



«Fayez toudjou l'bin t'le autou d'vou
avû l'cûr laurdge et amilieu»

BUREAU DE DEPOT : 6820 FLORENVILLE

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

N° 32 - DECEMBRE 1997

Le foie gras d'Ardenne La ferme du Moulin de Lahérie

par Jacques Lavigne

(avec l'aimable autorisation de "Luxembourg-Tourisme" de la F.T.L.B.)

Les foies gras d'oie et de canard connus et appréciés depuis des lustres par les gastronomes français, belges et autres étaient jusqu'il y a peu l'apanage des producteurs alsaciens et du sud-ouest de la France.

Depuis une douzaine d'années, quelques éleveurs wallons, dont le premier et le plus connu fut Michel petit (Upignac), se sont lancés dans l'aventure.

Ils ont osé relever le défi que constituait cette production à la fois ésotérique, voire mythique. En Luxembourg belge, ils sont une petite demi-douzaine à avoir concrétisé un projet dans ce secteur avicole très particulier. Parmi ceux-ci, nous avons choisi de vous présenter plus particulièrement Philippe Devos qui fut un des premiers dans ce secteur et un des rares à réaliser la filière complète, c'est-à-dire depuis le caneton d'un jour jusqu'aux produits finis en passant par l'élevage, l'abattage et le découpage.

Philippe Devos est un Ardennais de souche, né à Longlier en 1960 de parents non-agriculteurs. Après des humanités sportives à Carlsbourg, il s'engage dans le secteur bancaire et suit des cours de gestion d'entreprise durant deux ans. Sans doute avec une idée derrière la tête, il suit également une formation de traiteur au Centre de Formation des Classes Moyennes à Libramont.

Un jour, il apprend par radio que des possibilités existent dans le domaine de la production de foie gras et que des cours de formation d'éleveur-gaveur sont organisés en France par l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique). Philippe se renseigne et s'inscrit pour une formation d'un mois dans le département des Landes, le berceau du foie gras. Par la suite, il retournera plusieurs fois dans des entreprises spécialisées de cette région pour y suivre des stages de plusieurs semaines.

Après une première expérience menée à Verlainville et Neuville, Philippe et son épouse Chantal décident, en 1989, d'acquiescer une très belle et ancienne ferme-moulin datant du XVIII^e siècle, située à Lahérie, un hameau proche de Longlier (Neufchâteau). L'endroit est charmant, la bâtisse est spacieuse et de caractère, de plus ils disposent de quatre hectares de prairie y adossés. Enfin, l'eau et l'air y sont de qualité, ce qui n'est pas sans importance pour ce genre d'élevage.

Une production artisanale de qualité

Philippe, son épouse Chantal et un ouvrier à temps plein constituent la cheville ouvrière de cette unité de production à dimension artisanale. Le quota annuel est de + ou - 4.500 à 5.000 canards, soit 3 à 400 par mois avec des pointes à 750 en fin d'année et en mai, pour répondre à une demande plus élevée.

Philippe ne travaille que des canards mulards (croisement de canard de Barbarie et de femelle commune) issus de la Mayenne (France). Les canetons sont livrés à l'âge de 1 à 3 jours. Ils sont maintenus en « canetonnière » pendant quatre semaines. Ensuite, ils sont lâchés en prairie pour une période de 8 à 12 semaines au cours de laquelle ils seront nourris copieusement avec un mélange de céréales de qualité. Au fur et à mesure des besoins, ils seront placés en gavage pendant 12 jours. Le gavage s'effectue manuellement deux fois par jour avec un mélange de maïs entier et concassé pour moitié. Ce maïs particulier très énergétique et de toute première qualité provient de la région de Pau (Pyrénées atlantiques). Le gavage requiert une connaissance approfondie des oiseaux et un savoir-faire sans faille. C'est une opération délicate et seul un professionnel compétent peut la réaliser sans nuire à la bonne santé et au bien-être de l'animal, condition primordiale pour obtenir la qualité.

A propos du gavage

Que les âmes sensibles et les amis des animaux se rassurent, une loi de 1986 et un arrêté de 1994 définissent les établissements autorisés à pratiquer le nourrissage forcé, fixent les conditions et techniques de gavage ainsi que sa durée (14 jours maximum). Depuis 1994, le métier de gaveur est protégé et donc soumis à autorisation. Cela implique d'être détenteur d'un certificat attestant d'une formation obligatoire dispensée par l'OPEW (Office des Petits Elevages de Wallonie).

Foie gras d'oie ou de canard ?

Les amateurs de foie gras sont divisés sur ce sujet. Celui d'oie est en principe plus fin mais aussi plus rare. Celui de canard est sans doute plus goûteux et surtout moins rare, donc moins cher. L'explication en est la suivante : l'oie est un oiseau plus volumineux donc plus difficile à élever, le temps nécessaire est aussi plus important. Quant au gavage, il est de 15 à 20 jours à raison de 3 à 5 rations par jour pour l'oie, alors que pour le canard il est de 12 jours à raison de 2 rations par jour (à 12 heures d'intervalle).

L'abattage se pratique encore à la ferme. Les oiseaux sont plumés et refroidis rapidement en enceinte réfrigérée en moins de quatre heures. Cette technique offre une garantie supplémentaire de qualité. L'abattage sur place permet également à la famille Devos de confectionner une de leurs meilleures spécialités : le boudin de canard. Cette recette implique l'utilisation de sang de canard, donc sa récupération lors de l'abattage, ce qui serait impossible dans un abattoir industriel.

Philippe Devos commercialise directement sa production au départ de la ferme où nombre de particuliers viennent s'approvisionner. Il effectue également une tournée hebdomadaire afin de livrer essentiellement des restaurateurs parmi lesquels on trouve les meilleures tables du Sud-Luxembourg (permettez de ne pas les citer afin de ne pas froisser certaines susceptibilités... celles des autres bien sûr).

