



tchû nos les Sossons

périodique trimestriel de la Confrérie des Sossons d'Orval asbl

Editeur responsable : Jean-Marie SINDIC, grand chancelier - rue de France 4 - 6820 Florenville - Tél. 061/311843

Julie CHENOT

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

N° 9 - Janvier 1988

Echos du temps passé...

A l'occasion du 75^e anniversaire de la Belgique...
à FLORENVILLE

Voici un extrait de « L'Echo du Luxembourg » du dimanche 06 août 1905, suivi d'un commentaire du même journal du 18 août remis par M. J. Hardy, chef de division honoraire au Gouvernement provincial, qui possède dans sa collection, une médaille frappée pour cette circonstance!!!
Il nous a semblé intéressant d'en faire la retransmission!

Province : FLORENVILLE : FÊTE PATRIOTIQUE

Après Bastogne, Bouillon, Carlsbourg, Houffalize, on nous annonce que Florenville prépare aussi des festivités jubilaires. Le programme en est des mieux composés.

Il comporte un défilé des sociétés de musique et des sociétés cantonales de prévoyance et d'horticulture, réception de M. le Gouverneur qui s'est empressé d'accepter l'invitation du comité organisateur, cortège symbolique comprenant plus de 30 chars et voitures décorés, fête cinématographique en plein air, illumination générale, etc...

On annonce comme devant être très réussi le longchamps fleuri et l'on attend avec impatience le 13 août, jour des festivités pour apprécier le char de la chasse, et le char de l'agriculture dont on s'occupe activement d'organiser les multiples décorations. Le char du commerce et le char de l'industrie promettent également un joli coup d'œil. Des voitures diverses donneront la note gaie et pimpante. La colonie étrangère, très nombreuse en ce moment à Florenville s'intéresse au succès de la fête et prête son concours aux organisateurs. Toute la coquette bourgade est en émoi et pour peu que le soleil soit de la partie, la journée du 13 août laissera le meilleur souvenir aux participants. Du nombre seront les bourgmestres et échevins du canton, le comice agricole avec son drapeau neuf, les mutualités, etc...

(écho du Luxembourg du 06.08.1905)

FLORENVILLE :

les fêtes patriotiques organisées en cette commune ont atteint le comble de la perfection et de la réussite

L'ouverture a eu lieu le samedi soir par une brillante retraite aux flambeaux, à laquelle la lune, piquée de jalousie a voulu participer en accrochant au firmament sa figure arrondie de nourrice bavarroise. Une Brabançonne a été exécutée devant la demeure de M. le Bourgmestre, pour donner aux festivités le caractère patriotique qu'elles comportaient. M. Jacques se déclarant heureux d'occuper les fonctions de premier magistrat de la commune, en cette année jubilaire, a remercié la compagnie des sapeurs pompiers, la fanfare, la pédale, et le nombreux public qui complétait le cortège. Dimanche matin, le soleil s'est levé de bonne heure pour annoncer aux pessimistes qu'il se mettait franchement de la partie, comme l'avait fait la nuit, sa vieille connaissance, la lune. En même temps, se faisait sentir une brise légère et fraîche qui semblait apparaître pour éloigner les orages et dispenser délicatement les dames de se munir d'éventails.

Avec l'appoint du beau temps, la fête devait être grandiose. C'est ce qu'elle fut. Vers midi, des flots de monde arrivaient de tous côtés. La place et les rues prirent l'aspect et le mouvement d'une capitale en un jour de solennelle et patriotique effervescence.

A ce moment, la fanfare de Florenville assistait à l'inauguration du drapeau du comice agricole et à celle du fanion de la société de retraite la Fraternelle, cérémonie que l'on avait avec intention fait coïncider avec les grandes festivités du jour.

A une heure et demie se formait, avenue de la gare, un premier cortège qui vint se masser devant l'école des garçons en attendant l'arrivée de M. le Gouverneur. L'attente fut un peu plus longue que ne l'indiquait le programme et les plus nerveux parmi la foule ne pouvaient dissimuler leur impatience. Il est deux heures et demie lorsque M. le Gouverneur en tenue officielle arrive en landau, accompagné de M. le général Cuvelier, et de M. Eugène Cuvelier, capitaine-commandant du génie, et du Bourgmestre de Florenville. La première visite est pour le clergé. Sous le portail de l'Eglise, Monsieur le Doyen prononce un long discours auquel Monsieur le Comte de Briey répond non moins longuement.

(suite et fin au prochain numéro)

En guise d'éditorial...

Ecrire un « éditorial » de fin d'année n'est pas chose facile, car on risque de verser facilement dans les lieux communs que sont finalement pour beaucoup d'entre nous, les vœux de bonne année...

Je voudrais dès lors que ces vœux que, par mon intermédiaire, le Grand Conseil adresse à tous les confrères et amis ne soient pas qu'une formalité. Sachez donc que c'est du fond du cœur que nous vous souhaitons une année 1988 féconde et prospère. Que votre santé soit bonne et vous permette de déguster à longueur de mois le délicieux breuvage des moines (à consommer avec modération...), le bon fromage et le pain d'Orval. Que votre estomac digère toujours « lu bon pâté d'châ feumant », pour faire mémoire à Albert Husson, le chansonnier du « Clin d'û d'Gaum' », et les étuvées chères à tout bon gaumais!

Que l'esprit sosson règne sur la Confrérie... Que ceux qui le peuvent assument pleinement leur charge d'ambassadeurs de la région chez nos amis, et que ceux qui disent le pouvoir moins, fassent un effort de disponibilité... Que ceux qui croient avoir de bons motifs de critiquer se mettent à la place des autres, pour admettre que « tout n'est pas si facile qu'on le croit »... et qu'en tout notre devise fleurisse...

