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° 34 - MAI-JUIN 1998

LONDRES :
L'Orval à l'honneur en Angleterre

A Londres, il existe deux restaurants appelés BELGO.
L'un, « Belgo Noord », est situé 72 Chalk Farm Road, London NW1 8AN.
L'autre, « Belgo Centraal », 50 Earlham Street, London WC2H 9HP.
Tous deux offrent à leur clientèle toutes sortes de bières belges dont notre superbe Orval ; de plus, deux plats proposés sont cuisinés à base de bière d'Orval et même de fromage d'Orval.
Le premier plat s'intitule :
Tartelette à l'oignon : a warm tart filled with onion confit and Orval beer cream, served with salad : 5.50.
(Traduction : une tarte chaude remplie de confit d'oignon et de crème à la bière d'Orval, servie avec de la salade : 5.50 livres sterling.)

Le second plat est simplement sublime :
Ragoût de champignons à la trappiste : wild mushrooms stewed in Orval beer, in a light puff pastry case topped with Orval trappist cheese : 8.95.
(traduction : des champignons sauvages cuits dans de la bière d'Orval, dans un chausson allégé de pâte feuilletée, nappé de fromage d'Orval : 8.95 livres sterling.)

Décidément, l'Europe entrouvre ses frontières. Même Albion se laisse séduire par notre succulent breuvage ! Qu'on se le dise !

Jean Ardoue, Sosson d'Orvaulx

Le mot du trésorier

A ce jour, 160 membres environ sont en règle de cotisation pour 1998.
Un BULLETIN de virement, joint à la présente revue, est adressé à tous ceux dont, sauf erreur de ma part, le paiement n'a pas encore été enregistré.
Je les invite donc à faire le nécessaire dans les meilleurs délais.
Pour rappel, la cotisation annuelle est fixée à 300 FB ou 50 FF.

Et bonnes vacances, quand même !!!

Richard Lambert

SEMAINE FRANÇAISE A FLORENVILLE
Florenville à l'heure du « Beaujolais »

La 9e Semaine Française à Florenville, organisée par Festivités Animations Florenville (FAF), se déroulera du 11 au 21 juillet. Cette année, elle sera placée sous le thème du Beaujolais.

*C'est ainsi que « **Les Chansonniers du Beaujolais** » de Villefranche-sur-Saône serotn présents à Florenville les 11 et 12 juillet pour animer les manifestations du week-end.*

*C'est ainsi aussi que notre confrérie accueillera le **MARDI 14 JUILLET** quelques membres de la confrérie des « **Grappilleurs du Beaujolais** » de Châtillon d'Azergues.*

Au cours d'un chapitre extraordinaire qui se tiendra dans la cour de la Ferme des Roses à Florenville à 18 heures, les « Grappilleurs du Beaujolais » introniseront quelques membres de notre confrérie et nous leur rendrons la pareille sur le champ.

*Un repas convivial du terroir (pâté gaumais - assiette de la ferme - fromage d'Orval - dessert - café) sera servi sur place vers 19 h 30. **Participation aux frais : 600 FB ou 100 FF, boissons non comprises.***

Le repas sera animé par les chansons de nos amis du Beajolais. Il est ouvert à tous moyennant réservation au Pavillon du Tourisme, place Albert 1er (☎ 061/31 12 29 fax 061/31 32 12)

Qu'on se le dise ! Le présent avis vaut invitation

*P.S. Les « **Grappilleurs du Beaujolais** » (6 hommes) arriveront à Florenville le lundi 13 juillet fin de journée et repartiront le mercredi 15 juillet en début de matinée. Avis est lancé aux Sossons qui seraient susceptibles d'héberger l'un ou l'autre de nos invités.*
Contact : Pavillon du Tourisme - Florenville (voir coordonnées ci-avant).

En guise d'éditorial

le sens et le but d'une confrérie

La définition du mot « Confrérie » donnée par le petit Larousse est assez lapidaire : association de personnes pour une œuvre pieuse ou charitable »... Certes, les Confréries, telles que nous les connaissons ont régulièrement dépassé les objectifs de cette définition. Elles défendent leur terroir, ses produits, ses qualités... Nous faisons de même, mais depuis plusieurs années, nous avons réfléchi sur le but social de notre Confrérie.
Tous ensemble, nous avons estimé que l'aspect folklorique devait se doubler d'un objet social, et nous avons créé un fonds social, que nous alimentons grâce à nos activités diverses.
Nous avons ainsi pensé que les plus démunis d'entre nous pourraient profiter de nos activités. En effet, il suffit d'ouvrir journaux et revues, ou tout simplement regarder autour de soi, pour s'apercevoir que la fracture sociale est bien réelle, et que les exclus sont, hélas, de plus en plus nombreux.
Cette année, nous avons décidé d'aider diverses associations qui œuvrent à l'amélioration de la condition de ces défavorisés. Diverses associations recevront ainsi une enveloppe de 30.000 F. Les voici, brièvement présentées :

LE HOME SAINT-JEAN-BAPTISTE, qui fait l'objet de nos visites annuelles de début d'année, lorsque nous allons offrir aux pensionnaires, le gâteau des Rois, accompagné du petit verre. L'après-midi se passe en chansons... et nous avons constaté que l'équipement sonore faisait défaut... Il nous faut « trimballer » chaque fois, micro, ampli, etc... Nous avons alors proposé de faire un don pour équiper le home d'un appareillage qui restera à demeure et pourra servir à l'ambiance musicales des fêtes ou événements fêtés en cours d'année.

MISTRAL GAGNANT est une ASBL philanthropique qui a pour but de réaliser les rêves d'enfants atteints de maladies incurables. Association hautement caritative qui réalise ainsi ces rêves d'enfants pour qui l'existence se terminera hélas, prématurément. Association pleine d'espérance, quoi de plus beau de voir les visages épanouis de ces enfants qui n'ont pas été gâtés par la vie et qui sont en droit d'avoir leur part de bonheur...

LA CLAIRIERE est bien connue dans la région, notamment par sa campagne des Œufs de Pâques. Elle a son siège à Arlon, et a décentralisé ses activités vers la Ferme des Roses à Florenville. Des handicapés adultes y sont hébergés en home occupationnel et retrouvent là un véritable sens à l'existence, par le travail et autres occupations. Un encadrement spécialisé les aide au jour le jour. D'autres activités de réinsertion et d'accompagnement complètent le volet social de cette Institution qui a grandi, et qui est très strictement gérée par un groupe de bénévoles réunis en ASBL.

