

LI P'TIT GRIS



PB-PP|B-401242
BELGIE(N)-BELGIQUE

N° 68

2ème trimestre 2017



"Qui va lentement va sûrement"



Journal d'informations de la Confrérie
"Les Mollasseurs"



Au Sommaire de cette édition ...

- Le Mot du Grand Ménéstrel
- Les pages Télévie
- Confrérie du Purnalet
- Humour
- Une Prévôté haut perchée
- Gy seray Boussou
- Humour
- Le Bon Métier des Brasseurs
- Nous l'avons fait
- Humour
- Coutelier un jour, coutelier toujours
- Héliciphile ou héliciphobe?
- Causans wallon
- Journée annuelle des Confréries
- Bonnes vacances

Crédit photographique : la Confrérie Les Mollassons.
Les textes tombent sous la responsabilité exclusive de leurs auteur(e)s.

Vous pourrez retrouver bientôt ce PG68 sur notre site
www.confrerielesmollassons.org



L'édito du Grand Ménéstrel.



SEA, SEX AND SUN ...

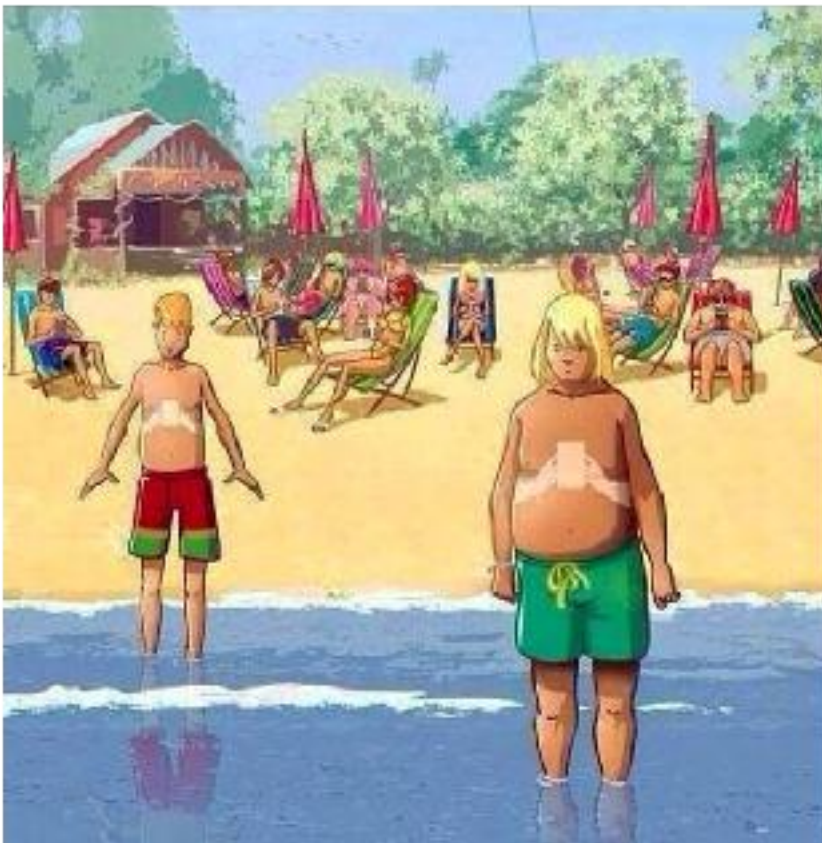
Il arrive enfin...le temps des vacances...

... le moment où les étudiants ont terminé les examens, certains ayant mieux réussi que d'autres, mais ça n'a plus d'importance maintenant puisque de toutes façons '*tout le monde a gagné*' comme aurait dit Jacques Martin à l'époque de l'émission '*l'école des fans*' ...,

... le moment de passer des embouteillages sur le chemin du travail à celui sur la route des vacances ...,

... le moment de recharger ses batteries au soleil pour affronter la rentrée et son lot de mesures gouvernementales que nos '*chers*' (ce n'est pas une faute d'orthographe) élus auront fait passer courageusement en douce pendant que vous êtes, un cocktail à la main, sur votre transat ... ,

... le moment pour certains , enfin, de décompresser un peu de leur travail, sauf qu'ils n'arrivent pas à lâcher leur smartphone et la lecture de leurs mails professionnels... ,



... le moment de publier sur les réseaux sociaux ses photos de vacances en temps réels; les cambrioleurs vous en remercient et en profiteront pour faire le ménage chez vous... ,

... le moment aussi pour moi de vous souhaiter en mon nom et celui de la Confrérie Les Mollassons, de très bonnes vacances.