Pratiquement tous les produits, plus de dix-sept au total, sont conditionnés sous vide. En plus des foies crus, des cuisses et magrets crus, Philippe et son épouse préparent de façon magistrale du foie gras cuit au torchon ou en terrine, des magrets fumés, des cuisses et des gésiers confits, ceux-ci

tchû nos les Sossons

périodique trimestriel de la Confrérie des Sossons d'Orvaux asbl

Editeur responsable : Jean-Marie SINDIC, grand chancelier

6820 Florenville - Tél. 061/311843

En guise d'éditorial

Une année s'en va...

Une autre arrive... C'est la ronde des ans, immuable depuis que le monde existe !

Au nom du Grand Conseil, je souhaite que 1998 soit pour vous toutes, pour vous tous, et vos familles, une année insouciance.

Et pourtant... Il suffit de regarder autour de soi. Dans un monde en développement technologique aussi dense, on n'a peut-être jamais vu autant de problèmes et de difficultés ; autant d'exclus du travail dans des sociétés prospères, autant de sans-abris et autant d'immeubles délaissés, à louer, abandonnés, surtout dans nos tissus urbains, autant de magasins regorgeant de tout, et autant de personnes manquant de l'essentiel... Paradoxe d'une société à deux vitesses, où les riches deviennent de plus en plus riches, et les pauvres de plus en plus pauvres.

Qu'il est beau l'idéal de nos Confréries... Rassemblant des femmes et des hommes de bonne volonté, poursuivons donc sans relâche ni découragement notre but. On peut citer en exemple ces rassemblements, comme celui que nous avons vécu à Arlon, où, sous un chaud soleil de presque-automne, confrères et consœurs ont passé quelques heures dans une amitié sans barrières ni entraves, dans une joyeuse camaraderie.

Puisse cette année nouvelle se passer entre nous, dans ce même esprit. Et au risque d'en devenir lassant, que notre devise soit de plus en plus d'actualité : fayons toudjou l'bin t'tautou d'nous, avû l'cûr laurdge et amitioux !

Bonne année !

Georges Théodore, grand-maître

feront merveille sur une petite salade au vinaigre fin, du cou farci (un régal), de délicieuses rillettes, une tarte style « Tatin » au foie gras, des magrets farcis au foie gras et aux cèpes de Bordeaux, une tourte à la viande de canard et au foie gras, des brioches fourrées (un must !), sans oublier la graisse de canard et bien entendu le fameux boudin de canard.

Philippe Devos - « Ferme du Moulin de Lahérie » - 6840 Neufchâteau

A SAVOIR :

FOIE GRAS ENTIER OU BLOC DE FOIE GRAS : Seul le foie gras entier doit être considéré comme étant le véritable foie gras. Le bloc de foie gras, avec ou sans morceaux, est en fait un sous-produit à base d'une émulsion de foie... pas toujours gras, et pas toujours de canard ou d'oie. Les blocs se vendent évidemment moins chers que les foies gras entiers.

FOIE GRAS AU TORCHON OU EN TERRINE : Le foie gras au torchon a une belle forme cylindrique. Emballé dans un torchon, il est cuit dans un fond de canard (bouillon) qui lui confère un goût particulier légèrement différent du foie cuit en terrine. A vous de goûter cette subtile différence.

MAGRET OU FILET : La dénomination « magret » est strictement réservée à un filet (suprême) provenant d'un canard mulard gras (ayant subi un gavage).

Noël



C'est aujourd'hui Noël
C'est aujourd'hui la fête
Un enfant dans la crèche
Sourit aux hymnes de joie

C'est aujourd'hui Noël
C'est aujourd'hui la fête
Et pourtant dans la crèche
Mille enfants pleurent sans voix

Noël, il est là
Noël, sommes-nous là
Aux côtés de ceux-là.

R.L., décembre 97

Que 1998 comble tous vos souhaits !

Notre jardin au fil des mois d'hiver

Nous entrons ce mois-ci dans la période hivernale. Les feuilles des arbres sont tombées et parfois, il a déjà neigé. Il y a malgré cela encore beaucoup de choses à faire au jardin, ne serait-ce que pour préparer l'avenir.

AU JARDIN D'AGREMENT

A la Sainte-Catherine, dit-on, tout bois reprend racine et c'est vrai, tant en ce qui concerne le bouturage que les plantations. C'est donc le moment de faire des boutures ligneuses et de planter les espèces à feuilles caduques. On a en effet constaté en pratique qu'en cette période, le bourrelet de cicatrisation des plaies se formait beaucoup mieux et que les jeunes racelles apparaissaient avant les grands froids sur les jeunes sujets mis en place. Le sol a encore une température suffisante pour induire ce phénomène. N'oublions cependant pas qu'une année n'est pas l'autre et qu'il faut s'adapter aux circonstances. Le chroniqueur qui rédige sa copie au moins 3 mois à l'avance n'est pas Madame Soleil et ne sait pas dire le temps qu'il fera.

Bouturage

Il y a des boutures simples, à talon ou à crossette. Les premières sont coupées horizontalement à 2 mm sous un nœud, pour les deuxièmes, on conserve un morceau de l'écorce de l'année précédente ; quant aux dernières, on maintient carrément un morceau de tige de 2 à 3 cm de la branche d'un an. Les boutures ont en moyenne de 20 à 25 cm et sont coupées obliquement au-dessus d'une œil de la partie supérieure. Les boutures sont réunies en bottes, soigneusement étiquetées, et enterrées aux deux tiers, et en oblique au pied d'un abri. La mise en place se fera au printemps. A ce moment, le bourrelet de cicatrisation est déjà formé et le reste va suivre dans les mois suivants. Il est recommandé de bien sélectionner les pieds-mères car le bouturage propage la variété avec tous ses caractères, bons ou mauvais.

Plantation

Planter les espèces à feuilles caduques. Si par hasard les feuilles n'étaient pas tombées naturellement, on pourrait toujours les enlever à la main. Accorder toute son attention au choix de sujets et penser qu'une plantation est faite pour plusieurs années et que les résultats sont directement en rapport avec les soins apportés au moment de la plantation. Labourer convenablement le sol, y mettre une bonne fumure à transformation lente, rafraîchir les plaies faites au moment de l'arrachage des sujets et mettre le tuteur à l'avance quand il est nécessaire. Se faire éventuellement aider pour placer correctement le sujet.