Enfin, **la SAINT-VINCENT-DE-PAUL de Florenville,** relancée à l'automne dernier, qui tient ses permanences chaque samedi matin à l'ancienne maison vicariale. Elle a déjà ouvert une trentaine de dossiers d'aide à des familles dans le besoin, essentiellement sous forme d'aide alimentaire.
Des habits en bon état sont aussi bien accueillis.. Diverses interventions sont également réalisées : recherche de travail, aides à l'octroi d'allocations, de pensions, etc... La Saint-Vincent travaille en étroite collaboration avec les CPAS régionaux... Tout renseignement... ou aide à apporter chez Georges Théodore - 061/31 13 09.

Voilà, sans forfanterie, mais en toute modestie, il nous a semblé utile que vous soyiez informés de nos activités... pour que vous sachiez aussi que notre devise ne reste pas un label artificiel qui ne voudrait rien dire, mais que nous essayons de l'appliquer au jour le jour : « Fayez toudjous l'bin t'tautou d'vous avû l'cûr laurdge èt amitieux ...».

Georges Théodore, grand-maître

Le Cercle archéologique et historique de Florenville en voyage à Diest et Leuven.

Le samedi 16 mai, le Cercle archéologique et historique de Florenville organisait son voyage annuel à Diest et Leuven. La matinée était réservée à la visite du joli béguinage de Diest sous la direction de M. André Schollen, professeur à Diest.
Celui-ci fit aux membres du Cercle un exposé dont voici le texte :

LES BEGUINAGES EN BELGIQUE

Il est possible que les Diestois soient un peu chauvins, mais ils disent tout de même la vérité quand ils prétendent que leur béguinage est l'un des plus beaux d'Europe. Et comme le phénomène " béguinage " ne se manifeste qu'en Europe, ils peuvent aisément conclure qu'il est l'un des plus beaux du monde. Il ne faut pas que vous les croyiez sur parole. Mais avant d'aller à la découverte de ses beautés, voici un mot d'histoire sur l'origine des béguinages et sur les femmes pieuses qui y vivaient en communauté et qu'on appelait " béguines ".

ORIGINE ET EVOLUTION DES BEGUINAGES

Les premiers béguinages ont été fondés au 12e siècle sur un territoire assez limité : le Nord-Est de la France, la Flandre, les Pays-Bas et l'Ouest de l'Allemagne. C'était une région très prospère, avec un commerce florissant, des villes populeuses et un cadre spirituel très fertile, grâce aux cloîtres et à l'influence des Dominicains.
Dans nos régions, on comptait 20 béguinages, tous florissants et fondés entre 1230 et 1275. Le premier était le « Grand Béguinage » à Louvain (1230), le dernier le « Petit Béguinage », dans la même ville (1275). Dans cette liste, Diest occupe la 9e place (1247). Le phénomène « béguinage » connaissait donc un grand succès.

Il y avait un surcroît de femmes, surtout dans les cercles de la noblesse et de l'aristocratie :
— à cause des guerres, des expéditions militaires comme les croisades, des tournois, des attentats et des actes de vengeance, les membres masculins de ces classes étaient décimés et ils laissaient des veuves.
— du point de vue social, il y avait une restriction de l'état conjugal. Pour que le patrimoine familial reste intact, seule la fille aînée avait le privilège de se marier.

Une assez grande partie de ces veuves et célibataires préféraient une vie religieuse, d'abord dans des « cloîtres doubles » avec des ailes pour les hommes et les femmes, puis dans les couvents des Clarisses et des Dominicaines.
Très vite, il y manqua des places et beaucoup de ces femmes ont pris la décision d'aller vivre en petites communautés. Bientôt, on leur donna le nom de « béguines » vivant dans des « béguinages » qui n'étaient ni cloîtres, ni couvents, mais une ville dans la ville, un quartier autonome, entouré de murs et de fossés, avec des portes monumentales, des maisons privées pour les béguines fortunées, des couvents pour les plus pauvres, et des bâtiments avec une destination commune comme l'infirmerie et la boulangerie.

Les béguinages fleurirent jusqu'au début du XVIe siècle, la période de la Réforme et des révoltes des protestants. En Hollande, presque tous disparurent. Dans nos régions, ils furent pillés et mis à feu. La fureur iconoclaste n'améliora pas la situation et la plupart des béguinages furent abandonnés.
La Contre-Réforme du 17e siècle annonça une nouvelle période de floraison. Soutenu par les seigneurs et les évêques de la région, et sous la direction d'un curé passionné et cultivé (comme le curé Nicolas Van Esch à Diest), on commença à reconstruire les béguinages, mais d'une façon bien différente de celle du Moyen Age : les rues étaient tracées en lignes droites, les maisons étaient de pierre et surtout, on constatait une grande expansion de la population.

Au 18e siècle, pourtant, la fin des béguinages s'annonçait. Il y avait toujours moins de vocations et pendant l'occupation française, les béguinages furent supprimés (celui de Diest en 1796) et l'Etat en fit des Hôtels-Dieu.
Les efforts des béguines pour reprendre leur patrimoine furent vains, et au début du 19e siècle, l'extinction totale fut inévitable.
Les villes confisquèrent les territoires et les passèrent aux commissions d'assistance publique, les successeurs des Hôtels-Dieu.
Heureusement, le gouvernement n'oublia pas qu'il était nécessaire de restaurer les béguinages pour en faire les centres culturels et les lieux de rencontre que nous connaissons aujourd'hui et dont notre population avait tellement besoin.