L'année qui s'annonce verra la fête à Muno, dans le cadre du 800^e anniversaire du « prieuré »... Jo est au four et au moulin depuis longtemps déjà. Cela promet d'être grandiose et nous devrions revoir une imposante délégation de nos orvaliens berrichons. Nul doute que le mois d'avril sera un des grands moments du millénaire. Et pour le reste, eh bien poursuivons notre tâche au sein des sociétés locales pour porter haut et loin le renom d'une région qui nous est si chère!

Georges Théodore
Grand-Maître



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

PÊLE-MÊLE EN OCTOBRE, NOVEMBRE ET DÉCEMBRE...

Trois manifestations intéressantes à divers chefs en cette fin d’année... Tout d’abord un concert organisé dans le cadre d’Europalia-Autriche, avec un orchestre de jazz autrichien, le Karntner-Jazz. Le hall polyvalent a résonné devant, hélas un parterre d’une cinquantaine d’auditeurs. Quel dommage !!!

Par contre une « bonne chambrée » pour venir écouter le lauréat du concours Reine Elizabeth, en l’occurrence un pianiste d’origine chinoise, Chia-Chou. Soirée de délectation pour mélomanes, et concert de classe internationale. Peut-on dire du « jamais vu » à Florenville ? C’est vraisemblable et en tout cas, on en redemande. Puisse les « Jeunesses Musicales » de J.-P. Bissot (bravo !) nous en ramener !

Dans un autre registre, épinglons l’exposition du Musée Gaumais, qui recueillit un franc succès. Bravo également, car elle le méritait. C’est une très ancienne tranche de notre histoire que nous avons pu découvrir au travers de découvertes dans le site de Chameleux et autres endroits de fouilles. Exposition de grande valeur, orchestrée par des spécialistes de renom international tels que MM Roesens et Matthijs, qui eurent l’élé-gance de mentionner le rôle capital joué à ce niveau par feu Jules Bertrand, puis par René Bertrand et Julien de Rémont. La création d’un cercle archéologique à Florenville vient donc à son heure. Un mot aussi pour dire, ce que beaucoup de gaumais ignorent, que nous avons, à Florenville, un spécialiste dans la recherche de l’âge des pierres. C’est Jean-Pierre Tellier. On en est fier. Personnellement j’ai eu le plaisir de revoir un de mes anciens professeurs d’Université. Je l’ai reconnu, lui pas. Il faut penser que je ne lui ai pas laissé un souvenir indélébile!!!

Un trait commun à ces trois manifestations, parmi des organisateurs comme le Kiwanis, l’ACAF, etc..., on a chaque fois retrouvé le SI de notre ami Jacques. Etonnez-vous alors qu’il ne trouve guère de temps pour jouer l’ambassadeur de la Confrérie « extra muros » !!!

UN JUBILÉ BIEN SYMPATHIQUE...

que celui du Pasteur de Chassepierre, l’abbé Louis Gillet qui fêta son Jubilé d’Or de prêtrise. Il nous rappela quelques anecdotes rejoint en cela par Léopold Poncin : lors de son arrivée à Chassepierre et visitant ses nouveaux paroissiens, il pénétra chez un brave vieux du haut du village, dont la principale caractéristique n’était pas d’être un « pilier d’Eglise ». Jetant un coup d’œil circulaire sur les murs de « l’otée », le brave abbé n’y voit pas de crucifix... « Qu’est-c’quou vous r’wétez inlà, Mossieu l’Curé ? Ben, mon ami, je ne vois pas de crucifix au mur... Wai, i gn’è longtaps qu’djé handlé tout ça, allez, s’entendit-il répondre !!! Il n’empêche que peu après, il confiait à son voisin : Dj’é û l’nouvê curé... Ça doit êt in brav’ houn’ ! l’avot d’la flatt’ après les solés »

Saveur du patois gaumais, irremplaçable pour narrer de tels événements !

A LA CONFRERIE DU TIRE-BOUCHONS...

En ce dernier dimanche d’octobre, maussade en Ardennes et ensoleillé à Rixensart, se déroulait le premier chapitre officiel chez nos amis du Tire-Bouchons (Un chapitre précédent avait été organisé à... Lambermont, dans la maison du grand maître J.-M. Forêt !!! Notre ami Jo Braconnier peut revendiquer le titre de « premier intronisé » d’une confrérie étrangère). Inutile de dire que les liens d’amitiés qui nous unissent sont profonds et l’accueil à leur mesure. Quelques belles initiatives comme la visite en car des communes de Genvul, Rixensart et Rosières, le tour du lac de Genvul « by night », la distribution à chaque participant d’un petit « sachet » de documentation touristique, l’exposition d’œuvres et de collections, propriété des membres ou de leurs amis. Longue journée puisque le dîner fut servi à 20 heures. Il est vrai que le service fut rapide. Excellent repas arrosé de bons vins... « Tire-Bouchons » oblige ! J’ai en tout cas retenu l’exploitation judicieuse de cette manifestation pour la promotion d’une région qui, vraiment, en vaut la peine et est peut-être méconnue. Une journée passée autour du lac de Genvul vaut la peine. Nous y avons revu des figures connues pour leur participation à nos chapitres... et le grand-maître Jean-Mary Forêt a juré que l’an prochain, il ne donnerait plus sa place et serait des nôtres. Tant mieux. Georges Théodore

SAINT NICOLAS REND VISITE AU S.I.

Le Sosson Jacques, président du S.I. avait convié ses collaborateurs au repas de fin d’année à l’Hostellerie d’Orval. Quelle ne fut pas la surprise de voir arriver Saint Nicolas, seul. Il excuse l’absence du Père Fouettard devenu rédacteur à l’Avenir du Luxembourg. Quant à l’âne, il avait profité de la campagne électorale pour faire acte de candidature. Saint Nicolas n’a cependant pas voulu dire où. Il a néanmoins précisé qu’au vu des affiches rencontrées dans la région, ce ne devait pas être ici. Encore que...

