" de jalousie les brasseurs de la célèbre maison anglaise "BASS" (à ne pas confondre avec... "PASSE »). Il faut vous dire que Lionel, avec ce produit, a déjà remporté le championnat de France 1997 des brasseurs amateurs.

Le plein succès

Pour les néo-brasseurs, les choses vont bon train. Le succès rencontré par leurs produits est total. Vont-ils pouvoir suivre la demande car la production est d'une part limitée par la capacité de leurs installations et d'autre part, ils ne disposent pas de suffisamment de temps pour brasser, chacun ayant à se consacrer d'abord à sa propre occupation professionnelle. Certes, la bière est leur passion, mais ils la pratiquent comme hobby. Jusqu'à présent, ils ne brassent que le week-end et n'avaient jamais envisagé d'en faire leur métier. Vont-ils devoir engager du personnel, prendre un congé, agrandir ? Autant de questions auxquelles ils n'ont, jusqu'à présent, pas encore trouvé de réponses.

Toutes nos félicitations pour leur initiative car il est toujours agréable et sympathique de saluer la naissance de nouveaux produits artisanaux de haute qualité qui ne peuvent que valoriser nos terrois luxembourgeois.
Et n'oubliez pas :

"*Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse*".

Jacques Lavigne

SCRL Coopérative de la Basse-Semois
c/o Jacques BARNET
Grand-Hez 11 - 6830 BOUILLON
☎ 061/31 44 00

(Article publié avec l'aimable autorisation de "Luxembourg Tourisme", revue trimestrielle de la F.T.L.B.)

LUXEMBOURG-TOURISME :
Le magazine trimestriel de la
Fédération touristique du Luxembourg belge.
Nouvelle présentation toute en couleurs.
Par abonnement : 400 Bef par an,
à verser au compte 068-2116037-09
de la FTLB à LA ROCHE.

LA REVUE...
c'est la revue de tous les Sossons !

Comme décidé lors de la dernière réunion, un comité de rédaction s'est créé : il se compose de S. Delviesmaison, J. Pirlot, JM. Sindic et G. Théodore (avis aux amateurs s'il en est d'autres) et s'est réuni une première fois chez JM Sindic, comme il le fera d'ailleurs chaque fois.

Redéfinition du but : un lien entre nous, avec des nouvelles de la Confrérie et des autres confréries. Qui dit confrérie dit confrères, donc tout ce qui touche à l'activité des confrères, hors confrérie, au bénéfice de notre région !

Calendrier des parutions et date de révolte des articles :

mars,	articles pour le 31.01
juin	pour le 30.04
octobre	pour le 31.08
décembre	pour le 30.11

Méthode de travail :

Jef Pirlot fera ou récoltera les articles concernant le "patrimoine", au sens large ; régional, sous l'angle essentiellement patoisant, dialectal, recettes, produits, etc...

Georges Théodore fera ou récoltera les articles concernant l'autre aspect du patrimoine, plus général, et les actions des Sossons, tant en confrérie qu'individuellement, au service de la région !

Le tout sous la rubrique **Gaumais et Fiers de notre Patrimoine,** ou un autre à trouver.

La liste des membres, avec leur activité principale sera régulièrement publiée.

Rubrique mots croisés : Joseph, et l'éditorial, georges.
Coordination : Stéphanie, qui jouerait le rôle de "secrétaire de rédaction", en collaboration avec Jean-Marie, pour veiller à la remise des articles à temps, leur disposition dans le journal, etc.

Volume : rester comme actuellement, avec remise de 12 à 16 pages dactylographiées, afin d'avoir assez de textes pour composer le numéro.

Ceci ne veut pas dire que tous les autres chroniqueurs ne doivent pas se manifester, au contraire : la variété des articles et des auteurs fait la richesse d'une revue... alors, à vos plumes, vos machines, vos traitements de textes, etc.

BEER WEEKEND GRAND-PLACE A BRUXELLES...