Rosiers

En premier lieu, en novembre, raccourcir toutes les tiges des rosiers nains à 40 cm du sol. C'est tout simplement une taille de propreté : elle donnera aux parterres un aspect plus soigné car toutes les tiges se trouveront à la même hauteur. Récolter toutes les feuilles tombées sur le sol et les brûler, ou les enterrer à 40 cm de profondeur car elles conservent les germes de maladies et notamment celle qui provoque les taches noires et dont il est bien difficile de se débarrasser. S'il y a tendance à geler fortement, en temps utile, butter les rosiers nains en prélevant la terre au pied de l'arbuste. Pour les rosiers tiges et pleureurs, entourer le point de greffe avec un bourrelet de paille ou de copeaux de bois. Pour les rosiers grimpants, préserver également le pied comme pour les nains.

Chrysanthèmes

Les chrysanthèmes à petites fleurs qui ornaient les parterres ont fini de fleurir. On les déterre et on en garde une certaine quantité qui serviront de pieds-mères pour l'année suivante. Pour ce faire, les étiqueter soigneusement. On les retaille à une quinzaine de centimètres du pot et on les rentre en serre froide ou sous châssis froids, très près de la lumière pour éviter l'étiollement. Les variétés de pleine terre sont laissées en place ; on les abritera plus tard avec des feuilles mortes ou de la paille.

Hivernage

Suivant les nécessités, augmenter la hauteur du buttage pour les rosiers et plantes vivaces. Ne pas oublier qu'un sol trop humide en hiver est parfois plus préjudiciable aux plantes que la gelée elle-même.

Plantes vivaces

Préserver aussi le pied des tritomas, des fuchsias rustiques en les buttant et en ajoutant des feuilles mortes. Pour les asters et le Nepeta mussinii dont les tiges et les inflorescences sont desséchées, il est recommandé de ne pas les couper avant l'hiver mais de les conserver intactes. Ce n'est peut-être pas très beau mais cela assure une auto-protection efficace.

Pelouses

Suivant les cas, elles seront tondues pour la dernière fois en novembre. Elles peuvent être scarifiées directement et après ramassage des déchets, terrauteées avec un mélange poreux, contenant du sable de rivière et un engrais organique.

AU JARDIN FRUITIER

Plantation

Appliquer dans le jardin fruitier ce qui a été écrit à ce sujet dans le jardin d'agrément. Les conseils donnés seront encore plus impor-

tants, dans ce cas-ci il faut produire des fruits. Il est bon de rappeler qu'il ne faut jamais enterrer le point de greffe car, alors, la variété s'enracine et le porte-greffe ne sert plus à rien. L'arbre pousse à bois et il ne produira que très peu. En terrain très lourd, reporter la plantation au printemps et s'il est trop humide, planter sur butte. Un conseil, il ne faut pas planter à tout prix une espèce qu'on aime bien mais il vaut mieux tenir compte des exigences de chaque variété et s'en contenter. La nature du sol, sa richesse en chaux, l'exposition ont de l'importance. Planter un poirier dans un sol lourd, compact, contenant trop de chaux et à mauvaise exposition, c'est aller à un échec et il vaut mieux alors s'abstenir. Planter un pêcher dans un endroit exposé aux gelées printanières, c'est la certitude de manger du fruit tous les 4 ou 5 ans. Si on a envie d'avoir plusieurs variétés, il faut tenir compte de la valeur du pollen car certaines sont autostériles ; leur propre pollen ne leur convient pas. Il faut donc prévoir dns la plantation d'autres variétés qui pourront les féconder. Il est toujours utile de faire un plan de plantation qui sera conservé soigneusement. Choisir aussi les sujets pour avoir des fruits en succession.

Récolte des fruits

Les variétés de pommes et de poires seront cueillies avant les gelées. Les fruits seront entreposés dans le fruitier.

Bouturage

C'est aussi le moment de bouturer les groseilliers, la vigne, le cognassier et plupart des sujets porte-greffes. On opère comme au jardin d'agrément. Pour les groseilliers épineux ou à maquereau, on conseille de faire des boutures ayant au moins 30 cm de long, qu'elles soient simples, à talon ou à crossette. De cette manière, plus tard lorsqu'elles seront mise en place après reprise, la jeune plante sera déjà pourvue d'une petite tige et les ramifications inférieures ne risquent pas de ramper ou traîner sur le sol.

Marcottage

Continuer à marcotter en cépée ou en butte les noisetiers et pour les autres espèces fruitières par les autres procédés.

Elagage

On peut commencer en novembre, surtout si le temps le permet. Se servir d'une égoïne ou braquet. La coupe sera aussi nette que possible et la plaie sera rafraîchie avec une serpette bien tranchante. On la recouvre ensuite de mastic à greffer ou de goudron végétal.

Lutte antiparasitaire

Dès la chute des feuilles, pulvériser les pommiers avec un fongicide pour diminuer les risques d'infection des plaies par le chancre. Contre les rates (campagnols) piéger les endroits fréquentés par les animaux qui peuvent faire de grands dégâts dans les jeunes plantations fruitières.

Le coin du « PATWAS »

Paru dans le dernier numéro de la revue des Gaumais de Bruxelles, voici un texte de notre sosson Justin Boinet.
" L'varat d'Justin, il e toudjous èque a der ! ".

Le Bon Djieu en Gaume

In vi vara d'Gaumais,
Heurry coum' in mulet,
« Qualité dut' chu nous »
M'è racantey qu'in djou
Lu Bon Djieu, an' sai trop coumet,
Avout dèbarquey en pays Gaumais,
Avu eun bande d'Archanges,
Du chérubins è d'anges.
C'ètout v'la si longtèt, mes dgens
Qu'an còsoum co ni d'l'Eve ni d'l'Adam.
I fayout bon flaney
Aux langs des p'tits rouchés,
Plés d'guernouilles è d'péchans,
Du révey dès les bos, les plaines à les vallans.
C'ètout in djou du printemps,
Colorey è plè d'fleurs ;
On respirout l'bounheûr...
« Seigneur, qué bé p'tit cwoin »,
Li dit in chérubin...
« Qui farout bon viqui touci,
An z'è casi en Paradis ».
« Oïe, dit l'Seigneur, mais m'pauf afant,
Vous r'vèrez voir dès quèque mille ans,
Varey bintot levey la guête,
Quand v'counètt'rey les dgens qu'u va y mètt'e ! »
L'histwâre finie, tout souriant,
Not houw' m'ès dît : S'rou bin content,
E ç a m'farout bin rire ma fwâ,
Si s'la gazette, vous mêtin ça ;
Ca rabatrout in pô l'caquet
A tous ces varas-là d'Gaumais.