LES BEGUINES

Les femmes pieuses, dont la plupart étaient veuves ou célibataires, qui vivaient en communauté et qu'on appelait « béguines », n'étaient ni complètement religieuses, ni laïques. Elles ne devaient pas vivre selon des règles monastiques, elles ne prononçaient pas de vœux perpétuels, seulement des vœux d'obédience et de chasteté, elles pouvaient quitter le béguinage à tout instant, par exemple pour se marier, mais il y avait un acte de fondation et elles avaient un statut spécifique qui était transmis oralement au début et par écrit à partir du 14e siècle.
Les béguines les plus riches avaient leur propre maison et elles vivaient des intérêts de leur fortune. Les plus pauvres vivaient avec un petit groupe de 10 à 12 personnes dans des couvents qui étaient construits avec l'argent offert par un bienfaiteur. Elles vivaient de leur travail manuel, comme produire toutes sortes de dentelle, tricoter, tisser, réparer des vêtements usés...
Comme activités après leur travail quotidien, les béguines s'occupaient des personnes âgées, mais surtout, elles soignaient les malades quand il y avait des épidémies. C'est pourquoi on trouve près des béguinages des maisonnettes où les malades étaient mis en quarantaine. A Diest, par exemple, nous connaissons toujours, à côté du béguinage, une « rue de l'Hôpital pour pestiférés ».
Enfin, les béguines refusaient l'entrée aux hommes, même au curé qui avait son presbytère à côté de la porte d'entrée monumentale mais... du côté extérieur du mur.

LE BEGUINAGE DE DIEST

Au 12e siècle, il y avait des femmes ermites qui vivaient de charité sur le territoire du village de Webbekom, tout près de Diest. Ce sont elles qui ont fondé une communauté au nord-est de la ville sur un terrain qui appartenait à Thomas, le supérieur d'un cloître à Saint-Trond. C'étaient les premières béguines qui recevaient la permission d'y construire une chapelle en 1247. Arnould IV, seigneur de Diest, était le grand organisateur qui réussissait à faire d'un mouvement spontané une véritable institution avec des règles et des statuts. Et ce qui était conçu comme chapelle devint une église.
Pendant 30 ans, le béguinage prospéra et s'agrandit, surtout sous les auspices d'Arnould V.
Vinrent alors les révoltes protestantes et le béguinage fut pillé et brûlé.
Au début du 17e siècle, on commença à le reconstruire, et le curé Nicolas Van Esch fut en même temps l'architecte et le guide spirituel de cette entreprise. C'est surtout grâce à lui que ce béguinage est devenu celui que nous pouvons admirer aujourd'hui.
La porte d'entrée monumentale, les maisonnettes privées et les couvents furent construits d'après un plan bien prévu et tous les toits furent couverts de tuiles.
Après 1648, le béguinage connut une nouvelle période de prospérité, mais en 1796, il fut supprimé par le gouvernement français.
La ville de Diest le confisqua et passa la propriété à la commission d'assistance publique qui intégra le béguinage dans la ville.
Aujourd'hui, les 4 hectares 37 ares sont partiellement habités mais il y a aussi des artistes qui y ont ouvert leur atelier et qui y vendent leurs créations (bijoux, gravures, peintures, sculptures, meubles anciens restaurés, livres anciens et documents...). Au-dessus de la porte d'entrée monumentale, il y a la « Galerie Esschius » avec des expositions permanentes, mais il y a également deux cafés-restaurants où le touriste peut déguster les spécialités diestoises.
La porte d'entrée monumentale, érigée dans un style dit « Rubensien » donne accès aux 80 maisons dont 4 couvents où habitaient une cinquantaine de béguines qui ne pouvaient pas se permettre une maison privée. Au-dessus de la porte de chaque maison, se trouvait la statue d'un saint, patron et protecteur de cette maison. Les statues que l'on peut y voir maintenant ne sont que des copies. Les statues originales se trouvent dans le musée communal. Dans le « Couvent des Anges », on a reconstitué une « maison de béguine ». On peut y voir comment les béguines vivaient. On y produit des friandises à base de sucre, d'herbes et de plantes.
L'église Sainte-Catherine a été construite entre 1314 et 1345. Jan Kessel, l'architecte, voulait en bâtir une de style ogival, apparentée aux petites églises du Brabant. Bien que le côté extérieur de cette église doive être restauré d'urgence, son intérieur est resté intact. La chaire date de 1671.
Derrière l'église se trouve l'ancienne infirmerie. Elle fut bâtie en 1273 et originellement, c'était un Hôtel-Dieu, mais sa destination a changé plusieurs fois : hôpital, orphelinat, refuge des paysans qui se révoltaient contre les sans-culottes pendant l'occupation française, et enfin, de nos jours et après une très belle restauration, elle est devenue le centre culturel avec des salles de réunion, des espaces pour des expositions, un théâtre et le café-restaurant « La Chapelle ».

André Schollen, professeur à Diest
Sosson d'Orvaulx

Pour tous renseignements sur le Cercle Archéologique et Historique de la Région de Florenville ASBL, s'adresser chez Edouard HIZETTE, rue de la Station 5 - 6820 Florenville - ☎ 061/31 35 89.

Ne pas confondre :

Une bière d'Abbaye , ce n'est pas une Trappiste !!!

Si, pour le commun des « buveurs », cela peut paraître chou vert et vert chou, cet amalgame hérisse les vrais « biérophiles »... que nous sommes !!! Mais nous ne sommes pas les seuls : les moines cisterciens de la " stricte observance "ne peuvent non plus admettre l'amalgame !
Question de goût... et d'honneur : les premières sont fabiquées de façon industrielle, loin des Abbayes, tandis que les autres, vraiment artisanales, sont brassées sur place !

Une nouvelle décision de justice vient de le confirmer : le Tribunal de commerce de YPRES vient de donner raison aux Trappistes de l'Abbaye Sint-Sixtus de Westvleveren, dans un litige qui l'opposait à la brasserie Saint-Bernard de Watou... Pour ceux qui vont passer quelques repos à la mer, ces noms disent quelque chose... car on les sirote souvent devant la " grande bleue "... enfin, quand elle l'est encore ! Désormais, la brasserie de Watou ne pourra plus utiliser l'appellation Saint-Sixtus, ni même représenter le bon moine sur ses bouteilles !
Dans cette affaire, une équivoque a été longtemps entretenue. En effet, depuis 1946, la brasserie St-Bernard de Watou brassait de la Saint-Sixtus, avec l'accord des moines, selon une de leurs recettes. L'accord fut reconduit en 1963, mais dénoncé voici 6 ans par les trappistes. En effet, des cafetiers, peu scrupuleux, présentaient les bières de Watou comme des brassins de trappistes... Dès lors, pour les étrangers, ou les profanes...

Le jugement fait aussi référence à une décision du Tribunal de commerce de Gand, du 18 février 1962, qui avait condamné un brasseur qui avait appelé une de ses bières, trappiste, alors qu'elle ne l'était pas. Depuis ce jour, il n'y a donc en Belgique que 5 vraies trappistes : Rochefort, Orval, Chimay, Westmalle, Westvleteren, à savoir des bières brassées par des trappistes au sein d'Abbayes relevant de la stricte observance.