Samedi 11 septembre, le Grand-Chambellan Camille et le Grand-Chancelier Jean-Marie, « chaperonnés » par Nicole, s'en allaient rejoindre la capitale pour y représenter la Brasserie d'Orval et la Confrérie... à l'invitation de la très noble Confrérie de l'Ordre du Fourquet.
Très tôt, ils retrouvèrent sur la grand-place, au stand d'Orval, le « Jef » (sous-entendu Pirlot) en excellente forme, forme qu'il gardait toujours quand ils le quittèrent, fin de journée...
Bref, un chapitre haut en couleurs, dans le décor prestigieux d'une des plus belles places du monde.
Avec un petit regret, contrairement à l'année dernière, aucune des confréries brassicoles qui avaient fait le déplacement ne furent citées et aucun confrère intronisé !

AUX SCAILTONS, à BERTRIX...

C'était au tour du Grand-Chancelier Jean-Marie de représenter la Confrérie au premier chapitre de la dernière née des Confréries luxembourgeoises le 27 novembre à Bertrix.

Très beau chapitre, bien organisé, bien enlevé.
Pour une première, nos amis ardennais n'ont certes pas failli à leur bon sens et à leur souci de bien recevoir.
Les agapes traditionnelles se déroulèrent à Biourges, dans la convivialité et aussi... autour d'une bonne table.
Proficiat à nos amis Scailtons, et bienvenue dans la noble association des Confréries.

Les dialectes gaumais

Dans cette rubrique, nous voudrions apporter notre modeste contribution à la sauvegarde de notre beau patois gaumais. Ainsi, nous comptons vous proposer des textes accompagnés de leur traduction française. Chaque auteur utilisera son orthographe personnelle en reproduisant le plus fidèlement possible la prononciation de sa région.
Nous vous soumettrons également des expressions parmi les plus savoureuses ainsi qu'une liste de mots bien typiques.
Certains d'entre vous possèdent probablement des documents ou textes anciens rédigés en gaumais. N'hésitez pas à nous les faire partager en les communicant à J. Pirlot - Routis-Bas 13
6823 Villers-dt-Orval - Fax 061/31 26 48

2000

A part quu tout-tchèquin arè prins in an d'pus
Quand à s'lo-boutant d'l'an 2000 ; ni moins ni pus
An s'dèmussrè du bon ou bin du mauvais pîd ;
Dju n'vois-m' bin c'qui pourout co nous raviqui !
Tout c'qu'an z'a pu c'est d'ète binâje d'ète toula.
Mu dèrins-v' bin vous c'qui s'pas'rè après ça ?
Les ceûs qu'ant counu 1900 n'arint jamâ sondji
Tous les maû : les guères, les pônes qu'il l'alint subi !
èt peû c'qu'an utche l'èvolûsion ; dit-an... l'progrès
Qu'è amounè in mieu-viqui èt quèqu' rugrèts.
Pardjè. tafât devout n'alèr pus vite ;
Gn'è qu'les heures qui sounant co au méme rit'.

T'a sondjant au sièc' qui va coumenci
Dju n'vôrous-m' voir èl pire ; ète putot sé souci.
Coyèz-ve pa dzeûr mes mieurs sondges dju swâtrous
Qu'an viquiche bin pus vî, mâ bin portant surtout ;
Ka i faut bin r'counèt' qu'an n'est-m' longtès s'la tére
A comparète avu l'infini èt l'univérs !
2000 : tandisquu dj'atans a pône quite des nob' seigneurs
Avu leu privilèches ; qui des braves dgens profitînt des chueurs
An fat' l'Europe ; paraîtrout qu'c'est pou les ritches ; dit-an ;
Politique èt gros sous sant prète a s'amétchi... pourtant...
V'èspèrèz ; sûr coume mi ; qu'au nouvé sièc' qui vint
Lu monde entiè va duv'nu charitâbe, pus humain.
In mot surtout "Djustice" dôrout ète à l'houneur ;
Dès cent ans an z'ècrirè alors à lôrdge cœur :
"Lu 21e ç'atout in vrai sièc' du BOUNHEUR".