A bientôt.

**Dany Mouton ,
Grand Ménéstrel .**



Les pages Télévie.



Salet les 01 et 02 avril 2017.

Une fois de plus, la salle *Notre Maison* (ancienne école de Salet) affichait complet ce W-E pour un repas à l'italienne dans le cadre du Télévie .
L'équipe locale secondait la Nona toute vouée à la lasagne aussi bien préparée qu' à Canevè, son village natal pas très loin de Venise.
Secondée par une équipe de choc, elle a contribué à sa façon à la réussite de cette fête dédiée au Télévie. Nous avons fait honneur à la plantureuse lasagne.



Cliché 1 : Silvana et Nona à droite.

Cliché 2 : Danièla.

Cliché 3 : une vue très partielle de l'Equipe qui épaulait la Nona !



SPAF : 60 ans déjà !



A la demande de Mr. Didier Dubois, Directeur du SPAF (Service Provincial d'Aide familiale créé en 1957), une importante Equipe du Télévie forte des Bénévoles de Bioul associés aux Mollassons s'est mise à la disposition des organisateurs d'un repas festif dans le cadre du Télévie en l'honneur du 60ème anniversaire du SPAF. Le repas a eu lieu dans les installations de Ciney-Expo.

Le traiteur Didier Lawarée avait pour mission de régaler les convives, ce qu'il n'a pas manqué de faire. Le bénéfice généré au bar par cette activité est reversé intégralement au Télévie par le biais de l'Equipe sur le cliché ci-dessus. Nos gars avaient étrenné, pour la circonstance, une splendide chemise noire avec le logo du SPAF . On a dû condenser notre ami Aril pour qu'il puisse rester dans le champ de la photo ! Pour le déplier, après le cliché, ce fut une autre paire de manches...

Le dimanche 30 avril : LUSTIN

La vieille boucle lustinoise



(photo l'Avenir).

C'est la 4ème édition ! Toujours aussi vintage et courtisée par un nombreux public !

La *Boleteuse* (Maryline) et le *Pèketier* (Louis-Marie) se sont à nouveau courageusement investis dans cette aventure lustinoise au profit du Télévie. La cuisson des frites ne les a pas rebutés ni les kilos de pommes de terre à peler (350 kgs).

Leurs efforts ont été récompensés par un chèque substantiel (voir Louis-Marie au premier rang sur la photo).

Merci à eux, mais il serait bon que la *Confrérie Les Mollassons* pense à prévoir une seconde équipe sur le terrain, équipe qui assurerait le boulot pendant une autre tranche d'heures. On y pense !

Remise du chèque Télévie de la Confrérie Les Mollassons.



Li Formateur, li Chuffleux et li Pèketier sur le plateau de RTL-TV1 (29ème Télévie à Bruxelles).

Les Bénévoles de Bioul et les Mollassons ont récolté 18.090€ sur les 11.027.650,11€ finaux. Bravo à tous ceux qui ont fait avancer et gagner la vie (106 projets ont été retenus). Merci à nos démarcheurs mais surtout à vous qui avez la volonté et l'espoir de ne plus voir de Télévie. On saura alors que la maladie aura mordu définitivement la poussière..Patience, les générations futures s'en occupent et auront le dernier mot.





Confrérie du Purnalet

*La Roche-en-Ardenne,
le samedi 22 avril 2017.*



Départ d'Anhée à 9h00 avec Johan et Cathy. Nous avons volontairement omis de nous rendre à la messe, ce qui nous a permis de dormir un peu plus. En attendant le retour des participants à l'office religieux, petite dégustation de bière au café de la salle du Faubourg en compagnie d'autres confréries ayant les mêmes pensées que nous.

On ne peut pas manquer le retour de l'église car c'est en compagnie des Chofleux d'Buse (fanfare de jazz) que le cortège revient. Mise en habit rapide afin d'être fin prêt pour le chapitre. Appel des confréries et entrée dans la salle. C'est une salle de cinéma et de théâtre dans laquelle les sièges sont très confortables et donnent plutôt l'envie de dormir à certains participants.

Soixante-cinq confréries ont rejoint la cité ardennaise. Discours, remise des épitoges et mise en habits des nouveaux membres sont au programme. Présentation du Prince Carnaval et de ses dauphines. Viennent ensuite les intronisations des confréries amies ainsi que le verre de l'amitié pour celles qui n'ont pas de membre à introniser.