NOTRE APRÈS-MIDI AU HOME DE VILLERS

Notre Sosson de Villers, Camille avait aménagé l’après-midi du 12 décembre pour le traditionnel goûter au Home de Villers. L’an dernier, le Père Noël était de la partie et l’année précédente, Saint Nicolas. Cette année, les Sossons firent l’Intérîm ! La tarte était bonne et le goûter plut à tous nos amis les pensionnaires. Une bonne idée de Marthe fut d’aller dire un petit bonjour à Raymonde. La délégation forte de Marthe, Louis, Camille, Marcel et Georges envahit la paisible demeure de notre « sossonne » Raymonde où le « coup de blanc » fut apprécié. La baronne nous fit ensuite les honneurs du Manoir où l’Orval est toujours de qualité.

LA TRADITION DU CABARET REPRISE...

par le Foyer Culturel qui organisa une soirée de variétés au Hall Omnisports le 18 décembre. Une centaine d’auditeurs et présence obligée du patois grâce à Marcellin Herbeuval, 80 ans au printemps et toujours aussi vert que lorsque nous l’accueillions dans nos cabarets, et Georges Théodore, qui y alla de quelques chansons. Si les Sossons ont temporairement abandonné la formule après trois années, en raison du manque de renouvellement de répertoire, elle est autrement reprise par d’autres. Et c’est bien ainsi.

AVIS AUX AMATEURS DE GASTRONOMIE

Un des fleurons de la cuisine française est certainement le « ris de veau ». Si vous voulez savoir pourquoi notre ami Jo ne l’apprécie plus du tout, vous pouvez le lui demander...

EXPOSITION DE ROGER JOIRIS A LA CERA

Ce fut au tour de notre Sosson Roger JOIRIS d’occuper les cimaises de la CERA au cours de ce mois de décembre. Maniant la couleur de main de maître, il nous a livré les plus beaux coins de Gaume et de Provence. Cette exposition valait d’être visitée, et nous lui souhaitons plein succès dans cette nouvelle forme d’art qu’il manie tout aussi bien que celle où il s’est fait connaître du grand public, guitare à la main.

ILLUMINATIONS DE FIN D’ANNÉE

Réussies comme toujours... Un patient curieux n’a-t-il pas encore compté les ampoules qui brillent dans les rues de Florenville pendant les fêtes ? Je crois qu’il faut se déplacer très loin pour voir une telle “féerie” de lumière. Et bravo à cette solidarité qui fait que tout le monde y met du sien !

ions un peu...

Dis, papa ?
Pourquoi les coqs chantent-ils si tôt ?
« Pour pouvoir se faire entendre, parce que, après, les poules s’éveillent... ! »

Quelques notes historiques sur l’église de MUNO

Cette année, à Muno, on fêtera le 800^e anniversaire du Prieuré qui était alors occupé par les Bénédictins de l’Abbaye de St-Vanne de Verdun. En effet, c’est dans un document de 1188 qui fait mention pour la première fois d’une *nostra domus* pour les moines de Muno. Mais, dans le prochain numéro, nous reviendrons plus longuement sur ce 800^e anniversaire et aujourd’hui voici quelques notes historiques sur l’église de Muno.

Elle existait avant 1029 (date de la mort du Comte Herman d’Ename). Oon en parle dans l’acte de donation faite par ce comte à l’Abbaye St-Vanne de Verdun. En 1570, on signale qu’il n’y avait qu’un autel et un calice ; un deuxième autel fut placé en 1585. Le chœur fut restauré en 1625. Comme l’indique la pierre de la tour au-dessus de la porte d’entrée, la nef fut reconstruite en 1665 et la tour fut élevée jusqu’à la hauteur de 15 pieds. Les armoiries de la seigneurie qui se trouvaient au-dessus de la date de réfection de la nef ont été burinées par les armées de la Révolution Française. C’est en 1704-1705 que fut placé le troisième autel, sculpté par Pierre BAURY de Plainevaux et peint par Pierre RULQUIN. Le tableau de St-Ignace est l’œuvre du chanoine FOISSET de Carignan en 1723.

L’église possède un ciboire en vermeil donné en 1718. Au pied, sur la coupe et le couvercle, il y a trois têtes d’anges sur lesquelles sont intercalés les instruments de la crucifixion et les armes du donateur, Urbain NICOLAS de Malmédy. Le calice, également en vermeil, fut donné en 1680 par les Jésuites de Liège. L’ostensoir des fêtes fut acheté par la Fabrique.

L’église de Muno possédait avant la Révolution Française, deux cloches que le curé Jean-Baptiste GOFFINET parvint à sauver ainsi que les vases sacrés ; les cloches furent enterrées dans l’écurie du maître et les vases sacrés cachés chez des particuliers. Sous le gouvernement hollandais, les deux cloches furent fondues en une ; les trois cloches actuelles datent de 1874.

Jusqu’en 1802, Muno faisait partie du diocèse de Trèves, de l’archidiaconé de Longuyon et du doyenné de Carignan. En 1802, il fut rattaché au diocèse de Metz et dépendait de Luxembourg et de Florenville. Depuis 1823, la paroisse dépend du diocèse de Namur.

Jo Braconnier

gastronomie

HUITRES PLATES ET HUITRES CREUSES

En quelques années, les huîtres ont conquis une place d’honneur dans nos menus de fin d’année. Mais elles ne sont pas uniquement comestibles durant les mois « en R », comme on le pense généralement. En fait, c’est toute l’année qu’on peut manger des huîtres, mais en été, il faut se méfier des transports prolongés et le connaisseur préférera donc aller les déguster sur place. Ce qui n’est pas bien loin. Les célèbres plateaux de fruits de mer sont déjà servis sur la côte normande. Un conseil : installez-vous à la terrasse d’un des ces charmants restaurants sur le port d’Etretrat, dont Alphonse Karr disait : « Si je devais montrer la mer à un ami pour la première fois, c’est à Etretrat que le l’emmènerais... ».