On pourrait parfois se demander pourquoi les Trappistes qui mènent une vie " à la dure ", consacrée à la prière et au travail, se démènent pour qu'on ne touche pas à leur appellation. Il s'agit d'une protection du consommateur, et d'une question d'honnêteté... Ce n'est en tout cas pour faire du lucre... A Orval, chacun sait que les revenus de la brasserie servent à l'entretien du vaste domaine, et que, s'il reste un profit, il est largement utilisé à des fins sociales.

Pour ce qui est de l'Abbaye de Westvleteren, nichée dans les plaines du Westhoek, elle n'a pas de système de distribution. On ne peut se la procurer que sur place, dans une sorte de « drive in » et au café « In de Vrede », qui lui fait face... et il faut se lever tôt pour avoir le plaisir de la déguster ! Cette petite référence est basée sur un jugement somme toute récent, puisque le Tribunal d'Ypres a statué voici un an sur ce litige !

Le circuit de la bière

José Fiévet

(Extrait de " Luxembourg Tourisme ", Eté 1998

A l'initiative de la Fédération touristique d'une part et du Comité départemental du tourisme de la Meuse d'autre part, avait été mise sur pied, il y a quelques années, une route de la bière parcourant le nord du département meusien et le sud de la province de Luxembourg.
Ces deux organismes rejoints par le Grand-Duché de Luxembourg ont initié « sur papier » depuis plusieurs années un circuit transfrontalier de la bière.

A l'intervention de la FTLB via l'intercommunale Idélux, les trois interlocuteurs avaient introduit un dossier à l'Europe dans le cadre des crédits Interreg II Wallonie - Lorraine - Luxembourg.

A présent, les nouvelles sont positives, « le circuit européen de la bière » devrait recevoir la bénédiction du Cabinet du Ministre-Président, Robert Collignon.

Le moment est donc venu de présenter cette nouvelle route transfrontalière de la bière.

Il s'agit donc bien d'un circuit touristique et culturel s'appuyant essentiellement sur le thème de la bière. Le tracé complet couvrant environ 500 kilomètres, parcourir totalement ce périple en une seule journée tiendrait de l'inutile marathon.

Chacun entame le circuit là où il le souhaite. Il en sort quand et où il veut.

Disons-le d'emblée, le circuit européen de la bière n'est pas une tournée d'estaminets. Il met bien entendu en évidence les brasseries qui fonctionnent toujours à l'heure actuelle, de même que les nouvelles installations, sachant que des entreprises artisanales se sont implantées dans notre province de Luxembourg ces derniers temps.

Au passage, pour diversifier le périple et afin que chaque membre de la famille rentre au domicile complètement satisfait de l'expérience vécue, il est recommandé de visiter des curiosités ou musées, de s'arrêter pour admirer un site, de prendre du temps pour savourer la gastronomie régionale.

ORVAL

A tout seigneur, tout honneur.

Pour démarrer sous les meilleurs auspices, rendez-vous à Orval.

Haut lieu de notre patrimoine architectural religieux, l'abbaye d'Orval mérite que vous vous y attardiez.

La visite comporte tout d'abord une séance d'audiovision sur la vie monastique. Ensuite, vous découvrez les ruines de l'abbaye médiévale, des caves du 18e siècle, de l'orfèvrerie, des peintures et ferronneries.
Très intéressants aussi, le musée pharmaceutique ainsi que le jardin des plantes médicinales.

Jusqu'à fin septembre, l'abbaye est " ouverte " de 9 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18 h 30. A titre indicatif, le prix d'entrée individuel pour un adulte est de 100 F. Il est en outre possible de participer à une visite guidée en français mais aussi en néerlandais. Renseignements : 061/31 10 60.
Il n'est malheureusement pas possible de visiter la brasserie pas plus d'ailleurs que la fromagerie.

En revanche, à l'entrée de l'abbaye, vous pourrez acheter des produits locaux : la trappiste, le fromage, le pain...

Pour déguster la *trappiste d'Orval,* rendez-vous dans un établissement proche de l'abbaye, à Florenville ou sur votre périple.
Tout bistrot luxembourgeois ou nord-meusien qui se respecte se doit de commercialiser ce noble produit, dont la promotion est assurée avec talent par les Sossons d'Orvaulx, une des plus prestigieuses confréries du Luxembourg.

L'ETAPE EN MEUSE

Les choses sont ainsi faites qu'en quittant Orval en direction de la France, vous vous dirigez immédiatement vers un autre point incontournable du circuit : le musée européen de Stenay, cher à son conservateur, notre ami Philippe Voluer.

Le droit d'entrée pour un adulte s'élève à 28 FF. Moins cher qu'il n'y paraît puisque votre ticket donne droit à une consommation offerte après la visite.

Si vous souhaitez obtenir des compléments d'information, téléphonez au 0033/329.80.68.78.

Via Beauclair, Halles-sous-les-Côtes, Mont-devant-Sassey, vous arriverez à Dun-sur-Meuse.

Ensuite, en passant par Marville et Montmédy, vous vous arrêterez à Avioth pour y redécouvrir la basilique dans les champs.

LA BIERE EN GAUME

Le circuit vous propose de rentrer en Belgique par Gérouville où selon des méthodes artisanales, la famille Gigi (ne croyez pas qu'il s'agit là d'un surnom) brasse *la Gaumaise,* définie comme bière ambrée de fermentation haute, légèrement amère... mais très digeste.

Comme il s'agit d'une petite entreprise familiale, pour visiter la brasserie, il est impératif de prendre préalablement rendez-vous (063/57.75.15). La visite est payante (80 F/pers.), se conçoit en groupe et ne peut s'effectuer que le samedi matin de 10 à 12 heures.

Pour déguster la Gaumaise, poussez la porte, si elle n'est déjà ouverte, d'une taverne de la région.

Si vous en avez le temps, nous vous recommandons de visiter les musées gaumais à Virton et de passer par le village de Montquintin.

N'oubliez pas Torgny, tout à côté. Faites le détour pour parcourir à pied cette localité classée parmi les *« Plus Beaux Villages de Wallonie »*. Cet ensemble remarquable de maisons en pierre de Gaume, aux toits de tuiles, donnera au souvenir de votre périple un goût méridional, renforcé par l'incrustation de vignobles dans le paysage.