Roger Moreaux
11 octobre 1999
Patois de Sainte-Marie

An z'è layi mouri nos bés patois ; an n'les côse pus ;
Asteur pou la souv'nance an rwâtrout a sauvèr c'qu'an pu.

2000

A part que tout un chacun aura pris un an de plus
Quand à l'aube de l'an 2000 ni moins ni plus
On se lèvera du bon ou bien du mauvais pied
Je ne vois pas bien ce qui pourrait encore nous exciter
Tout ce qu'on peut faire c'est d'être content d'être là.
Vous me diriez bien vous, ce qui se passera après ça ?
Ceux qui ont connu 1900 n'auraient jamais songé
Tous les maux, les guerres, les peines qu'ils allaient subir
Et puis ce qu'on appelle l'évolution dit-on... le progrès
Qui a amené un mieux-être et quelques regrets.
Pardi, tout devait aller plus vite ;
Il n'y a qe les heures qui sonnent encore au même rythme.

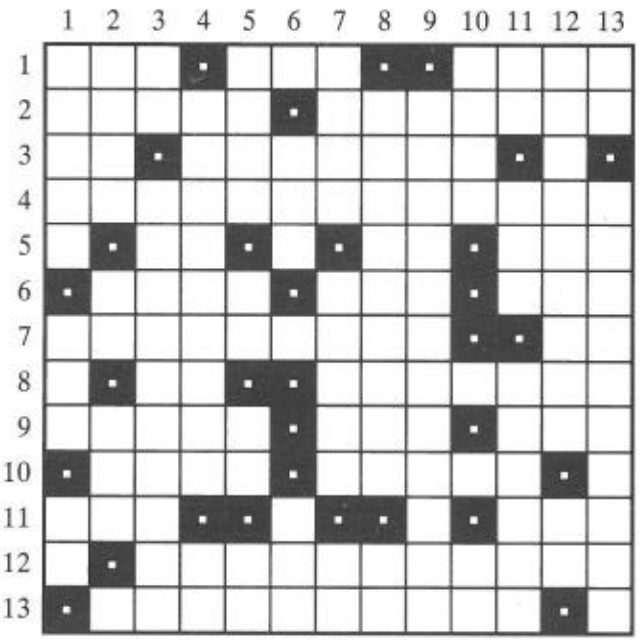
Tout en songeant au siècle qui va commencer
Je ne voudrais pas voir le pire ; être plutôt sans souci.
Voyez-vous au-delà de mes meilleures pensées je souhaiterais
Que l'on vive bien plus vieux mais bien portant surtout ;
Car il faut bien reconnaître qu'on n'est pas longtemps sur la terre
En comparaison avec l'infini et l'univers !
2000 : alors que nous sommes à peine quitte des nobles seigneurs
Avec leurs privilèges qui des braves gens profitaient des sueurs
On fait l'Europe ; paraîtrait que c'est pour les riches, dit-on ;
Politiciens et financiers sont prêts à s'entendre... pourtant...
Vous espérez, comme moi, qu'au nouveau siècle qui arrive
Le monde entier va devenir charitable, plus humain.
un mot, surtout : "Justice" devrait être à l'honneur ;
Dans cent ans on écrirait alors à large cœur :
"Le 21e c'était un vrai siècle de BONHEUR".

On a laissé mourir nos beaux patois, on ne les parle plus ;
Maintenant, pour la mémoire on essaye de sauver ce que l'on peut.

Les mots croisés

Ce divertissement fait l'objet d'un concours étalé sur 4 épreuves. Chaque grille sera composée sur le thème des confréries. Des prix seront attribués (suivant santé budgétaire) aux meilleurs concurrents.