La France est par définition le pays des amateurs d’huîtres. Les concessions se bousculent tout au long des côtes bretonne et atlantique. Marennes, Oléron, Arcachon sont des noms familiers pour les gastronomes. Le Bassin d’Arcachon est en outre le seul centre d’ostréiculture au monde produisant à la fois des variétés plates et creuses. Les huîtres creuses, également appelées huîtres portugaises, y sont en fait venues par accident, dans la seconde moitié du XIX^e siècle. Il faudrait plutôt les appeler huîtres des Indes, car c’est dans les eaux indiennes qu’elles s’accrochaient à la coque des navires marchands portugais.

A leur retour, ceux-ci étaient mis en cale sèche et nettoyés à fond. La coque était grattée et les agglomérats de coquillages rejetés à la mer, permettant ainsi à ces huîtres de se multiplier. Les pêcheurs virent là de nouvelles possibilités de gain et les huîtres portugaises furent bientôt exportées dans le monde entier.

En 1868, une tempête obligea un de ces bateaux à huîtres portugais à se réfugier dans la Gironde. La cargaison ayant été jugée avariée, on la jeta par-dessus bord. C’est ainsi que les huîtres portugaises furent amenées dans le Bassin où elles s’acclimatèrent sans problème...

Quant aux huîtres plates, elles peuplent le Bassin d’Arcachon depuis la nuit des temps. On sait que les Anciens pratiquaient déjà l’ostréiculture et que les Romains étaient de grands amateurs de ces mollusques. En France, Rabelais et La Fontaine ont fait l’éloge de ces délicieux fruits de mer et Louis XIV s’en faisait servir plusieurs douzaines par jour !

Contrairement à l’huître creuse, l’huître plate est un hermaphrodite, un mollusque bisexué alternativement mâle et femelle. L’huître femelle (également nommée Gravette) cache ses œufs dans les valves de sa coquille jusqu’au moment où elle change de sexe. Devenue mâle, elle les féconde et les libère dans l’eau de mer. L’huître creuse ou portugaise est unisexuée. Les femelles pondent directement leurs œufs dans l’eau où ils sont fécondés par les huîtres mâles. Le processus de développement est ensuite le même pour les deux espèces. Les œufs fécondés se transforment en larves, capables de nager grâce à des vibrisses qui vont leur permettre de prendre appui sur une surface où elles s’accrochent et secrètent leur coquille.

La demande du marché ayant considérablement augmenté au cours des dernières décennies, la production « sauvage » en milieu marin est devenue insuffisante et il a fallu donner un petit coup de main à la nature...

Un nombre important de larves se perdent parce qu’elles ne trouvent pas de surface lisse et dure où s’accrocher.

L’ostréiculteur installe donc dans la mer des tuiles chaulées d’où l’on pourra ensuite facilement détacher ce qu’on appelle le naissain.

Ces bébés-huîtres sont alors enfermés dans des cages de toile métallique où elles se développent pour être ensuite dispersées dans les parcs à huîtres. Après 5 ans, les huîtres sont propres à la consommation. On les sort de la mer et elles sont stockées à quai, dans des clayères.

A Marennes, on peut visiter le Musée de l’Huître, mais nous vous conseillons plutôt d’aller observer les parcs à huîtres à marée basse. Ne le faites toutefois jamais sans avoir obtenu l’autorisation de l’ostréiculteur.

Allez le voir, achetez-lui un tonnelet ou une douzaine d’huîtres et il ne verra probablement pas d’inconvénient à ce que vous alliez jeter un coup d’œil sur ses bancs d’huîtres. Un bon conseil : chaussez vos meilleures bottes... ce n’est pas un luxe ! Amusez-vous et bon appétit...

L'HISTOIRE DU VIN

extrait du travail de fin d'études de Sophie GIROUL 1986-1987

CHAPITRE I

1) ORIGINE DE LA VITICULTURE

L'histoire du vin s'enchevêtre inextricablement à celle de l'homme. Nous savons que la civilisation naquit de l'agriculture : quand les premiers nomades semèrent des graines et attendirent la récolte, leurs errances cessèrent. On pourrait dire avec plus d'exactitude que la civilisation commença avec le vin car la vigne prend plus de temps à produire que n'importe quelle autre plante et ne donne de raisins pour la vinification qu'au bout des quatre ans. Après avoir passé quatre ans en un endroit quelconque, la tribu nomade s'était bien stabilisée et pratiquait déjà quelques arts domestiques.

Nous ne savons pas quand l'homme commença à boire du vin, mais il l'accepta comme un don des dieux : les Egyptiens l'attribuaient à Osiris, les Grecs à Dionysos, les Arméniens soutiennent que Noé planta le premier vignoble près d'Erivan. Etant donné qu'on a trouvé des pépins de raisin dans les cavernes préhistoriques on pourrait admettre que le vin est plus ancien que l'histoire ; il n'est pourtant guère vraisemblable que l'homme des cavernes ait su faire fermenter ses raisins.

2) ORIGINE DU VIN

Quand il fit cette découverte, ce fut sans doute fortuitement. Selon une légende, un roi de Perse qui raffolait des raisins en conserva dans une grande jarre marquée poison. Quelque temps plus tard, une des beautés de son harem qu'il négligeait, lasse de la vie, but le breuvage contenu dans cette jarre... Le poison était devenu si délicieux que, rassérénée, elle en porta un gobelet au roi ; il but, accorda de nouveau ses faveurs à la dame et décréta que dorénavant il fallait laisser fermenter les raisins. Quelle que soit la manière dont les Perses le découvrirent, ils aimèrent certainement le vin ; selon Hérodote, ils discutaient en conseil de l'Etat toutes les questions importantes deux fois de suite : la première fois en buvant et la fois suivante à jeun.

En Egypte on plantait des vignes pour faire des vins funéraires peu après l'an 3000 avant J.-C. ; les premières légendes au sujet de la consommation du vin en Chine datent sensiblement de la même période. En tout cas, on estime que la Grèce - premier pays d'Europe où l'on fit du vin - apprit cet art de l'Orient et aussi, très certainement, de l'Egypte.