A l'issue de la cérémonie, départ vers le petit village de Warempage pour le repas. Après un sérieux apéritif accompagné de ses amuse-gueules et rentrée dans la salle pour le traditionnel repas. Le nombre de convives est très important et trop grand pour la taille de la salle. C'est donc assez à l'étroit que nous nous installons. Le buffet froid avec fromage et dessert, préparé par le traiteur « Neal Baltus » de La Roche en Ardenne est d'excellente facture. Très bonne ambiance à table en compagnie notamment de la nouvelle confrérie luxembourgeoise « Les P'tis Loups de Gouvy » vraiment très sympathiques.

Quelques pas de danse, quelques passages au bar afin de rincer les tuyaux et retour vers Anhée en bon état et dans des heures très raisonnables.



Le Scrybouilleur

• Pâtisserie • *Pierret* Philippe • Boulangerie •

Produits 100% artisanaux de qualité
Plusieurs variétés de pains, sandwiches garnis...
Pâtisseries fines - Gâteaux de circonstances
Pièces montée en glaces (maison)
pour Anniversaire, Baptême, Communions,...

Ouvert tout les jours de 7 à 18h
Fermé le lundi sauf jour férié
082/61 26 01
Place Communale 24
5537 Anhée

553704







*Une Prévôté haut perchée,
Une grande fête médiévale !*



Vers 16 heures, samedi 29 avril, nous nous rendons sur les hauteurs de la rive droite de la Meuse. C'est le château de la Prévôté de Poilvache. Nous y retrouvons environ une vingtaine de Confréries.

Fait étonnant (même pour les Parrains) : pas de verre d'accueil si ce n'est celui que vous payez à la buvette. A côté, une tonnelle faisait office de vestiaire ; un peu plus loin encore, une autre tonnelle, médiévale cette fois, abrite sous son auvent les chanceliers et autres membres de la Confrérie qui nous accueille. Pour le public, quelques bancs sous une autre tonnelle mais cela ne nous protège pas du vent froid.

Le 23ème Chapitre confrérique est déclaré ouvert ; c'est le 30ème pour l'*Association des Amis de Poilvache*. Le conteur nous retrace avec beaucoup de conviction dans les gestes et la parole l'histoire du château qui résiste encore malgré ses 5 ou 6 siècles.



Le conteur, le châtelain Guy Boodts.



Le Souverain-Bailli, Dame Michèle Barcena procède à l'investiture par l'épée, de Laurent (les Mahingan). La main (avec bracelet) est bien celle de Dame Michèle.

Remise de la médaille par le Maître du Protocole, Manuela Nève de Mévergnies.



A droite le Grand Troubadour Brigitte Van Schoorisse présente le fromage le Prévôt.

Le rituel médiéval intronisera quelques civils d'abord et des invités ensuite. Les impétrants ont dégusté un morceau de fromage *le Prévôt* spécialement fabriqué pour la Confrérie de Poilvache et que l'on ne trouve pas dans le commerce. Remise aussi de la médaille, fort jolie d'ailleurs, par le Maître des Requêtes et du Protocole, et signature...à la plume du Livre d'Or près de Luc Baillot, le Grand Chancelier de l'Ordre. Un Diplôme nous donnera le grade de 'Chevalier'. Chacun des intronisés reçut une **bouteille** d'*Emeraude*, bière de Poilvache.

Fin du Chapitre, un **verre** d'*Emeraude* sera servi à tous les participants.

En route à présent vers la *Vieille Ferme de Godinne* pour les agapes !



Dans la cour, on nous servit de délicieux amuse-bouche avec un non moins délicieux mousseux. Des mini-crêpes salées ou sucrées cuites sur place nous étaient également proposées. Un joyeux Mougneu d'Coûtches trinque dans la cour d'un site remarquable.

A table, ça trinque aussi...



Vu le nombre imposant de convives, la place de chacun à table était millimétrée ! Le repas fut agrémenté par de la musique médiévale bien appropriée, et aussi par des danses qui emmenaient tout le monde au Moyen Âge.



Le repas fut excellent, inédit peut-être avec ce demi-jambonneau à la moutarde accompagné d'une pomme de terre macaire.

L'Ordre de la Prévôté de Poilvache a mis les petits plats dans les grands pour accueillir 'honestement' Confrères et amis de partout. Bravo et bon vent aux Chevaliers, nos filleuls qui jonglent si bien avec la gastronomie, le folklore, l'Histoire et l'Archéologie. A plus !



Les lunettes sont d'époque....



Chevalier-Croisé de Jérusalem.



Les Confrères du 29 avril 2017 dans le cadre enchanteur du château de Poilvache dominant Anhée !

Texte de la Bouquineuse et photos du K2.