Extrait de « Hisses, Hâlettes... è gros sabots ! »

Le Prix Nobel a cent ans

Le 10 décembre dernier, à Oslo (Norvège), le Prix Nobel de la Paix était remis officiellement à la campagne mondiale contre les mines terrestres.

Qui est à l'origine de ce Prix décerné chaque année ?

Alfred Nobel a 62 ans en 1895 quand il rédige son testament. Il décède l'année suivante. Le document est rendu public le 2 janvier 1897 et provoque beaucoup de remous : contestations politiques et juridiques, début de panique financière. Son contenu avait surpris tout le monde, et en premier lieu ses frères, seuls héritiers directs.

Que dit ce testament ?

La totalité de ses biens doit être vendue et la somme ainsi acquise " constituera un fonds dont l'intérêt devra être annuellement distribué, sous forme de prix, à ceux qui, pendant l'année précédente, auront apporté les plus grands bienfaits à l'humanité ". Divisé en cinq parts égales, cet intérêt récompense la chimie, la physique, la médecine, la littérature et " celui qui aura agi le plus ou le mieux pour la fraternité des peuples, l'abolition ou la réduction des armes permanentes ainsi que pour l'organisation de congrès de la paix ". Ceci sans aucune considération de nationalité.

Pourquoi tant de remous ?

Riche, Alfred Nobel était propriétaire de cent usines dans le monde et détenteur de 355 brevets d'inventions : citons le détonateur, les caoutchouc et cuir synthétiques, le premier bateau en aluminium, la dynamite et le plastic.

Le plastic a permis la réalisation de grands travaux : percement du tunnel du Saint-Gothard, construction du canal de Panama, dégagement du Danube... Mais cette découverte a été détournée de l'usage prévu par Alfred Nobel : il sert à tuer des êtres vivants. Cela a-t-il incité le chimiste à créer les Prix qui portent son nom ? Sans doute. Pacifiste, il qualifie la guerre " d'horreur des horreurs ". Chercheur, il était convaincu qu'il fallait répandre les connaissances et le savoir pour contribuer à enrichir matériellement et spirituellement l'humanité.

Les Prix Nobel

Après de nombreuses difficultés, le testament est exécuté. Les premiers prix Nobel sont décernés le 10 décembre 1901. Trop tard pour de nombreux grands savants qui auraient bien mérité pareille récompense. Et tant mieux pour tous ceux ainsi distingués le 10 décembre, date anniversaire de la mort de Nobel.

AVIS - AVIS - AVIS - AVIS

A RETENIR PAR LES TOGÉS !
Le Grand Conseil a proposé au Chapitre, qui l'a entériné, le retour à une réunion du chapitre en début d'année, réunion où sera mis au point le calendrier de nos participations dans les chapitres des Confréries amies.
Nous vous rappelons notre souhait de DEUX participations annuelles.
Certes, en ce début janvier, on ne connaît pas encore les dates des chapitres amis, mais on peut en " présumer " à quelques jours près ! Dès à présent, faites le compte des chapitres où vous avez été et de ceux où vous souhaiteriez aller. C'est important. Nous ferons ensemble les désignations, en commençant bien sûr, en priorité, par les Confréries amies.

| LISTE DES CHAPITRES DES 15 CONFRERIES LUXEMBOURGEOISES 1998 | | |
|---|------------|--|
| 21 mars | (samedi) | TCHESTE à Neufchâteau |
| 28 mars | (samedi) | La MARCKLOFF à Durbuy |
| 04 avril | (samedi) | Le MATOUFÉ à Marche |
| 25 avril | (samedi) | Le PURNALET à Laroche |
| 26 avril | (dimanche) | Les SOSSONS D'ORVAULX |
| 10 mai | (dimanche) | Le MAITRANK à Arlon |
| 13 juin | (samedi) | BIERE GODFROID à Bouillon |
| 22 août | (dimanche) | Rassemblement des Confréries Wallonnes à Ciney |
| 12 septembre | (samedi) | MONTAIGU à Rendeux |
| 19 septembre | (samedi) | Les CARABINS à Herbeumont |
| 27 septembre | (dimanche) | MAÎTRES DES FORGES - Athus |
| 03 octobre | (samedi) | BIÈRE FANTÔME à Erezée |
| 10 octobre | (samedi) | Les HERDIERS à Bastogne |
| 17 octobre | (samedi) | SAINT-ARNOUL à Chiny |
| 07 novembre | (samedi) | GLORIEUX St-HUBERT à Harre |
| 27 novembre | (vendredi) | CRASS'DJOTTE à Houffalize |

RAPPEL : SAMEDI 3 JANVIER 1998 - 15 H 00
Réunion au Home St-Jean-Baptiste à VILLERS
ASSEMBLEE GENERALE VENDREDI 27 FEVRIER 98
AUBERGE DEL'ANGE GARDIEN A ORVAL

A Florenville, avec ou sans les Sossons

Vive TELELUX !

Notre TV régionale a vu le jour ; tous nos journaux en ont parlé. On en voit les images sur nos télé. Que de monde à l'inauguration... Le stand de la Brasserie d'Orval, tenu par les Sossons a été littéralement assailli... comme le furent également le stand Bofferding, celui de nos amis du Maitrank, et ceux où on pouvait déguster quelque chose... Dame, c'était gratuit ! Alors on a vu des gens boire l'Orval à la bouteille (les 140 verres étaient pris, et les chancards qui en avaient un ne pouvaient mal de le lâcher !), voire dans des verres de Bofferding... Nos amis du Maitrank avaient mis 1000 verres en circulation... Bref, ouverte à 19 heures, la buvette était fermée à 22 heures, faute de munitions. 48 casiers avaient été éclusés, 8 pains engloutis avec une quinzaine de kilos de fromage... On a coutume de dire que ce qui est gratuit n'est pas respecté : on en a eu une belle preuve !