Les solutions sont à faire parvenir à : **Jef Pirlot**
Routis-Bas 13
6823 Villers-dt-Orval



Horizontalement : 1. Une des Méditations de Lamartine - Utile pour le contact - Il en faut beaucoup pour accueillir les invités à notre Chapitre - 2. Comme doit l'être un Chapitre - Le Purnalet s'y sent bien - 3. Doit logiquement être inférieur au P.V. - Accueillir au sein de la Confrérie - 4. Houffalize fait l'objet de son action. - 5. Occupent le 8e et le 3e rang dans une certaine suite - Formé par la Neste - Début d'inflammation du foie. - 6. Pourquoi n'aurait-il pas, lui aussi, sa confrérie ! - Après quelques Orvaux - Dans un certain sens, elle est couturière chez quelques confrères. - 7. Grand départ des Sossons - Inévitable dans toute organisation. - 8. Se met autour du cou sans la queue - Peut être inoubliable même s'il est court. - 9. Après le chapitre, certains confrères les retrouvent difficilement - Tasse sans queue - Enlève à l'envers. - 10. Génie - Orignaux. - 11. Invalidé - Grâce à une fève. - 12. Dispense la bonne humeur à Marche. - 13. Officie au Chapitre du Maitrank.

Verticalement 1. Lui aussi a sa confrérie - Majoritaire au sein des Sossons - Hors portée. - 2. Pas de rapport avec la bouche - Un gramme d'eau - Vieux loup. -3. Tête de sommet - Veille à la bonne ordonnance de notre chapitre. - 4. Met les produits de Durbuy à l'honneur - Sur le linge de notre Grand Argentier - 5. Plia - Sexe coupé - Sur la rose - Deux de pique. - 6. Fait preuve de culot - Contrôle permanent pour certains togés. - 7. Tels les membres du Grand Conseil - Fuit - Petit tic. 8. S'il n'est pas exercé, ce muscle oblige certains confrères à éloigner leur siège de plus en plus de la table de réunion. - Principal indicateur du Grand Maître. - 9. A mon sens, on oublie trop qu'un chapitre doit en être une. - 10 Taureau espagnol - Petit cru qui coule quand même. - 11. Phonétiquement suffisant - Rarement servi lors des assemblées de confréries - Coupera la barbe d'une manière très désordonnée. - 12. Ne garderont pas la station debout après x orvaux - Niais sans tête. - 13. Utilisé dans le privé par notre grand maître Richard - Homme de lettres chez les Sossons

Nos dialectes

Expressions :

1. **I fôrout lî loyi la mitchette au cô**
   Il faudrait lui lier le pain au cou
   Se dit d'un gros mangeur
2. **Il est toudjou où ç'ku les boucs su suquant**
   Il est toujours où les boucs se battent
   Se dit de quelqu'un qui est toujours où il ne faut pas
3. **I n' fâm bisant !**
   Il ne fait pas un temps à "biser"
   verbe désignant le comportement des bovins qui se mettent à courir par temps orageux
   se dit lorsqu'il ne fait pas chaud
4. **An l'sal'rout dès in sabot !**
   On le salerait dans un sabot
   Se dit pour désigner quelqu'un de petite taille
5. **Lè vî twa s'è koum lè djône fam, i fôro toudjo èt' duse**
   Les vieux toits c'est comme les jeunes femmes, il faudrait toujours être dessus

A propos du

« Grand Prix de Gaume 1999 »

Tout comme vous tous, sans aucun doute, nous avons été heureux d'apprendre que le jury de "l'Association Royale des Ecrivains de Belgique » avait attribué le « Grand Prix de Gaume 1999 » à « l'Académie des Patois Gaumais ».

Cette récompense honore tout particulièrement une bonne trentaine de personnes qui ne ménagent pas leurs peines, non seulement pour conserver la mémoire de nos dialectes locaux, mais encore pour les relancer en y intéressant une jeunesse qui n'a plus guère l'occasion de les entendre dans la vie de tous les jours puisqu'ils sont bien rares, hélas, ceux et celles qui conversent encore dans le langage de nos aïeux !

C'est Victor Hugo qui disait : *« Faire surnager et soutenir au-delà de l'oubli un fragment d'une langue quelconque que l'homme a parlé, c'est servir la civilisation même »*.