Les plus anciennes traces écrites du vin en Egypte sont les sceaux sur les bouchons des amphores trouvées dans les tombeaux de la période prédynastique. Aux premiers temps, le roi possédait sa propre vigne d'où provenaient les vins funéraires et un lopin planté de vigne à usage domestique lui fournissait son vin de table. Les vignobles appartenant à des personnages importants portaient déjà des noms : Ramsès III (1198-1166 av J.-C.) planta les célèbres vignes de Kan-komet de même que de nouveaux vignobles dans les oasis. Une vigne de Zoser porte un nom d'une longueur remarquable : « Loué soit Horus qui est au seuil des cieux ». Les Egyptiens désignaient parfois plus succinctement le vin de ce cru en ces termes : « Breuvage de Horus ». D'autre part, certains sceaux peuvent être considérés comme des modèles de clarté, notamment celui-ci : « En l'année XXX Bon vin du vaste terrain irrigué du Temple de Ramsès II à Per-Amon. Le chef des vinificateurs, Toutmès ». Il serait à souhaiter que toutes les étiquettes soient aussi honnêtes, explicites et rédigées aussi simplement.

Etant donné l'uniformité de la température en Afrique, la récolte ne différerait guère en qualité d'une année à l'autre. Le sol est d'une importance vitale pour la vigne, partout où elle pousse ; les Egyptiens se souciaient du site de leurs vignobles car ils savaient déjà que les vignes poussaient mieux à proximité du Delta où elles étaient irriguées tous les ans par les crues du Nil. Mais les terrains marécageux ne leur convenant pas, on les plantait sur des levées artificielles entourées de murs.

Les reliefs et peintures murales des tombeaux nous offrent encore aujourd'hui de clairs tableaux de la vie en Egypte ancienne. On y voit les ouvriers vendanger avec des couteaux à lame incurvée ressemblant à la faucille dont on se sert encore à l'occasion. Les femmes cueillaient les grappes et les jetaient dans les hottes d'osier portées par les hommes ou bien dans des paniers accrochés à un balancier posé sur les épaules. C'est ainsi que le raisin allait aux presses. Les Egyptiens faisaient fermenter leur vendange dans des cuves en bois d'acacia. Ils le foulaient au rythme d'une chanson entraînante, accompagnée de claquements de mains. Ce spectacle est encore familier à tous ceux qui ont assisté aux vendanges sur les bords du Douro ou en Espagne

3) Le vin et les Egyptiens

Les parallèles avec les temps modernes ne s'arrêtent pas là. Un certain Bilgaï, surveillant de la Forteresse de la Mer, nota sans vergogne sur une stèle qu'il avait imposé à la population une redevance de 23.568 mesures de vin en plus de ce qui était dû au percepteur des taxes. En outre, le code d'Hammouraki (Babylone, 2000 av. J.-C.) précise les conditions dans lesquelles il est permis d'acheter du vin : le marchand qui ne donnait pas la mesure devait être jeté à l'eau. Alors comme aujourd'hui, la fraude sévissait dans les affaires du vin.

4) LE VIN DU PEUPLE

Nous savons peu de chose quant au vin des gens du commun car ils n'avaient pas les moyens de se faire enterrer dans des grands tombeaux ni de faire graver leur histoire sur la pierre. Probablement buvaient-ils du vin de palme et de dattes ainsi que de la bière d'orge. Le vin royal et celui des riches était surtout blanc.

Voici les plus célèbres types de ces vins :

LE MAREOTIQUE : produit par des vignes proches du site sur lequel fut construit Alexandrie par la suite. C'était un blanc doux, léger, apte à être conservé et doué d'un bouquet odorant. Selon Horace, ce serait ce vin qui aurait embrasé le cœur de Cléopâtre.

LE TANIOTIQUE : Athénée (env. 200 de notre ère) le considère comme meilleur que le Maréotique. Vin blanc, verdâtre, doux, onctueux, aromatique, légèrement astringent.

LE SEBENNYTICUM : D'après Pline, ce vin était fait avec trois éléments différents : du raisin de Thasos, un raisin dit de suie et de la résine de pin.

5) LE VIN ET LA RELIGION

Le vin est cité 155 fois dans l'Ancien Testament et 10 fois dans le Nouveau. A la fête des tabernacles, on brûlait du vin en guise de sacrifice. Cette coutume établit un lien avec le roi d'Assyrie Nabuchodonosor qui consacrait au dieu païen Mardouk des vins aux noms étranges, ainsi qu'Assurbanipal de Ninive qui se livrait à de généreuse libations de vin sur les pierres angulaires, les objets sacrés, les lions tués à la chasse et les ennemis décapités. A Haïti, au cours des cérémonies vaudou, on fait encore des libations aux dieux. Comment s'étonner de cette coutume puisque les dieux primitifs sont anthropomorphes ? Et que peut-on offrir de meilleur à celui que l'on veut honorer ?

Les Grecs anciens offraient aussi des libations à leurs dieux. Dès avant les temps homériques, ils buvaient du vin. Le bouclier d'Achille était décoré de pampres ; la coupe d'or de Nestor est encore célèbre ; Ulysse et ses compagnons faisaient bonne chère, s'abreuvant de vin doux. Les Grecs aimaient consommer leur vin vieux coupé d'eau. Ces vins doux, foulés dans des cuves de pierre et mûris dans des poteries, devaient ressembler au Malvoisie d'aujourd'hui.

(à suivre)

AVIS IMPORTANT – AVIS IMPORTANT

Chère amie, cher ami,

Sais-tu que ce journal contient 2 bulletins de versement ?

Alors, en l'ouvrant, fais attention de ne pas les égarer ! L'idéal, afin d'éviter les rappels parfois désobligeants pour nous, serait de les signer, d'indiquer ton numéro de compte et de les déposer à ton organisme financier.