Notre ami Justin éprouvé...

Vous aurez vu dans la presse, photos à l'appui, l'incendie qui a mis à mal les installations de notre ami Justin. Coup dur, au lendemain d'une si belle fête du 50^e anniversaire de ses activités commerciales... Mais nous savons que Justin n'est pas homme à se laisser abattre ! Il en a vu dans son existence... Aussi les activités ont-elles continué, la famille s'est, une fois de plus, serré les coudes ! Bonne chance... et que 1998 vous permette, Justin, et tous les vôtres, d'oublier cette tragique fin 1997.

Un concert grandiose

Que celui donné ce 7 décembre en l'église de Florenville par l'Orchestre des Musiciens de Luxembourg et la maîtrise de la cathédrale : Schubert était au répertoire. Notre compère Richard Lambert n'était pas peu fier de les présenter devant..., le fait mérite d'être souligné..., une église archi-pleine " d'habitants temporaires ", comme il le dit ! Le Doyen lui fit remarquer que, depuis 25 ans qu'il était là, il n'avait jamais rien entendu d'aussi beau.

Une fois de plus les absents et les mélomanes ou ceux qui se disent tels, ont eu grand tort.

A Houffalize, 22^e chapitre d'Il Crâss'Djotte

C'était au tour de notre nouveau Sosson Willy François de représenter la Confrérie des Sossons à Houffalize le 21 novembre dernier.

Accompagné pour la circonstance du Grand Chancelier Jean-Marie Sindic, nos deux sossons se retrouvèrent par un temps brumeux dans la sympathique cité d'Il Crâss'Djotte.

Un chapitre bien enlevé, quoiqu'un peu long, suivi des agapes traditionnelles où musique et danse alternaient après chaque plat. Bref, un bon cru pour ce 22^e chapitre dont voici le texte de présentation de notre sosson Willy (en partie préparé il est vrai, par le Grand Chancelier) et déclamé avec beaucoup d'humour par le Grand Trouvère Edouard Dubru :

*Reconnue comme étant une des meilleures au monde,
Il fallait que pour elle une Confrérie se fonde.
Sosson plus qu'à son tour, Messire François Willy
Très digne et très fier la représente ici.
Educateur de profession et maintenant retraité,
Il faut bien avouer qu'il a souvent quitté
Le lit conjugal et donc sa bien-aimée.
Pour dormir auprès de ceux qu'il devait surveiller.
La journée cependant Willy avait le choix,
Sa Francine, le foot ou le travail du bois.
La Ville de Florenville doit vous remercier,
Du Carnaval, souvent, vous vous êtes occupé.
Vous avez, paraît-il, assez bien de talent,
Vos chars sont appréciés de bon nombre de gens.
La Crâss'Djotte, ce soir, vous recommande son met
Dégustez et devant elle soyez toujours prêt.*

Barreau et barreaux !

Après une brillante carrière administrative à la Province de Luxembourg, notre Grand-Maitre, Georges Théodore, a décidé de revenir à ses premières amours professionnelles : le barreau.

Pour se mettre en appétit, il suit avec une assiduité exemplaire les cours imposés par l'Ordre des avocats.

Le plus vieux stagiaire du royaume a donc repris le chemin de l'école pour s'apercevoir que, en trente ans, le droit a bien évolué : la procédure judiciaire, bien sûr, mais aussi le droit de la famille si tant est que cette appellation puisse encore s'appliquer aux situations de la vie sociale actuelle !

Nous lui souhaitons une fructueuse entreprise.

Saint-Nicolas et Saint-Jean-Baptiste

A l'invitation du CPAS de Florenville, présidé par notre confrère J.-C. Moncousin, saint Nicolas a rendu visite aux pensionnaires

du home Saint-Jean-Baptiste à Villers-devant-Orval.

Cette année encore, saint Nicolas (alias notre grand argentier Richard Lambert a interprété le rôle à répétition avec le talent théâtral qu'on lui connaît) a distribué des friandises dans une ambiance musicale appréciée et a tenu à apporter un petit réconfort aux pensionnaires restés en chambre pour raison de santé.

Bière, quand tu nous tiens !

Voici donc que, sur les bons et savants conseils de notre maître des cérémonies Jacques Lavigne, notre grand argentier (son fidèle second à bord du S.I.) a suivi avec fruit les cours distillés récemment à Libramont par le B.S.B. (Bon Service de la Bière). Deux jours de cours et un examen à la clé n'ont pas découragé Richard Lambert, amateur de bières (au pluriel) qui pourra ainsi faire la doublure de son maître dans la critique (objective ?) du service de la bière dans les estaminets locaux.

Fête de la pomme de terre

On le sait, la Plate est à Florenville ce que la fraise est à Wépion ! Franc succès donc rencontré cette année encore par les Journées de la pomme de terre à Florenville (orchestrées par notre confrère Richard Lambert).

Le traditionnel marché de pommes de terre animé par nos chamailots locaux a pu profiter d'un radieux dimanche d'octobre. Un jeu y a aussi été très remarqué : l'avaleu d'crombires. Jeu d'adresse puisqu'il fallait lancer des pommes de terre dans la bouche ouverte d'un personnage en bois dont les contours mais aussi la jovialité ressemblaient fort à ceux du président du F.A.F., ont remarqué certains !

Le concours d'étuvées (le 3^e prix est offert par notre confrérie) a vu s'affronter amicalement 18 candidates devant un jury présidé par le toujours qualitatif Jacques Lavigne.

Le concours de photos sur le thème de la pomme de terre avait retenu l'attention de 16 participants dont les 110 œuvres ont été exposées à la Galerie Laure.

Le jeu " Trouvez la phrase " a permis de distribuer environ une tonne de pommes de terre à environ 30 gagnants.