Insensiblement, nous nous dirigeons vers le Grand-Duché, en passant par quelques villages, abondamment fleuris l'été : Rachecourt, Willancourt, Gennevaux...

LES BRASSERIES LUXEMBOURGEOISES

Nos amis grands-ducaux nous avaient prévenus...

Si le thème de la bière doit être traité chez nous, il faut couvrir l'ensemble du pays.

Proche du sud de notre province de Luxembourg, Bascharage, où est brassée la *Bofferding,* bière bien présente dans notre province.

Jusqu'à mi-septembre chaque mardi à 15 heures, des visites guidées sont organisées (100 F/pers.).

Quant aux groupes (à partir de 20 personnes) ils peuvent visiter la brasserie un jour ouvrable de leur choix, en prenant accord préalable avec l'équipe de M. Lentz (00352/509.01.11).

A Luxembourg-ville est installée la brasserie *Mousel.* En cours de transformation, pour l'instant elle ne peut plus recevoir les visiteurs. Pour varier, passez donc au musée national.

Vous reprenez ensuite la route vers Bourglinster et Larochette pour arriver à *Diekirch.* En vous adressant préalablement au syndicat d'initiative pour une visite guidée, en saison vous pouvez découvrir cette brasserie à la marque bien connue.

Via Ettelbrück, vous vous retrouverez rapidement à Wiltz où est toujours implantée la brassrie *Simon.* En juillet et août, le jeudi après-midi, il est possible de visiter. Pour 100 F, vous découvrez, vous dégustez et vous emportez votre verre.

RETOUR EN LUXEMBOURG BELGE

De Wiltz à Bastogne, il n'y a qu'une dizaine de minutes.

Dans la Nuts City, redécouvrez le classique Mardasson, visitez un ou plusieurs musées parmi lesquels le Bastogne Historical Center, le musée d'art religieux en Piconrue ou encore " Au Pays d'Ardenne, original Museum ".

Par route touristique, autoroute ou nationale, nous vous suggérons de faire ensuite halte à Houffalize.

Vos enfants apprécierons que vous leur réserviez une partie de la journée en jouant à *Houtopia.*

Dans la petite localité d'*Achouffe,* vous retrouverez les nutons qui enjolivent les étiquettes de la *Chouffe.*
C'est une bière ambrée brassée exclusivement à partir de malt, de houblon et d'eau de source.
La Chouffe titre 8,50°. *La Mac Chouffe* est une brune qui fait 8,7° d'alcool.

Sur réservation (061/28.81.47), en individuel ou en groupe, les visiteurs sont accueillis presque toute l'année (commentaires en français ou en néerlandais). Le prix de 150 F/pers. comprend en outre la dégustation ainsi que le verre décoré et même une carte postale déjà timbrée.

Vous vous dirigerez ensuite vers Bérismenil.

Chemin faisant, nous vous conseillons une halte au Confluent des 2 Ourthes à Engreux, au barrage de Nisramont, ainsi qu'à Nadrin, où vous redécouvrirez au Hérou les multiples méandres de l'Ourthe.

Descendant de Dochamps vers le pont d'Erezée, vous suivez la vallée de l'Aisne. Peut-être choisirez-vous d'emprunter le tramway touristique de l'Aisne ?

Ensuite, sur la route qui conduit vers Hotton, à Soy, vous découvrirez sans difficulté la brasserie artisanale de Dany Prignon. *La Fantôme* est une bière artisanale de 8° sur levure refermentée en bouteille.
En prévenant, il est possible de visiter et de déguster (086/47.77.44).

Cette année, cette brasserie fête son dixième anniversaire. A cette occasion, la production va passer de 1000 à 3000 litres/semaine. Les 15 et 16 août, en collaboration avec la confrérie qui porte le même nom, seront organisées des journées portes ouvertes avec un brassin spécial destiné à aider la recherche contre la leucémie.

Pour rejoindre la plus petite ville du monde, nous vous conseillons de suivre le chemin des écoliers en effectuant un crochet par Wéris à la recherche du temps passé. Classé parmi *« Les Plus Beaux Villages de Wallonie »,* Wéris est célèbre pour ses mégalithes : dolmens, menhirs et autres pierres levées.

A Durbuy, le rendez-vous est fixé à la brasserie-taverne « La Ferme au Chêne ». Y est fabriquée la *Marckloff.*
Il s'agit d'une micro-brasserie rapidement parcourue et commentée par vidéo.

Ici aussi, une confrérie épaule la promotion d'un produit qui n'est commercialisé que sur place par les frères Trine.

Après avoir déambulé dans les rues caractéristiques du vieux Durbuy, vous traversez la Famenne.
Vous ne connaissez pas les grottes de Hotton ! Si vous en avez le temps, c'est le moment d'y pénétrer.

Vous traversez Marche, la ville qui bouge. Vous vous dirigez ensuite vers Nassogne.

Faites halte à Ambly, à la dernière née de nos brasseries luxembourgeoises.

La *Saint-Monon* se décline en 2 types de bière, une brune de 7,5° et une ambrée de 6°. Pour visiter, prenez contact au préalable avec le brasseur (084/21.03.57).

INCURSION NAMUROISE

Le tourisme ne connaît fort heureusement pas les frontières.

A deux pas de *Rochefort,* comment ne pas citer cette autre *trappiste* (6, 8 ou 10° au choix) fabriquée par l'Abbaye Notre-Dame de Saint-Remy. Il n'est pas possible de visiter.

Par contre, sur rendez-vous, la brasserie *La Rochefortoise* à Eprave pourra vous recevoir.

LE FINAL EN LUXEMBOURG

Pour rejoindre le point de départ d'Orval, vous passez par les pôles touristiques de la Haute Lesse et de Semois et Vierre.

En musardant, vous choisirez peut-être de vous arrêter à Redu, village du livre ou à l'ESC de Transinne. Plus loin, Bouillon vous attend. Sans oublier le musée ducal et le château fort, vos pas vous conduiront vers le tout nouvel archéoscope Godefroid.

J'oubliais ! Dans l'entité de Wellin, voyez Sohier, classé également parmi *« Les Plus Beaux Villages de Wallonie »*. C'est une localité très homogène qu'il faut découvrir au passage.