Le virement pour ta cotisation 1988 : **300 F au compte 732-6111406-69.**

L'autre virement est destiné à alimenter le compte « Solidarité-Sossons » qui nous permet d'aider ou de dépanner en certains cas des gens plus défavorisés que nous. Ce geste, rappelons-le, est tout à fait LIBRE et toute discrétion est assurée.

Ce compte spécial est le suivant : **732-6111971-52.**

Encore un grand merci.

Le Grand Chancelier, Jean-Marie SINDIC



16e s. mois de la germination 121-245

30 SAMEDI

MUNO

XII^e GRAND CHAPITRE ANNUEL DES SOSSENS D'ORVAULX Qu'on se le dise !!!

Pour votre information

TRAPPISTE est le nom par lequel on désigne communément les moines et les moniales de l'Ordre des Cisterciens de la Stricte Observance.

La dénomination Trappiste et ses dérivés s'applique aussi aux produits fabriqués dans les monastères de ces moines et moniales et sous leur responsabilité. Elle indique qu'ils en sont les producteurs.

C'est ainsi que parmi les nombreuses bières belges, seules celles de Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle et Westvleteren peuvent se prévaloir de cette dénomination.

La marque collective « **TRAPPIST PRODUCT** » est une garantie d'authenticité et de qualité.

Les monastères trappistes en Belgique sont au nombre de douze, six de moines et six de moniales.

Là vivent des hommes et des femmes qui, ayant consacré leur vie à Dieu, suivent la règle de Saint Benoît selon l'interprétation qu'en ont donnée les fondateurs de Cîteaux au XII^e siècle.

Dans la vie fraternelle et le silence, moines et moniales s'adonnent à la prière, au travail et à l'étude. Ils pratiquent également une généreuse hospitalité.

Les activités rémunératrices qu'ils exercent, souvent avec l'aide de collaborateurs de la région, leur permettent d'assurer la subsistance de leur communauté et l'entretien des bâtiments conventuels, de participer à l'entraide sociale tout en fournissant de l'emploi et en contribuant au développement économique régional.

Par leur fidélité aux méthodes traditionnelles de fabrication et l'utilisation d'équipements des plus modernes, moines et moniales trappistes veulent présenter des produits qui soient de qualité.

extrait de la revue « Belgian Trappist »
éditée en 1987 pour les monastères trappistes de Belgique

Quelle est l’origine de ces expressions? 14

Dans les trois chroniques précédentes (Revue n° 6-7-8), nous avons cherché à résoudre les énigmes que posent des expressions et locutions pourtant très couramment employées, parce qu’elles sont liées à des usages disparus ou à des images dont le sens s’est perdu au cours des siècles. Parmi les locutions que tout le monde connaît et utilise, j’ai retenu celles qui m’ont paru les plus riches ou les plus amusantes, ou dont l’origine éclaire tout à coup un morceau du passé. Les plus anodines ne sont pas les moins surprenantes. En voici d’autres :

Filer à l’anglaise.

C’est le moyen le plus discret de prendre de la distance, partir sans prendre congé, par allusion au sans-gêne des Anglais. En fait, il faut se souvenir que, jusqu’au début de ce siècle, les Anglais ont été les ennemis mortels quasi permanents de la France pendant sept longs siècles et davantage. Le temps en tout cas suffisant de forger de part et d’autre une vraie, une solide antipathie dont il reste forcément quelque chose dans la langue... Du 15^e au 19^e siècle, on disait « c’est un Anglais » pour désigner un créancier grippe-sou, un usurier, sans doute en souvenir des impôts et des taxes diverses, levés par le « parti anglais » au cours de la guerre de Cent Ans. Bien entendu, ce fond d’acrimonie dans le langage se retrouve intact de l’autre côté des falaises de Douvres. L’équivalent exact de « filer à l’anglaise » est outre-Manche : **to take French leave** : prendre congé à la française !

Pendant plus d’un demi-millénaire, les deux pays ont eu des captifs, lesquels, comme tout prisonnier, n’avaient qu’une idée en tête : fausser compagnie à ceux qui les gardaient et qui, périodiquement, portaient soit « à la française », soit « à l’anglaise », selon le point de vue d’où on les voyait « filer » !...

De ce langage dit « populaire », il faut bien admettre que le peuple a mal suivi au 17^e siècle, le virage radical de la langue vers les hautes sphères pilotées par la Cour de France, et préconisées dans les salons littéraires des « **Précieuses** ». Les gens ont continué à employer les mots usuels, les tournures qui leur étaient habituelles et qui leur semblaient bonnes. Molière faisait rire de ces locutions soudain démodées dans la bouche de ses petits personnages que sont les domestiques et les marchands. Les mots ont cheminé pourtant, à l’écart de la culture officielle, pendant plusieurs centaines d’années pour resurgir parfois au 19^e et au 20^e siècle, et revenir dans l’usage quotidien, parfaitement vieux et parfaitement vivants.

La **gadoue**, par exemple, n’est pas un mot d’argot. Au 16^e siècle, c’est la boue mélangée d’excréments. Et pour le **baratin**, il est facile de discerner le **barat** du Moyen-âge, c’est-à-dire la tromperie.

Ce rejet d’une partie de la langue de ce français « non conventionnel » est la raison pour laquelle il est si difficile de savoir d’où viennent des expressions comme « **faire du foin** » ou « **rester comme deux ronds de flan** ». Si difficile aussi de retrouver son chemin dans le grouillement d’expressions familières en usage aujourd’hui, qui ne sont pas forcément récentes, mais dont les traces manquent totalement.

Dans le même ordre d’idée, le rejet traditionnel par les grands dictionnaires, en particulier ceux du 19^e siècle, de tout ce qui touche de trop près au sexe ou à l’érotisme, ne facilite pas la compréhension. Cette tradition de pudibonderie, ces absences volontaires, ont en particulier inculqué chez les gens d’aujourd’hui l’idée vague et fausse que les mots érotiques et les mots crus sont plus ou moins des inventions récentes dues à la polissonnerie de notre siècle, et que les gens des siècles passés, dans leur grande sagesse et leur absence de télévision ne le disaient qu’avec des fleurs ! Rien n’est plus faux ! Il n’est qu’à lire dans le « Littré » l’article « cul » en entier, par exemple, pour imaginer la torture que cela a dû être pour le rédiger dignement. Mais ce mot a été tellement utilisé qu’il frise le scabreux !