27 commerçants locaux avaient fait un effort particulier pour décorer leurs étalages en l'honneur du précieux tubercule.

Marché de Noël

Le déjà traditionnel (8^e édition) marché de Noël organisé par le F.A.F. (festivités Animations Florenville) a eu lieu les 13 et 14 décembre par un temps élément sur la place Albert I^{er} à Florenville. Regroupées autour du sapin (qui est très beau cette année) et de la crèche, de nombreuses associations locales et philanthropiques présentaient produits de bouche ou articles de décoration pour les fêtes.

Nos incontournables Marie-Louise et Gina qui avaient été embrigadées pour l'occasion ont distillé un vin chaud de derrière les fagots et leurs marrons chauds sont partis comme des petits pains. Leur gentille participation est toujours très appréciée.

Sur le marché, on a pu aussi " déguster " de la bière chaude. Nous demanderons à notre nouveau diplômé B.S.B. ce qu'il en pense... Un regret toutefois : il est dommage, en effet, que les organisateurs aient dû avoir recours à une chorale d'... Arlon pour animer cette manifestation.

La bière. Toujours la bière !

La bière est un aliment qui doit être fabriqué mais aussi débité dans les règles **logiques** de l'art et dans des conditions d'hygiène irréprochables.

Récemment, le 24 novembre dernier au Flanders Expo à Gand, s'est déroulé le championnat national du service de la bière organisé par l'Office Belge de la Bière (BSB).

Une équipe de quatre concurrents représentait chacune des 10 provinces du Royaume.

Epinglons le remarquable résultat de l'équipe de notre province de Luxembourg qui se classe 2^e.

Faisaient partie de cette équipe : **Nadège HENON-BROCARD** (Brasserie Albert 1^{er} à Florenville), **Christophe EKIAN** (Brasserie Le Courtois à Arlon), **Eddy MARTIN** (Le Bronze à La Roche-en-Ardenne) et **Philippe GROGNARD** (Café Le Bowling à Vielsam).

Important ! Dernière minute...

Au moment de mettre sous presse, on apprend l'excellent résultat de notre grand argentier Richard Lambert, à l'examen organisé à Libramont le 17 décembre par le B.S.B. après plusieurs jours de cours sur la bière. Il s'est, en effet, classé 1^{er} d'une session de 35 candidats presque exclusivement professionnels avec 92,5 % des points.

Mieux connaître les secrets de la bière pour mieux l'apprécier et la faire apprécier. Réflexion à méditer.

Nous étions aussi au Forum du terroir et du tourisme à Saint-Hubert les 11 et 12 octobre 1997

Organisé par la Jeune Chambre Economique Centre Luxembourg, Camille Gofflot, grand chambellan et Jean-Marie Sindic, grand chancelier y installèrent le stand avec, bien sûr, le concours discret de M. de Harenne de la Brasserie d'Orval. Rappelons aussi la présence de Marie-Louise et Jos qui assurèrent le service d'un Orval de qualité dans le cadre majestueux du Palais abbatial...

Cette mission gastro-économique aura sans doute des retombées dans le cadre du jumelage des Jeunes Chambres Centre-Ardenne et Hagenau en Alsace... Et, qui sait, peut-être rendez-vous aux Sossons en Alsace en mil neuf cent quatre-vingt dix huit !

Qui vivra, verra...

Affaire à suivre, en tout cas.

Le " Bonhomme " Jean de la Fontaine

2^e partie

Quoi qu'il en soit, voilà notre ami inscrit au rôle du Parlement et autorisé à porter perruque, ce dont il ne se prive pas, ce dernier atout paraisant une prestance déjà très avenante. En effet, La Fontaine ne fut jamais le bohème négligé de l'imagerie populaire, mais au contraire toujours à la pointe de l'élégance aimant les beaux vêtements, et les plus coûteux, et sa collection de perruques fut un sujet d'étonnement pour sa ville natale. S'il faut en croire Tallement : « Il en avait de brunes, de noires, de châtaines, de blondes et même une dorée pour les grandes circonstances... ».

La perruque vint en vogue à la cour de Louis XIV lorsque celui-ci, désireux de cacher les loupes qui lui déformaient le crâne, en décida l'emploi pour lui-même et pour ses courtisans ; dès lors il devint de bon ton de porter perruque sitôt que le niveau social vous y autorisait.

Si pointilleux sur le choix de ses toilettes La Fontaine le fut beaucoup moins sur le choix de ses lectures, son livre préféré lui fut toujours celui qu'il était occupé à lire. Certes il admire Malherbe mais aime Racan, il apprécie Voiture mais adore Maré et la filandreuse Astrée de d'Urfé fut longtemps son livre de chevet. Ses lectures de Boccace et de l'Arioste devaient d'ailleurs lui fausser dangereusement l'entendement, quant à l'optique du mariage tout au moins ! En effet, alarmé par les échos des frasques de son rejeton, Monsieur le Maître des Eaux et Forêts, La Fontaine père, décide les épousailles de son fils qui, nous dit d'Olivet, « accepta par complaisance pour son père ».

Anecdote peu connue, c'est à ce moment, alors qu'il se renseignait auprès de diverses personnes « d'expérience » sur les bienfaits et méfaits du mariage que La Fontaine, devant la diversité des avis, écrivit un premier jet de ce qui devait devenir 20 ans plus tard la fable du « Meunier, son fils et l'âne ».

La fin d'année 1647 le voit donc marié à cette Marie Héricart qui tiendra si peu de place dans sa vie.

Il eut d'elle un fils, dont il ne se préoccupa guère ; chacun connaît l'anecdote qui veut que la Fontaine rencontrant son fils en compagnie d'un sien ami dit à ce dernier lorsque le jeune homme se fut éloigné : « Quel est donc ce jeune homme, il me semble l'avoir déjà rencontré ! ».

Etrange ménage en vérité dont l'époux ne cherchait que prétextes à des absences de plus en plus longues et quelle insouciance à l'égard de son épouse.

Bientôt Marie se détacha de celui qui jamais n'avait essayé de s'attacher à elle et ils finirent par vivre constamment séparés sans qu'il y eût jamais entre eux ni querelle, ni désaccord.