A moins que nous n'y reveniez ultérieurement à l'occasion d'une des promenades guidées chaque 2e dimanche du mois jusqu'en septembre.

En passant par le joli village de Chassepierre et la riante cité de Florenville dans la vallée de la Semois, notre long périple se termine.

Bien entendu, il est impossible de réaliser un tel circuit d'une traite, voire même à l'occasion d'un seul séjour.

Le circuit européen de la bière vous invite donc à revenir régulièrement chez nous afin de la déguster... avec modération.

A Orval, exposition « Résurrection d'Orval 1926-1948 »

Dès maintenant et jusqu'au 4 octobre, cette exposition vous accueille de 13 h 30 à 18 heures.
« Résurrection d'Orval 1926-1948 » est organisée à l'occasion du 900e anniversaire de la fondation de Cîteaux et du 50e anniversaire de la dédicace de la basilique d'Orval.
Rétrospectives en photographies. Rens. 061/31.10.60.

Notre Sosson J.-C. Servais ne chôme pas !

Dès la parution du deuxième tome de « La belle coquetière » paru au mois de novembre, Jean-Claude Servais s'est remis au travail. Il nous prépare pour la fin de l'année un nouvel album dans la collection AIRE LIBRE aux Editions Dupuis toujours.
Pour changer, une histoire contemporaine dans laquelle il doit avoir mis pas mal de souvenirs de jeunesse, quand il venait passer ses vacances chez sa grand-mère à Jamoigne.
Jean-Claude Servais, pour les décors de cet album, s'est principalement inspiré du village de WILLIERS. C'est pourquoi quelques courageux ont décidé d'y faire une exposition pour la parution de ce nouvel album.
Il est déjà décidé qu'on y verra, bien sûr, des planches originales et des bleus de coloriages, mais également une exposition sur les animaux sauvages et domestiques dans l'œuvre de J.C. Servais.
Une séance de dédicaces avec plusieurs dessinateurs et une foire à la B.D. d'occasion y est prévue. La date est fixée au week-end des 14 et 15 novembre.

En attendant, quatre TIRÉ-À-PART extraits des « Saisons de la Vie » ont été édités, sur beau papier, en tirage limité à 50 exemplaires numérotés et signés vendus exclusivement à Florenville. De quoi faire de jolis encadrements pour les amateurs de Jean-Claude SERVAIS.

En cette année où Villers-devant-Orval accueille le rassemblement des Villers, nous avons retrouvé une brochure « Villers-devant-Orval » et son environnement, dont nous nous sommes permis d'extraire cet article dû à Andrée Guerlot. Cet article date de 1963. Il nous a semblé de nature à intéresser nos lecteurs.

Villers d'autrefois

Villers-devant-Orval est situé dans la Gaume au Nord-Ouest de la Belgique, comme enclavé dans la France. Les villages qui l'entourent sont Florenville, Gérouville, Izel, Margny, Sapogne et Auflance (ces 3 derniers sont des villages français).

Origine : Le château de Villers existait vers le VIe siècle car l'épaisseur extraordinaire de ses murs (2,50 m à la base) indique assurément une construction fort ancienne.
Des ouvriers extrayant du sable mirent à découvert un cercueil en pierre de taille renfermant le squelette d'un guerrier, avec des armes informes, rongées par la rouille, placées contre le squelette et une urne à chaque coin du cercueil. Plus tard, en 1889, en plantant des arbres, J.-P. Heren découvrit cinq squelettes placés en ligne sans cercueil. Près de ceux-ci, on découvrit des débris d'armes, d'urnes et divers menus objets paraissant indiquer que les sépultures datent de l'époque franque. D'autres sépultures furent découvertes en 1899, portant le nombre à treize. (voir notes de E. Moneau).

Une charte de janvier 1251 nous apprend que Villers possédait déjà une église et une organisation communale. En 1570, Villers comptait plus de 300 habitants.

C'est sous le règne des Archiducs Albert et Isabelle que Villers connut un réel essor. De courte durée, puisque le village fut complètement détruit en 1639 par les troupes françaises commandées par le maréchal de Chatillon.
La paix revenue, l'industrie reprit son essor car la population atteignait le chiffre actuel.

L'aisance de quelques-uns de ses habitants se remarque aussi à plusieurs maisons datant de cette époque.

Profitant de la détresse des derniers seigneurs acculés à la ruine par toutes sortes de calamités, l'abbaye s'appropria en détail tout le territoire de Villers, procurant ainsi à la population l'aisance par l'industrie et le commerce. Malheureusement, la destruction d'Orval, en arrêtant toutes ses industries, lui enleva tous ses moyens d'existence. Privés de travail et de terres par la vente de tous les biens du couvent que la République s'était appropriés, les artisans manquaient de ressources. Seul, le travail de la laine au moyen de rouets à mains pour les fabricants de draps de Sedan les rendit moins malheureux. L'établissement des filatures leur supprima encore cette dernière ressource.
Un certain nombre d'ouvriers de Villers s'engagèrent à la fonderie de Margut (France), d'autres quittèrent le village pour s'établir dans des localités industrielles, ce qui causa la décroissance de la population.
Outre le château dit « de la place », il existait à Villers d'autres manoirs seigneuriaux moins importants. L'un, transformé en maison de ferme, est compris au dessin de la rue de Margny.
L'autre était de construction pareille mais sa haute toiture fut détruite par les guerres et ne fut pas relevée.

SEIGNEURS DE VILLERS-DEVANT-ORVAL

Villers a été gouverné par des seigneurs qui se sont succédé depuis le XIe siècle jusqu'au milieu du XVIIIe siècle.

HAUTE JUSTICE

La haute justice de Villers se composait d'un officier de justice, de deux échevins, d'un procureur, d'un greffier et de deux sergents d'office.
Les juges étaient nommés par les seigneurs et à la fin du XVIIIe siècle, par les abbés d'Orval.
Les registres du greffe de la justice de Villers ont été détruits à la Révolution française.
L'ancienne prison se trouvait dans le château fort au siècle dernier et la potence était sur le sentier de Villers à Auflance (France).

JUSTICE MOYENNE ET BASSE

La justice moyenne et basse était exercée par un maire assisté d'un lieutenant-maire, de quatre échevins, d'un greffier et d'un sergent.
La justice était élue annuellement par la communauté en vertu de la loi de Beaumont.