Taverne - Restaurant
"La Tridaine"

Alain Grosdent
 Rue de France, 2-6 - 5580 Rochefort
 Tél. 084/21.10.44 • Fax 084/21.22.19
 Gsm : 0475/55.71.76
 TVA : BE 0722.117.290



Votre magasin
"Léonidas"
Pralines - Confectionnerie
Cadeaux divers

*

Mr et Mme Alain GROSSENT
 Rue de France, 6
 5580 ROCHEFORT
 Tél. 084/21.10.44
 Fax : 084/21.22.19



GY SERAY BOUSSU ! A JAMAIS BOURGOGNE !



La Confrérie du Comté de Boussu qui nous a reçus le samedi 6 mai, fêtait son 5ème anniversaire en nous accueillant avec un petit déjeuner super varié dans une classe de l'école St Géry .



Au menu, des croissants, des pains au chocolat, de la baguette, le pagnon borain, la tourte de blanc-manger, du pâté local artisanal, du saucisson à la bière du château, de la hâte levée (du lard braisé) et aussi du café et du vin. Voilà de quoi sustenter l'appétit le plus exigeant!

Vue partielle d'une table bien garnie, mais déjà bien entamée...

C'est le moment de rejoindre avec *Hexequatur* en tête, la salle du Conseil communal, à quelques pas de là, dans la chapelle de l'ancien Orphelinat.



Hexequatur, un ensemble de 10 musiciens de musique *Renaissance* (XVI^{ème} siècle) nous accompagne à la Commune; ç'est là que le Grand Maître (à droite sur le cliché ci-dessous) va ouvrir son 5^{ème} Chapitre...



...devant un parterre d'habits multicolores. Aux premiers rangs, les cerises de Biercée et aussi une 'Mollassonne' bleue.



Neuf Ecuyers de Boussu sont promus Chevaliers et quatorze Confrères invités sont intronisés ... **Confrères** ! La vingtaine de Confréries présentes a délégué 17 représentants à l'adoubement.

Le cérémonial du Chapitre est fort simple et presque classique ; d'abord la présentation du Confrère impétrant avec un CV teinté d'humour et développant les produits défendus par le candidat à l'investiture. Petites particularités : pendant la lecture du CV, le futur intronisé fait face aux dignitaires du Comté assis derrière leurs pupîtres ; il tourne donc le dos au public puis, se retournant vers l'assemblée, il goûte l'**Amer du Château** pur accompagné de sa **saucisse blanche**. Le serment puis la médaille scelleront désormais son alliance avec la Confrérie hennuyère.



Cliché 1 : deux Dignitaires qui remettront notamment la médaille aux Armes de la Commune avec référence aux Chevaliers de la Toison d'Or.

Cliché 2 : le Maître Scribe fait part des CV à la salle.

Cliché 3 : charmants collègues prêts à livrer l'Amer du Château et la saucisse blanche aux postulants .

Nos musiciens occupent le jubé et assurent les interludes ; ils sont intervenus énergiquement avec la complicité de l'excellente acoustique de la chapelle. Les décibels sont à l'honneur !

Pas de Livre d'Or et , fait un peu surprenant, certains diplômes ont été distribués pendant le repas festif dans l'après-midi !

La justesse et le soin apportés à cette cérémonie sont à l'honneur de la Confrérie du Comté de Boussu. Bravo ! Et la suite le prouvera encore.

Avant de rejoindre la brasserie Deseveaux et la salle de banquet, nous faisons un petit crochet jusqu'au Château dont la restauration est un des buts majeurs poursuivis par nos hôtes. Le 2 septembre 44, les Allemands pressés par les Alliés font exploser leur dépôt de munitions dissimulé dans le château dont la destruction fut quasi totale.



Les invités aux côtés des Confrères du Comté local (robes et chapeaux rouges!). Ce sont 7 passionnés du château qui sont à la base de la Confrérie. (cliché privé et officiel). Les Mollassons sont bien là ! Pour une fois qu'ils n'étaient pas en retard pour la photo ! Avec une loupe, on pourrait peut-être les voir...Bonne chance !

La brasserie est installée dans une ancienne ferme 'en carré'. Le brasseur, Confrère également, fera visiter ses installations aux curieux et amoureux de la bière. C'est la **Sarazen** , une blonde qui tire 6,2 % d'alcool , élaborée à base de sarrazin (blé noir). Il existe une autre version appelée **Avena Saison**, blonde aussi, digeste et désaltérante.

C'est donc dans la cour de la ferme que nous prenons l'apéro, un (ou plusieurs) verre d'**Amer du Château** servi avec les petites bulles pétillantes et rafraîchissantes. Ambiance assurée avec les musiciens !