A Boileau qui le sermonait de la rareté de ses visites à sa femme, La Fontaine répondait : « Je l'ai été visiter l'autre jour, mais elle était au salut ! ». Il n'avait pas la patience d'attendre la sortie de l'église pour reprendre le chemin de Paris !

Constatons cependant que c'est à cette situation conjugale un peu fantasque que nous devons la naissance de l'œuvre de La Fontaine car, sa femme ayant obtenu la séparation de biens, il allait maintenant se mettre en devoir de produire.

La source de revenus que représentait la dot de Marie s'était donc tarie et notre insouciant ami en ressentit cruellement les effets.

De plus le malheur voulut que, du fait même de son caractère primesautier, on ne le prit pas au sérieux ; on jugea sa gêne sans gravité et ses soucis pittoresques.

Certes il lui restait sa charge des Eaux et Forêts, que son père lui avait cédée, mais le revenu en était maigre à la mesure de ses besoins, cependant cette charge, qui faisait de lui un officier de domaines du Duc de Bouillon, seigneur de Château-Thierry, allait lui permettre d'entrer en contact avec ce grand seigneur qui jamais par la suite ne manquera de lui apporter son appui.

En 1654 donc, paraîtra la première œuvre de La Fontaine, une comédie en vers imitée de Térence, auteur en vogue à l'époque mais qui n'avait cependant pas la moindre notion du comique. Il est vrai que personne n'avait encore osé se hasarder dans ce domaine, Molière était encore un pâle histrion de province, quant à Scarron, il choquait la bonne société par la grossièreté de ses bouffonneries.

Il était de tradition, à cette époque, de voir les débutants reproduire presque servilement une œuvre consacrée, aussi en choisissant Térence notre ami se savait, indépendamment de son talent propre, assuré du succès.

A suivre)

Le rôle de l'architecte dans la sauvegarde de l'environnement.

La fin de ce siècle se caractérise par une prise de conscience des problèmes d'environnement, non seulement dans l'optique d'assurer le confort des occupants, mais également de respecter l'espace dans lequel ceux-ci vivent.

Notre planète et son écosystème ⁽¹⁾ sont-ils menacés ?

Les experts appelés à se prononcer semblent le confirmer. Seulement, il est plus facile de se confronter aux nécessités du présent que d'agir dans la perspective d'un espace-temps qui ne concerne à priori personne. Par exemple, les opinions publiques ont accepté facilement que les Gouvernements interviennent pour réduire la consommation des automobiles. Mais le secteur de la construction consomme deux fois plus d'énergie que les transports.

Les dernières études scientifiques montrent que le réchauffement de la planète se produit graduellement par l'augmentation de dioxyde de carbone (CO₂) dans notre atmosphère. Le deuxième problème majeur de l'environnement est la destruction de la couche d'ozone provoquée par les chlorofluorocarbones. Il faut se rappeler que la couche d'ozone empêche la majorité des rayons ultraviolets de traverser l'atmosphère et ainsi protège les individus contre un excédent néfaste.

Le troisième problème de l'environnement est la réduction des espaces forestiers de notre planète. Les grandes forêts d'Asie du Sud-Est, d'Amérique du Sud et du Nord sont les plus touchées avec une perte de + ou - 30 % depuis quelques années, perte allant en s'amplifiant. Ces forêts jouent pourtant un rôle majeur dans le cycle du carbone.

Face à tous ces problèmes d'environnement, il est donc essentiel que les architectes prennent conscience de l'existence de cette détérioration progressive afin d'intervenir à leur niveau pour empêcher toute dégradation supplémentaire. Malheureusement, ceux-ci sont démunis sur la manière d'agir correctement. Dans la plupart des cas, il ne s'agit que d'une prise de conscience sans lendemain ; l'action ne suivant pas directement le désir de modification de la situation. Dès lors, la dégradation de l'environnement est « oubliée ».

Quelques architectes ont commencé à réagir, mais, le plus souvent, à titre d'essais. Des erreurs sont survenues en l'absence de modèle mais aussi en l'absence d'une volonté politique des autorités compétentes.

Le chaos pétrolier des années 80, qui avait interpellé notre gouvernement en urgence, fut très vite oublié avec la normalité des prix des carburants de chauffage.

Tous ces projets n'étaient plus « porteurs » politiquement ⁽²⁾ !

Seuls les pays anglo-saxons et l'Allemagne ont pris et continuent à prendre conscience de cette nécessité de protection de l'environnement en élaborant des normes strictes et efficaces. Ils ont, de plus, développé des programmes d'études complets avec évaluation et aide à la conception de tout bâtiment dit « verts », sains pour tous.

Une échelle d'évaluation de l'impact sur l'environnement s'occupe en premier lieu de la conception et des matériaux et en deuxième lieu de la maintenance, c'est-à-dire l'occupation du bâtiment.

Un label « vert » est donné au bâtiment avec une cotation appropriée à ses performances environnementales. Il est accompagné de « crédits » incitant tout maître de l'ouvrage à laisser derrière lui toute attitude résignée au profit d'une action positive et bénéfique.

L'architecte utilisant cette méthode donne une étiquette « verte » à son œuvre qui, dans des pays sensibilisés, est synonyme d'économie, de qualité de vie pour l'occupant comme de plus-value foncière pour le propriétaire.

Il est donc essentiel que l'architecte prenne conscience de son rôle d'initiateur mais aussi d'instigateur auprès de ses clients et des autorités, afin d'avoir ensemble une réflexion propice au changement de mentalité et de comportement.

C'est tous ensemble, sans esprit partisan, qu'il faut se battre pour sauvegarder la planète, celle de nos enfants et petits-enfants.

Delviesmaison R.

architecte-urbaniste - licencié en sciences de l'énergie

(1) Ensemble des êtres vivants et des éléments non vivants d'un milieu naturel, aux nombreuses interactions.
(2) Réflexion désabusée d'un Ministre de l'Énergie en 1987.

100.000 francs la bouteille !

Des flacons de rêve à prix d'or...Bruxelles.