AFFRANCHISSEMENT A LA LOI DE BEAUMONT

Les habitants de Villers-devant-Orval reçurent des franchises par un décret du conseil provincial du 11 juillet 1606 qui les mit sous la protection des archiducs Albert et Isabelle. Deux cents ans avant, ils possédaient déjà des droits dont ils jouissaient selon la loi de Beaumont comme celui de prendre du bois d'édifice et de chauffage pour eux et leurs successeurs.

CULTE

Villers faisait anciennement partie de la paroisse d'Auflance, doyenné d'Yvois (Carignan).

Villers avait son cimetière entourant l'église et il y est encore. Le vicaire de Villers était nommé par le curé d'Auflance.
Au mois d'avril 1791, un prêtre constitutionnel qui se qualifiait quand même « curé d'Auflance et de Villers » vint résider dans cette dernière localité et il y exerça les fonctions pastorales jusqu'à sa mort. C'est depuis ce moment que Villers redevint le siège d'une cure. A notre ancienne annexion à la cure d'Auflance, nous devons la disparition partielle de nos anciens registres paroissiaux.
Le patron de la paroisse est saint Gengulf.

NOTRE SAINT GENDOULF DE VARENNES

Il y a vingt-quatre manières différentes d'écrire ou de prononcer ce nom selon les sources et selon les époques. Pour nous de Villers-devant-Orval, c'est Gengoulf qui sent plutôt la source germanique. N'oublions pas que jusqu'à la Révolution française, nous relevions du diocèse de Trèves. Il est le patron de la paroisse et aussi le titulaire de l'église.

I. Sa vie

Il est originaire de Varennes. Parmi les vingt-cinq Varennes de France, il s'agit sans nul doute de Varennes-sur-Amance à 4 lieues de Langres.
Né en 703 au château de ce Varennes, d'ancienne et noble souche bourguignonne, c'était un « racé » de formation spirituelle et morale très soignée, avec une éducation sportive remarquable, grand chasseur et pêcheur. Hélas, vers ses vingt ans, il perdit ses parents en peu de temps. Très recherché, c'était un beau parti pour tous les châtelains de la Bourgogne et de l'Ardenne : il était souvent invité aux chasses et aux tournois. Trop confiant, privé de l'avis de ses parents, il se laissa prendre au piège par une jeune fille noble aux apparences sérieuses. Grand mariage mais mauvais choix ! Il lui fallut bientôt déchanter de la belle « Ganéa » qui cessa bientôt d'être chatelaine chrétienne et même plus grave d'épouse fidèle. Par surcroît de malheur, « messire Gangulphe » comte de Bourgogne fut appelé à une expédition lointaine par Pépin le Bref avec tous ses hommes d'armes. Il voyagea tout un temps avec Charlemagne lui-même, en son intimité. C'était probablement vers 762-763. De retour de cette guerre, il rentra chez lui. Continuant à patienter avec son épouse Ganéa, il en arriva cependant à lui reprocher sa conduite scandaleuse. Rien n'y fit. Il prit le parti de se séparer d'elle, tout en y veillant discrètement.
C'est au château d'Avallon (Yonne) qu'un complot le surprit. Le complice de Ganéa parvint à tuer Gangulphe d'un coup d'épée dans son lit. C'était le 11 mai 763. Son corps fut ramené à Varennes où des miracles se produisirent. L'assassin fut lui-même assassiné et Ganéa mourut rapidement de maux grotesques et infamants dont la littérature, la chanson et la malice populaires s'emparèrent.

II. Extension du culte

Eglises et autels innombrables se multiplièrent, non seulement en Bourgogne, mais dans les diocèses de Trèves, de Toul, de Mayence, Luxeuil, Aix-la-Chapelle, Liège, en Suisse, en Hollande,.. Dans le diocèse de Namur, quatre églises lui sont dédiées : Florennes, Vielsalm, Chéoux-Rendeux et Villers-devant-Orval.
Pour ce qui est de Villers-dt-Orval (où notre saint s'appelle saint Gengoulf), l'église contient une antique statue du saint. La place appelée anciennement Saint-Gengoulf possède une fontaine monumentale : celle-ci est surmontée d'une statue de notre héros de 1,40 m de hauteur : il y est représenté en guerrier casqué avec cotte de mailles, brassard et cuissot, protégé par un bouclier et tenant une lance avec fanion, en même temps, du moins en certaines circonstances, qu'un bouquet de longs rubans où le jaune domine.

Chaque année, le mardi de la fête communale, la population entourait la statue. Une échelle était prête et, durant les chants exécutés, on remplaçait le bouquet porté l'année précédente.
Anciennement du moins, le 11 mai, il y avait affluence pour vénérer la relique du thaumaturge contenue en un reliquaire de pierres précieuses ayant la forme d'un avant-bras, surmonté d'une main. On y venait de la Gaume et des régions frontalières françaises.
Il y a trois autels à l'église. La construction de l'ancienne église de Villers remonterait à une époque inconnue mais assurément fort reculée.
L'édifice souffrit beaucoup des guerres de 1636 mais elle est restée longtemps sans être complètement réparée, elle demeura de longues années sans vitraux. Ce n'est qu'en 1686 que l'abbé d'Orval fit placer de nouvelles vitres à la supplication des habitants. Le chœur fut rebâti en 1711. Les autels du sculpteur Cannes de Villers furent placés en 1717. Ils subsistèrent jusqu'en 1940.

Source consultée : « St-Gangulphe de Varennes », par le R.P. Bégasse de Dhaem s.j. (documentation de Monsieur le curé Legrand).

Le coin du patwas...

On se rappelle que la confrérie a aidé l'ORDRE DE LA GAIE de nos étudiants gaumais à reprendre place dans le folklore estudiantin... Pour une fête de fin d'année scolaire, notre grand-Maître G. Théodore a fait une « traduction-synthèse » de

" La chèvre de M. Séguin "

à l'intention d'une jeune florenvilloise, Cynthia Blaise, étudiante à l'UCL...

Lu pér' SEGUIN avot toudjous eu des gaies... et toudjous, elles l'y avint bayi des sougnes... Vormat, i les mettot das in bel' aclos, padrî sa môjon, ousqu'i gn' avot d'l'herb', ostant qu'elles a vlint, èt in bé rouché au moitî, pou bwar du l'ieau ben frad, èt co des buchans, pou s'met au cwa quad lu slo tapot in pô d'trop... Rin n'y fayot ! In bé djou, elles houppint la hoîe, pou aller djibôder das les horlés et les bos tout près... Toulà, lu leu les rattadot, t'a su rlètchant les babines, les estranlot, èt les médjot !