Les Mollassons prennent l'apéro avec Catherine et Rinaldo, confrères du Comté.





Il est grand temps de passer à table et c'est aussi le moment où la Bouquineuse est venue me récupérer dans la brasserie, alors que j'accomplissais respectueusement ma visite de ...courtoisie !!!

Le banquet ? Pas de soucis ; avec un menu pour ravir le palais des nombreux convives, avec en plus l'animation de nos amis musiciens, nous avons pu goûter à l'artichaut Maurice Carême, la Crème de céleri rave et sa Julienne de jambon de la Forêt Noire, l'Emincé de canard confit (sauce au thym et au miel, gratin dauphinois, navets à la crème) et, en finale, le Trio de desserts (chou à la crème pâtissière, bavarois aux poires et au caramel salé +le mini merveilleux). Le café aura le dernier mot...ou presque car Nicolas et Aurélie offriront encore de savoureuses cerises de Biercée, bien alcoolisées. Les Mousquetaires (anciens du Patro), dont certains grisonnent sans le vouloir, seront les autres animateurs spontanés du banquet festif. Ils nous ont présenté un sublime et savant '*Grand Cerf, ouvre-moi*' qui a enchanté et fait chanter tout le monde

Ambiance assurée sous les vieilles poutrelles de la grange.
On a même surpris la Bouquineuse au milieu d'une farandole...



De mon côté, j'ai cherché en vain Vincent Van Gogh. Je n'ai trouvé que son fantôme mais sa renommée subsiste dans ce Borinage où finalement il a remplacé sa vocation d'Évangéliste par celle de peintre ; il sera le peintre des conditions de vie difficiles chez les ouvriers borains. Il y séjournera, notamment dans la région de Petit-Wasmes puis Cuesmes entre décembre 1878 et octobre 1880.

LES PAGES GOURMANDES .

On a beaucoup parlé dans ces pages de produits artisanaux locaux , des spécialités boraines . C'est le moment de leur donner la parole et de faire le bonheur des papilles et du palais.....à travers ces images.



LE PAGNON BORAIN (El pagnon boregne).

C'est une solide pâtisserie qu'on mangeait avec *ène bonne jatte de tchau bodu* (café). Jadis, la plupart des familles du Borinage réalisait son propre pagnon avec ses propres ingrédients ; on le mangeait le samedi.

La recette la plus courante était : du beurre, de la farine, de la levure, un oeuf entier, un peu de sel et de sucre fin sans oublier l'essentiel : de la cassonade blonde (dans le Nord de la France , à 2 pas du Borinage, les cousins français de Picardie disent de la '*vergeoise*' car, chez eux, de la cassonade, c'est du sucre de canne). Donc rien à voir avec notre blonde d'autant plus que la vergeoise est issue de la betterave sucrière.

L' AMER DU CHÂTEAU. Affiche 22° d'alcool ! On le range dans la famille des Picon, mais méfiez-vous de son ardeur. Il est borain et est produit dans une distillerie boussutoise. Quand on lui donne des bulles comme compagne, il se radoucit et ravit ses admirateurs avec ses extraits de plantes, ses zestes d'orange et son soupçon sucré à la canne à sucre. L'étiquette sur la bouteille est l'oeuvre d'un étudiant de St Ghislain, premier prix d'un concours. Elle représente à la fois le Château de Boussu au XVIème et le même aujourd'hui en restauration grâce à quelques passionnés qui ne veulent pas sa mort.

La Hâte Levée.



C'est une charcuterie typique du Borinage pour ses mineurs qui '*tôt levés*' ou '*levés à la (en) hâte*' avaient besoin d'un solide repas avant de partir au charbon.

Préparé la veille, ce lard braisé se mangeait froid et généralement en tranches avec du pain de campagne. La couenne, le jus de cuisson et la graisse étaient récupérés car on pratiquait déjà le gaspillage zéro...

La Tourte de blanc-manger.



C'est une recette de la Renaissance retrouvée et mise au goût du jour par la Confrérie. Ses ingrédients? Du poulet cuit au bouillon avec des herbes du jardin genre thym, persil, laurier...de la farine de riz, du lait et aussi... de l'eau de rose. Délicieux malgré son âge

La Cuvée du château de Boussu.



C'est la bière locale à base de sarrazin (blé noir). Elle est le fruit du travail du couple Deseveaux qui, après une étape en Bretagne, décide d'installer une brasserie à Boussu, dans la vieille ferme Tamigneau. Ce projet accouchera de la Sarazen et de l'Avena Saison.

Boussu = Boussu-Bois en plein Borinage!