Une étude réalisée voici trois ans évaluait à 250 F le prix au-dessus duquel un Belge moyen estimait un vin « cher » dans la distribution, 1.000 francs étant le cap psychologique acceptable dans les restaurants. Que dire alors des bouteilles les plus prestigieuses proposées dans les plus étoilées de nos maisons, à des tarifs bien évidemment tout aussi étoilés ?

Au hit-parade figurent toujours les meilleurs crus français. Premiers crus classés du Médoc (Mouton-Rothschild et autre Latour entre 15 et 20.000 à la carte dans les meilleures années), Sauternes de légende comme le fascinant Château Yquem... (jusqu'à 60.000 F pour une bouteille de 1945). Sans compter les bourgognes mythiques, comme la Romanée Conti (50.000 F pour un 1991...)

A la tête du célèbre *Comme chez Soi*, Pierre Wynants semble détenir un record avec, à sa carte, un Pétrus 1961 (le roi des Pomerols, dans le millésime du siècle), proposé à... 100.000 F.

Explication : « Une somme énorme ? Bien entendu... Mais savez-vous qu'en salle de vente, il est quasi-impossible de trouver pareille bouteille à moins de 75.000 FB ? Si vous comptez que lorsque vous la consommez chez moi, il faut déjà déduire le service et la TVA, soit une trentaine de %, faites vos comptes. D'autant qu'en vertu de la relation de confiance avec le client, si la bouteille est morte, elle passe par pertes et profits... Inutile de vous préciser que si nous voulons garder notre clientèle, nous préférons lui conseiller des flacons nettement plus abordables ».

Une tendance que confirme Henri van Ranst, à la tête de la non moins célèbre Villa Lorraine : « Bien sûr que nous proposons des bouteilles de rêve à plus de 20.000 F. Ne croyez pourtant pas qu'il s'agit de la majorité de celles que nous vendons... Pareils flacons constituent le point d'orgue de grands événements, comme des anniversaires tout à fait particuliers. En fait, la clientèle recherche de plus en plus de bons rapports plaisir-prix, et plus personne n'a honte de commander une bouteille à moins de 1.000 F, surtout lorsqu'elle est de bonne qualité ».

Dernière Heure du 26/08/97

Philippe Bidaine

La Malate

-Avant-êchwa, tout au matin,
La marie, è-tu tchu l'mèd'cin,
Ah, docteur, dju n'sès pus c'qu'u dja,
Dja mau touci, dja mau toulà,
Lu fwoi, l'estoumac è la rate,
Dja mau partout, dj'seu toute patraque,
Dju n'am' dormi d'toute la neutie,
Ca dj'a co eu mes névralgies,
Sés cantey, qu'u dju m' sète pus mes reins,
Mais l'pire, dju cwois, qu'cès l'intestin,
Ca dja l'vett' deur, coum' du béton,

Çu nem' normal, gnet in bouchon,
Dja eune fameuse constipation.
Quant c'est l'moument, dja bé poussi,
Gnet rin à fâre, ça vum' sorti,
...Bon, dit l'docteur, si vez mau l' vett'
V' nem' toudjou mau la margoulette !
Mais à propose, qué âdge qu'u vez ?
... Nonante deux ans à la toussé,...
Ah dit l' docteur, i faum' vêtouney,
Si vété in pau constipey,
... Du toutes façans, faum' va r'toney,
Ca à vot' âdge, vé tchi assé.

Justin Boinet

Le mot du trésorier

L'hiver est à nos portes.

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

N'oubliez pas non plus le compte "Solidarité-Sossons" : **732-6111971-52**. Dans le cadre du 20^e anniversaire de la Confrérie, il a servi à aider un peu plusieurs associations de la région qui se battent contre l'exclusion sous toutes ses formes qui s'installe insidieusement jusqu'à nos portes.

Plus que jamais, l'heure n'est plus à l'indifférence.

Merci d'avance.

Richard LAMBERT

Beau doublé pour notre sosson J.-C. Servais

Pour vos cadeaux de fin d'année, pas besoin de chercher. Notre dessinateur régional sort pour les fêtes deux très beaux albums.

Dans *La Mémoire des Arbres*, Jean-Claude Servais propose des histoires qui mettent en scène des époques, des lieux et des personnages différents. Mais toutes racontent la destinée tragique ou merveilleuse, épique ou intimiste, de marginaux, vagabonds, brigands ou assassins, dont la vie explose et se déchire comme un ciel d'orage.

C'est le second tome de LA BELLE COQUETIERE qui vient de paraître.

Angèle et Gilles. La belle Coquetière et l'Egorgeur blond. Angèle et Manon. La mère et la fille.

Tandis que l'Egorgeur blond, qui repoussa naguère l'amour d'Angèle, sème la terreur dans les campagnes, pillant et tuant sans vergogne, la Belle Coquetière et Manon délestent de leur argent et de leurs bijoux les fermiers concupiscent. Vols ici, crimes là, la maréchaussée tente inlassablement de démêler l'écheveau de ces exactions. Qui mourra, qui vivra ? Et vivre, dans le remords ou dans l'ou-

bli ?... Avec ce second tome, Servais clôt magistralement le roman noir de la sensuelle et immorale coquetière.

Reparaît aussi maintenant LES SAISONS DE LA VIE.

Voici l'histoire de Toinette et Bastien, l'histoire de leur couple, les images d'un rituel toujours renouvelé, des gestes d'amour, des gestes de tous les jours.

Tout ici est juste et authentique, puisé aux sources d'une tradition qui vit encore dans beaucoup de mémoires.

Rédition attendue et très réussie en un tome des SAISONS DE LA VIE qui avaient connu une première édition grand format en trois tomes, *Accordailles*, *Semailles* et *Grisailles*, ce volume est dans un plus petit format, presque carré (26 x 25 cm), avec des vignettes légèrement réduites. Cette réduction de format n'altère en rien le charme de cet album que tous les amoureux des traditions ardennaises se doivent d'avoir.

LA BELLE COQUETIERE, tome 2, Editions Dupuis, 48 pages couleurs, 330 francs.

LES SAISONS DE LA VIE, Editions Mijade, 136 pages noir et blanc, 950 francs.