Cependant les citations sont là, elles abondent, exigeantes, et des meilleurs auteurs, très 17^e siècle : **La Fontaine**, **Molière**, **Mme de Sévigné**, qu’on ne peut écarter... On sent que Littré se serait bien passé de noter dans son dictionnaire : « Baiser ou lécher le cul à quelqu’un : lui témoigner une soumission servile ».

Tout cela n’empêche pas de rêver... L’important est de savoir qu’on rêve !... En voici quelques échantillons :

Conter fleurette

L’expression n’est plus guère de mise. Conter fleurette, c’est nager dans le désuet ! Pendant des siècles, les roucoulements des amoureux ont été associés aux fleurs, au printemps, au joli mois de Mai. Au Moyen-âge, filles et garçons jouaient beaucoup avec les fleurs. Ils folâtraient par bandes aux bois, aux prés, cueillant les roses, le muguet, la violette. Ils se couvraient de fleurs. Le grand jeu d’ailleurs consistait à se tresser mutuellement des couronnes autour de la tête, des diadèmes de roses que l’on appelait « chapelets ». C’était mignon comme tout ! Il n’est malheureusement resté de ces temps héroïques que la banale « **fleur au chapeau** ».

Il en est aussi demeuré un mot : **fleurette**. « Se dit au figuré de certains petits ornements du langage, ou des galanteries et des termes doux et tendres dont on se sert ordinairement pour cajoler les femmes... » (Furetière)

Au 15^e siècle, « **florette** » était aussi une pièce de monnaie frappée sous le règne de Charles VI, et sur laquelle des fleurs de lys étaient empreintes. On a donc pu **conter fleurette** et **compter florette**, dans le sens de compter ses pièces de monnaie...??

Faire des fredaines

« Les fredaines qu’on fait ensemble rendent camarades », disait Mme de Senlis au 18^e siècle. C’est sûrement vrai, et pas très méchant. Les fredaines sont des « écarts de conduite par folie de jeunesse, de tempérament ou... autrement », précise Littré.. Molière, lui, faisait dire dans **L’Ecole des Femmes** en 1662 :

« Gardez-vous d’imiter ces coquettes vilaines

Dont par toute la ville, on chante les fredaines ! »

Ce vieux mot représente le féminin de l’adjectif « fredain » qui signifiait « mauvais ». Il se rattacherait à un groupe de termes d’ancien provençal désignant un scélérat, avec pour origine lointaine celui « qui a renié le serment prêté ».

Courir le guilledou

L’expression était belle et voulait dire « chercher des aventures galantes » ! On sait de quoi il s’agit, mais en ces temps de « drague », personne ne court plus vraiment le « guilledou ». Celui-ci a déjà fait couler beaucoup d’encre. Selon M. Rat, il s’agirait de « courir à la rencontre du loup-garou à l’heure où la nuit tombe ». Il le rattache à la locution **avoir vu le loup** qu’on applique aux filles qui ont couru.

A la fin du 17^e siècle, le guilledou est un terme burlesque dont on se sert pour exprimer la débauche des personnes. On dit qu’une femme court le guilledou lorsqu’elle se dérobe à sa « maison » et qu’on ne sait où elle va ; ce qui fait présumer que c’est dans de mauvais lieux.

Une autre version voudrait que le mot fût composé de l’ancien verbe **guiller**, tromper, attraper, et cela d’autant plus volontiers que la **guille**, la ruse, était un terme très courant dans l’ancienne langue, où il est de surcroît souvent associé à l’amour !

Le mot est formé comme **guillemin**, c’est-à-dire « trompe la main », ce jeu bête et méchant, très en vogue au 15^e siècle, qui consistait à faire saisir par un joueur aux yeux bandés, un bâton enduit d’excréments humains !

Le guilledou est-il une caresse, la ruse en douceur, le « trompe-la-belle-qui-veut-bien » dans les soirs palpitants et les herbes folles ?... C’est fort probable. Cependant, selon une enquête récente, le verbe « guiller » semble avoir eu dans certaines régions une acception plus précise. Ainsi dans le Poitou, en France, il signifie « introduire dans un petit orifice, se glisser dans un passage étroit ».

C’est là un éclairage neuf et particulièrement vif qui se passe de commentaire.

(à suivre) Marcel DEVAUX

L’ENERGIE

Conférence de R. Delviesmaison, le 06/12/1984

La crise de l’Energie a révélé de manière tout à fait soudaine et dramatique l’aspect **physique** de la société humaine. Celle-ci comme toute machine est soumise aux lois de la thermodynamique ce qui étonne les chercheurs actuels plaçant l’économie au-delà de toute fonction. La conjoncture actuelle est la preuve de cette erreur ou de ce retard dans cette nouvelle vision des choses.

Il a fallu de nombreuses années pour parvenir à une vision globale du flux d’énergie dans les systèmes vivants, et notamment dans la Société.

L’histoire de la Société s’identifie généralement dans les livres d’histoire à l’évolution politique et économique d’un pays. Pourtant les lois énergétiques interviennent également car elles ont priorité sur les autres ; elles sont le fondement de la Société.

L’Energie est nécessaire pour maintenir une organisation, pour changer ou faire progresser et favoriser le progrès.

Les premières sociétés ont utilisé l’Energie sans s’en rendre compte et ce jusqu’il y a peu de temps, comme Monsieur Jourdain de Molière faisait de la prose sans le savoir. Le feu et l’eau furent dès le départ à la disposition de l’homme et ce librement et au hasard.