Gy seray Boussu ! A jamais Bourgogne !

Nous ne sommes plus dans la gastronomie, mais que signifie cette devise ? En 1545 , le Seigneur du Comté de Boussu invite Charles-Quint à visiter son nouveau château. Charles acquiesce en disant : *Gy seray Boussu !* Il croit maladroitement que **Boussu** est le nom du comte.....Anne de Bourgogne, l'épouse du Comte, avait pour devise *A jamais Bourgogne !* (soit *la Bourgogne pour toujours!*). Joignons les 2 devises du couple et vous aurez tout compris !

(Texte et photos du K2.)



Brasserie Caracole
Côte Marie-Thérèse , 86
5500 Falmignoul
Tél : 082 74 40 80

ouvert tous les jours de 14h00 à 18h00

LE GRAND CAFÉ

Place Communale 22 Anhée

082 / 40 15 41

OUVERT TOUS LES JOURS SAUF LE LUNDI.

SÉLECTION DE BIÈRES RÉGIONALES

**CONTACTEZ-NOUS POUR VOS RÉUNIONS DE
CLUB, ANNIVERSAIRE,
BALADES ANCIENNES VOITURES ET/OU MOTOS
POINT DE CONTRÔLE CYCLOS, MARCHEURS....**



Le corbeau sur un arbre était perché
à ne rien faire de toute la journée.
Le lapin de Pâques, voyant ainsi le corbeau,
L'interpelle et lui dit aussitôt :

Moi aussi, comme toi, puis-je m'asseoir
Et ne rien faire jusqu'au soir ?

Le corbeau lui répond de sa branche :
Bien sûr, ami à la queue blanche.

Je ne vois pas ce qui pourrait, mon beau,
De la sorte t'empêcher le repos.

Blanc lapin s'asseyait alors par terre
Et sous l'arbre reste à ne rien faire.

Tant et si bien qu'un renard affamé,
Voyant ainsi le lapin de Pâques somnoler,
S'approchant du rongeur en silence,
D'une bouchée en fait sa pitance.

Moralité : pour rester assis à ne rien faire,
Mieux vaut être très haut placé.

GRAND TOURISME



— Ça, c'est encore la vie indigène authentique...



— A gauche, le pic du Vautour, vue imprenable sur la région...





Confrérie Le Bon Métier des Brasseurs .

Blegny, le samedi 13 mai 2017.



Départ vers Blegny pour assister au chapitre de la confrérie Le Bon Métier des Brasseurs. Vu l'éloignement et l'heure de fermeture très probablement tardive, nous avons retenu une chambre à l'hôtel Cathy et moi. Petit détour par Melen à quelques kilomètres de là pour prendre possession de notre chambre.

Unité de lieu pour ce chapitre : accueil, cérémonie, vin d'honneur et agapes se déroulent à la même place. Accueil très sympathique (à la liégeoise) pendant lequel nous avons déjà l'occasion de vérifier les qualités de nos hôtes pour tirer une bière.

Mise en habit et petit tour par l'extérieur pour la formation du cortège. Quarante-deux confréries ont rejoint la cité minière. Ouverture de la cérémonie par le Grand Maître Joël. Les membres du Grand Conseil des confréries Wallonie-Bruxelles sont mis à l'honneur et nous sommes appelés vers la scène pour y être installés à une table d'honneur. Quatre nouveaux « rewards » sont appelés pour recevoir le sarrau et le tablier : signes de leur appartenance à part entière dans la confrérie.

Intronisation de quelques civils suivie des intronisations d'honneur des confréries présentes. L'épreuve n'est pas très compliquée : servir une bière à la pompe dans les règles de l'art. Si ce n'est pas trop difficile pour la plupart des impétrants, par contre pour d'autres, on a le plaisir d'assister au remplissage de certaines chopes pas trop réglementaire.

A l'issue de la cérémonie, apéritif composé des bières spéciales de la confrérie et ensuite le repas dont voici le menu :

L'assiette de mise en bouches

\$\$\$\$\$

Foie gras brûlé au Muscavado

Sur toast brioché, duo de confit

\$\$\$\$\$

Crème de jeunes navets,

Noix de Saint Jacques snakée au poivre long de Java

\$\$\$\$\$

Sorbet Porto 10 ans d'âge

\$\$\$\$\$

***Couronne de porc Ibérique sous un confit d'échalottes
au cassis***

Jus réduit au jambon espagnol monté au beurre

Pomma farcie

\$\$\$\$\$

Sabayon à la Légia Fruitée

Sur un méli-mélo de fruits rouges

\$\$\$\$\$

Café et mignardise.