C'èst inlà quu' l'Pér SEGUIN avot dédjè perdu chix gaies !!! Pourtant, il a n'è co rachté in'... In bel blantche, qu'il è utchi la Blanchette... I l'è installé das l'aclos : « Wét', qu'il y avot dit, t'arèt tout l'aclos pour ti tout' seul' ! I gn'è d'la trèf, tat qu't'as vu, dju baré co d'la rafourée, et tout c'quu t'vu. I gn'è d'la boun' ieau au rouché... Tu vas èt mou bin touci... Coum' d'effet, das les prumis taps, la gaie ètot tout' à viqu', elle médgot, dormot, lu père SEGUIN passot à tout moumat li dèr queques mots... Peu, elle è coumaçi à s'anoyi... A duvni mèplotch... A n'pus bayi d'lait...

Waî, qu'est-ce qu'i gn'è, quu l'Pér SEGUIN li dit un djou ? I gn'è... quu dj'm'annoie, touci tout' seule... Dju vauros houpper la hoîe... Aller vôr das les bos...
N'est-m possib'... Ti ossi dit-i, l'Pér SEGUIN... Les autes ant fé ça, et à pône das les bos, lu leu les è médgî... Mêm' la vî R'naud', qu'ètot pourtant forte coum' in vî bouc...

Mais la Blanchette n'a dèmordot-m... Alors, ou l'y fér passer l'envie, lu Pèr SEGUIN l'è raclos dans in' grand' ètaul... a roubliant qu' la furnét' ètot restée au laurdge !!! La Blanchette l'è vite veu... Ni une, ni deux, houp, la vla vouie... èt dju t'bis' das la montagne ! Qué Paradis... Des gnétes à fleurs bin dorées... des ampounis, des meurons, des frambôjis... Et des bés bos... Des grandes hattes, des tchénes pus grands qu'des môjons... Elle n'a ruvnot-m... Et d'l'herb... Bin grand', bin tér, pleine du rosée padzous les buchans... Elle courot pas t'tavaux, djibôdot, filot das les bochlets, houppot les horlés, su coutrouillot das l'herb...

C'a è doré tout' la djournée... Lu leu, c'ètot in bell' carabistouill' qu'elle su dijot : dju n'l'é-m co veu !!! Tout d'in côp, vla la neu qui tum'... Lu vat s'luv... La montagne tchédge du couleur... La gaie frissonne... Hodée, èt tout à tanfinant, elle tcherdge in buchans pou s'mèt au cwa... I coumac' à fér fin nwar... En bas, elle aut la trompette du Pér SEGUIN, qui la hutche... Elle hésit', peu, r'sondge à l'aclos, à la corde et au piquet... « Tant pis, dju reste touci »...

HOU... HOU... Tout d'in côp, elle aut in grand breul' mat... « Lu vla,,, C'èst l'leu »... Trop tard pou fout' lu camp... Lu leu, in grand leu nwar dèboul' du bos, èt à r'n'iflant, vint s'planter d'vant la gaie...
Nu crwat-m quu t'm'aret inlà boie la Blanchette, qui fonce sur lu pou li bayie in côp d'caurne... A c't'heur', c'èst l'leu qui fonc'... Elle su dèfad, rubaye des côps, d'caurnes, des côps d'pattes... « I faut quu dju t'niches la neuti qu'elle su dit... Avu l'djou, i s'sauvrèt... Et ça è deuré tout' la neuti... Mais au matin, dranée, hodée, tout' à sang, elle s'èst coutchie su l'herb... » Dju m'aré mieux dèfadu qu'la vî R'naude »... C'è té ses dernires paroles... Lu leu è foncé d'sus, èt l'è médgi !!!

La vie à Florenville avec ou sans les Sossons...

Un grand artiste vient de nous quitter... René ZIMMER n'est plus. Il avait commencé sa carrière d'artiste dès ses activités professionnelles terminées, mais sa production fut intense. On ne compte pas les coins de Gaume qu'il a ainsi accroché aux cimaises d'une impressionnante série d'expositions qui lui valurent pas mal de distinctions... et c'était aussi un ami de la Confrérie. Il aimait l'Orval et les Sossons.
Ces œuvres font que nous ne l'oublierons pas.

La ferme des Roses vient d'inaugurer la taverne et le marché fermier qui va se tenir dorénavant chaque dimanche matin. L'Orval sera évidemment à la place d'honneur à la Taverne !

Une journée « portes ouvertes » a amené pas mal de monde. il est vrai que le bâtiment est superbe et le site tout autant... Si notre grand-maître Richard a apporté son talent à l'aménagement de l'ensemble, on retrouve au conseil d'administration, un trio de sossons en la personne du président Jean-Claude Moncousin, de Richard Lambert, membre du bureau, et de Georges Théodore, administrateur... La direction est efficacement assurée par Marie-France Jacob, épouse de notre sosson, « main de fer dans un gant de velours ».

Un grand « commis de l'Etat » vient de mettre un terme à sa carrière : l'ingénieur chef de cantonnement des Eaux et Forêts, André FAGNERAY a été admis à la retraite. Homme discret, fuyant les honneurs et les « feux de la rampe », André Fagneray fut un expert internationalement reconnu en matière forestière, pionnier de la gestion informatisée de la forêt. C'est un expert écouté au sein du SI local... Nous lui souhaitons une bonne retraite... et pourquoi pas, avec lui, une promenade guidée et didactique dans nos bois ?

Roland ADAM, sosson médaillé, seul maître... avec Jojo de la Cafétaria, vient de mettre la clef sous le paillasson... mais continuera à prendre le voland de son « poids lourd », ce qu'il aime par dessus tout ! Bonne « semi-retraite » très active à Roland.

Les vacances, ce n'est pas pour tout le monde ! Notre grand argentier Richard Lambert a remis sa casquette de président du FAF pour s'activer à la préparation d'un été chaud : marché artisanal fin juin, semaine franco-belge sous le signe du Beaujolais, août musical... Si vous êtes, vous, en vacances, et ne savez quoi faire... il a du boulot pour vous !