Le stockage des aliments, l’établissement de l’homme autour d’une vallée fertile, d’une extraction permirent à l’homme de ne plus compter sur le hasard pour utiliser cette énergie potentielle.

Cette progression fut immédiatement suivie de l’esprit de possession, de capitalisme, de domination, de défense, de guerres, etc... pour l’utilisation de l’énergie mais aussi de l’homme en tant qu’esclave. Ce dernier est en fait la première machine.

Depuis ce temps, l’énergie n’a pas arrêté de régler la vie des Sociétés et sa domestication s’est réalisée en trois grandes étapes :

- l’exploitation de l’énergie comme revenu depuis les premiers hommes jusqu’au siècle dernier ;
- la dilapidation de l’énergie comme capital, suite à l’explosion industrielle ;
- la réflexion depuis une dizaine d’années (le premier choc pétrolier en 1973) sur une exploitation plus rationnelle, plus efficace.

Les deux grandes lois qui régissent l’Energie sont les deux principes de thermodynamique suivants :

1. la quantité totale d’Energie de l’univers est constante (conservation)
 2. la qualité de l’énergie se dégrade de manière irréversible (dégradation)
- C’est vers 1850 que les physiciens et chercheurs KELVIN, CARNOT et CLAUSIUS firent apparaître ces nuances.

Par le second principe, on constate que l’énergie n’est pas détruite mais transformée et indisponible pour effectuer un travail. C’est l’accroissement irréversible de cette **non-disponibilité** de l’énergie que CLAUSIUS appela, en 1865, ENTROPIE, du grec entropê : changement.

Cette notion d’entropie est une notion abstraite et difficile à représenter. En fait la nature de l’Energie est impossible à définir exactement car c’est sa présence que nous connaissons ; c’est-à-dire l’énergie dégradée ; LA CHALEUR. Cette énergie transformée est une énergie cinétique qui résulte de la vitesse des molécules ou des vibrations des atomes dans un gaz ou un solide. Cette énergie est réduite à l’état de désordre maximum. L’ENERGIE POTENTIELLE est donc de l’énergie ORDONNEE et la CHALEUR, de l’ENERGIE DESORDONNEE. Le désordre MAXIMUM, c’est l’ENTROPIE.

Comme exemple, on peut prendre le contenu d’un barrage (énergie potentielle) et sa chute actionnant une turbine. Cette énergie potentielle en tombant exerce un travail mais une fois l’eau sous la chute, elle représente de l’énergie dégradée qui ne peut plus fournir de travail (sauf si un travail annexe (pompe) ne le remonte dans le bassin du dessus pour redevenir une énergie potentielle).

L’Univers est donc régi par deux notions d’ORDRE et de DESORDRE et l’image de la mort inexorable de celui-ci est confirmée par le deuxième principe de thermodynamique et l’irréversibilité du processus (ENTROPIE).

Notre culture est influencée par ce principe car il n’y a pas de FUTUR pour l’homme sauf l’annihilation ou... la « fin du monde ».

Puisque l’on parle de l’Univers, on peut considérer suivant les physiciens, qu’il démarra il y a 15 milliards d’années dans une explosion gigantesque avec comme point de départ un point d’une densité tellement immense, tellement inimaginable, qu’il avait en lui-même toute l’énergie actuelle de l’Univers en expansion. Cette explosion primaire est nommée en jargon scientifique le « BIG BANG ». Notre galaxie, la voie lactée, s’est formée voilà 10 milliards d’années et notre système solaire est nettement plus jeune : 5 milliards.

Les astronomes écoutent **encore actuellement** le faible écho de cette gigantesque explosion, des radiations cosmiques. Cette conception de l’expansion de l’Univers n’existe que depuis 1920 car avant, nous pensions être les seuls, avec notre « petite » galaxie, dans l’Univers. C’est HUBBLE (américain) qui remarqua l’éloignement des galaxies par le changement de leur couleur, le bleu virant au rouge. L’intensité de la chaleur d’une étoile ou d’un groupe d’étoiles est comprise dans un spectre allant du bleu (35.000° C) au rouge (2.750° C).

L’éloignement modifie également cet état, et HUBBLE constata ainsi leur dérive par rapport à la terre et entre elles vers l’infini.

Cette gigantesque expansion est accompagnée d’une perte phénoménale d’énergie au départ d’un point où toute la matière était concentrée.

Il est facile, et ceci est personnel, d’imaginer l’ETRE SUPREME comme ce foetus, l’explosion : la naissance. mais actuellement, sommes-nous son adolescence ou...

Notre voie lactée pourrait très bien être une partie de son système nerveux, ou de son estomac, nous serions lui et nous en même temps, nous serions ainsi dans un infiniment grand de son infiniment petit.

Il y a peut-être là des réponses à beaucoup de questions !

Mais revenons à notre petit système... solaire, celui qui nous fait vivre.

Le soleil fait partie d’une catégorie d’étoiles de petite dimension, qui dans 5 milliards d’années va exploser pour devenir une naine blanche, froide, extrêmement dense composée d’électrons et sans énergie. Elle sera dégradée ou dégénérée. D’autres catégories d’étoiles plus importantes donnent en explosant une supernova éjectant dans l’Univers toutes ses couches extérieures de gaz. Le centre est comprimé pour former une étoile à neutrons d’une densité inimaginable (une tête d’épingle pèserait un million de tonnes), émettant des pulsations radio comme un phare dans l’espace.

Ces étoiles émettent également des rayons X et gamma en tournant sur elles-mêmes à des vitesses incroyables.

La dernière catégorie d’étoiles crée, en explosant d’une façon encore plus gigantesque, des trous noirs (chers à la science-fiction actuellement) provenant d’une étoile effondrée sur elle-même dont la gravité devient tellement écrasante que rien ne peut plus en échapper même pas la lumière. C’est véritablement un trou car rien de ce qui y tombe n’en ressort jamais.

Toutes ces explications sont faites pour donner une idée de la fantastique débauche d’énergie de l’Univers et de notre système solaire.

(à suivre)