Repas d'une excellente qualité et ambiance très bonne pendant et après le repas. Nous ne sommes pas rentrés trop tard car l'heure du lever était très matinale. En effet, je devais être rentré à Anhée pour 9h00 car j'avais une réunion de Grand Conseil le lendemain. Enfin je n'étais pas le seul dans le cas.





Le Scrybouilleur.



« NOUS L'AVONS
FAIT ! »



C'est ainsi que s'exprimait Benjamin Briot, le Grand Maître Couquier de la nouvelle Confrérie, le samedi 20 mai en l'Hôtel de Ville de Dinant. Mais qu'ont-ils fait ? Rien moins qu'un bébé : la CMCD (Confrérie des Mougneux d'Coûtches de Dinant) qui a été portée sur les fonts baptismaux par ses parrain et marraine les Chevaliers de Poilvache et la Confrérie de Leffe.



La CMCD sans les traînards...

Photo JP Sedran.

A dire vrai, cette Confrérie gastronomique qui va défendre et promouvoir la couque de Dinant et de Rins, n'est pas née de la dernière pluie; on en parle déjà en 1978, époque où elle était chargée d'assurer l'animation lors des sorties folkloriques des Géants Cyprien Guinget, Célestine Cafonette, Adolphe Sax et le cheval Bayard. Quelques jeunes, parmi lesquels des éléments de la troupe scout de Anseremme se sont investis dans la sauvegarde, la restauration et la renommée de ces géants

quelquefois accidentés...(demandez au cheval Bayard!) ou victimes du temps qui passe. Ils font un travail remarquable chez les Géants tout en faisant déjà la pub de la couque...! Je les ai vus en activité à Auvélais le 4 juin de l'an dernier. Faut l'faire! (voir notre P'tit Gris n°63 de juillet 2016).

Benjamin Briot et les siens ne sont pas restés à court d'idées et en 2015, ils ont pensé ajouter la corde gastronomique à leur arc. Pendant 2 ans ils ont mûri le projet et sont allés visiter bon nombre de Confréries pour '*se faire une idée*'. Promouvoir la Couque, c'est bien ; mais la défendre c'est encore mieux ! C'est pourquoi nous les retrouvons aujourd'hui à leur Chapitre d'Investiture pour le lancement officiel du volet gastronomique de leur Confrérie.

On parlera désormais de la **Confrérie des Mougneux d' Coûtches et des Géants de Dinant**, une synthèse nécessaire et attendue du folklorique et du gastronomique sous la bannière dinantaise...



Les parrains : l'Ordre des Chevaliers de Poilvache et la Confrérie de Leffe .

Samedi, donc, la salle des *pas perdus* de l'hôtel de Ville regorgeait de monde qui savourait la *Mougneu* (bière défendue par les Mougneux d'Coûtches). Cette blonde (et/ou brune) se laissai(en)t descendre visiblement sans modération si l'on tient compte de la canicule ambiante et de la rapidité avec laquelle les verres se sont vidés....

Les choses sérieuses commencent avec Mr. Richard Fourneau, bourgmestre et dignitaire de la Ville de Dinant, qui donne à Benjamin assis sur le siège mayoral, le grade de *Grand Maître Couquier* avec pouvoir d'introniser à son tour d'autres Confrères. Il prêtera le serment de la Confrérie, la main sur la couque devant 3 bouteilles de *Mougeu*.



Pouvoirs d'adoubement transmis par le Meyeur R. Fourneau à Benjamin qui s'en trouve ravi et qui peut alors présenter ses confrères à l'assistance .(cfr ci-dessous).



Benjamin apprécie.



Le Grand Maître Couquier entame le cérémonial protocolaire d'investiture.

D'abord la lecture d'un CV inévitablement imbibé d'humour. Ensuite, c'est le serment, la main sur la couque ; puis, on passe à l'intronisation avec la palette à couque sur l'épaule et enfin, c'est la mise en habit, le même que Benjamin sauf que les filles portent une robe longue. A remarquer l'épitoge blanc et bleu qui sont les couleurs de Dinant. Une médaille en bois vient compléter la parure. L'impétrant est alors amené à déguster une *Mougneu* et un carré de couque. Gare aux dents ! Pour terminer : le diplôme et la signature du Livre d'Or . Ce rituel classique a cependant la particularité de mettre en scène beaucoup de jeunes. Outre le Grand Conseil plus rassi, la jeunesse domine. Il y a les plus de 10 ans d'ancienneté, les plus 7, les plus 4, des apprentis, des stagiaires, des cadets (12-16 ans), des -12 appelés les mini-mougneux et même des bébés-mougneux de 6-7 mois (qui ont également reçu leur petit béret brun...). Manifestement la Confrérie s'intéresse à la famille qui fait partie intégrante du groupe. Les Géants sont aussi des Mougneux d'Coûtches. Normal ! Ils ont l'avantage d'avoir des dents solides.