La langue dialectale qui, il ne faut point se leurrer, est en voie de disparition, doit être préservée tout comme les scientifiques s'efforcent de préserver les restes des civilisations passées.

Rendons donc hommage à ces amis gaumais, ouvriers de la mémoire du terroir qui, mot à mot, reconstruisent nos dialectes locaux oubliés par deux générations.

Il ont très vite compris que la perennité de leurs patois passait obligatoirement par les jeunes, et c'est très bien d'avoir ouvert une fenêtre dans certaines de nos écoles gaumaises à ce langage chantant qui pour la plupart des gosses, est la révélation de pouvoir entrer de plein pied dans un passé qui est le leur. Insensiblement, un contact fructueux s'établit entre enfants de cette fin de siècle et personnes cinq ou six fois plus âgées qu'eux !

A lui seul, ce rapprochement de générations ne justifierait-il pas pareille démarche ?

D'ailleurs, enseigner cet héritage qu'est le dialecte local et le transmettre d'une génération à l'autre afin de le perpétuer est une sorte de respect envers nos aïeux, mais encore une sorte de fierté d'appartenir à une région bien précise.

Il est curieux à l'heure actuelle de constater un peu partout dans le monde cette attention toute neuve à certaines valeurs négligées ou carrément abandonnées : celles des richesses culturelles des régions, des ethnies, concrétisées aujourd'hui par les « Journées du Patrimoine ».

C'est Charles Nodier, enfant de Besançon, qui écrivait au siècle dernier déjà : *« Si les Patois n'existaient plus, il faudrait créer des Académies tout expres pour les retrouver ! »*.

Il avait bien raison, cet enfant de Franche Comté, lui qui avait été bercé par le chaleureux patois de son Doubs natal, et l'on peut dire qu'à près d'un siècle de distance, il fut entendu par un groupe d'entreprenants et dynamiques Gaumais qui rassemblent, fouillent, fouinent, recomposent la mémoire dialectale riche de ces idiotismes savoureux, parfois acides et osés, mais toujours criants de vérité, de ces mots chantants venus d'un autre âge, de ces mots intraduisibles mais qui parlent par eux-mêmes, de ces expressions et souvenances collées à certains outils ou métiers aujourd'hui disparus, bref, de ce langage spécifique à notre Gaume natale.

Ce n'est pas l'appartenance à une Europe de l'an 2000 qui doit nous faire oublier notre langue originelle, nos croyances ancestrales, nos coutumes spécifiques, notre Passé avec un grand « P »... et même si d'aucuns nous accusaient de nous cloîtrer dans un régionalisme chauvin, dans un nostalgique attachement à un passé révolu, nous ferons nôtre ce que disait un directeur général de l'Unesco dont j'ai malheureusement oublié le nom mais dont j'avais à l'époque, noté sa profonde réflexion : *« L'intérêt qui anime de nombreuses minorités aujourd'hui à la recherche de leur identité culturelle, est un élément caractéristique et enrichissant de notre temps, et doit être fortement encouragé »*.

Félicitons nos amis de « l'Académie des Patois Gaumais » ; qu'ils continuent cette cueillette des fruits de leur passé, travail de patience, d'abnégation et que cette distinction décernée par les Ecrivains Wallons siégeant à Bruxelles, soit pour eux un encouragement, un stimulant dans cette recherche de leur si beau passé !

Jean-Marie Fox
Président du Cercle Royal Gaumais de Bruxelles
Texte extrait de la revue *Not' Gaume* n° 149

Mots typiques d'animaux

1. agace	pie	9. foch'lèt'	perce-oreilles
2. kôla	geai	10. djargô	jars
3. vichô	putois	11. tchantré	criquet
4. barkolèt'	belette	12. kos'ron	charençon
5. fouyan	taupe	13. bètch'bo	pivert
6. lôbèsse	buse	14. prôliè	épervier
7. malto	bourdon	15. marchô	grosse fourmi
8. fônè	frelon		