Toujours à propos des Mougneux d'Coûtches.

--**Le serment** qui se dit la main posée sur la couque : « *Je m'engage à respecter et à promouvoir la couque de Dinant, à croquer dedans à pleines dents et à rester fidèle à Dinant* ».

Le mayeur de Dinant n'a pas pu s'empêcher d'ajouter « *...et à faire en sorte que les Dinantais me restent fidèles...* » ...avec un sourire persuasif qui a fait battre des ailes son noeud papillon rouge.

--Benjamin est passé expert dans l'habillement des intronisés : il n'en a pas raté un seul au cours de l'intronisation qu'il présidait !!! Cette nuit-là, il doit , s'il en a eu le temps, avoir rêvé de pantalons ou jupes brun kaki, de tabliers et toques médiévales également bruns, d'épitoges bleues et blanches, de chemisiers blancs de couquiers...

Terminés la cape et le capuchon bruns d'antan .



Vue partielle des nombreux jeunes.

Le texte de l'intronisation ; les dignitaires et membres de la Confrérie prennent un nom en rapport avec leur fonction ou grade dans la Confrérie. Le Grand Maître leur dit : *« par le miel et la farine et les couques de Rins et Dinant, je te fais confrère des Mougneux d'Coûtches au titre de..... (nom du grade ou de la fonction) »*.

Ici, je n'ai pas entendu le Mayeur y aller d'un petit addendum !



Mais le *Mayeur* n'a pas hésité à (pourrait-on presque dire) donner sa bénédiction *urbi et orbi* à tous ceux qui l'écoutaient et surtout aux postulants qui attendaient, un peu inquiets dans l'antichambre des pas perdus, avant d'être présentés aux *Confrères* venus les applaudir. Cependant, les futurs *MDCD* ci-contre ont placé leur inquiétude dans une *Mougneu* qui ne venait pas.....



Quant à nos *Mollassons*, lî *Formateurs* et lî *Tonneleux*, l'un rit aux anges et l'autre dort...ou médite. Charmant spectacle !

S'il n'en reste qu'un, c'est LE meilleur. Qui c'est qui est LE meilleur ? C'est LE... Meyeur qui va pouvoir recevoir son intronisation des mains du *GM Couquier* à présent accrédité de 'tous' les pouvoirs...



...Je l'jure...



L'intro avec la palette à couque.

Nous retiendrons que cette intro est historique car c'est la première de la nouvelle Confrérie. Les suivantes n'auront lieu que le samedi 21 octobre prochain lors du premier Chapitre de nos jeunes Confrères. Considérons l'investiture de ce jour comme le Chapitre Zéro.



La Compagnie des Copères au Chapitre 0. Assistent aussi les Quaterniers de la Flamèche.



Deux chevilles ouvrières de la Confrérie.



Les masques fétiches de s MDCCD.

L'affaire de l'épitoge !



C'est le moment où Benjamin épingle avec une certaine difficulté, l'épitoge sur l'épaule du bourgmestre dont le sourire reflète sa satisfaction (cliché 1) ; subitement il grimace (cliché 2) : Benjamin a piqué dans la chair mayorale. Le nombreux public retient son souffle... Crime de lèse-majesté ou maladresse, hésite-t-on à dire ? Même pas ! C'est du cinéma ! Le Mayor est un sacré farceur. Mais la farce aura quand même réussi à éteindre un peu l'éternel et flamboyant sourire d'Audrey.

La finale : la Brabançonne est chantée a capella. Pas évident !

L'inusable et fervent Bia Bouquet est clamé haut et fort... et en exclusivité l'hymne des MDCD (un hymne à la couque d'après 'la Couque de Dinant' par Adelin Lebrun dont le refrain dit :

Tot l'monde é n' n'a mogni, même é n' n'a vlu rawè.

L'instant gastronomique à la gloire des produits locaux.

Le cœur et les yeux remplis de bons moments au cours du Chapitre, nous retournons sur terre, à la salle *Le Refuge* à Wespim. Nous y attend un repas composé de produits de bouche dinantais, indubitables témoins de la volonté des MDCD de défendre le Terroir dinantais et des environs.

Nous reproduisons page suivante ce menu arrosé de vins mais aussi de bière La Mougneu se déclinant en : - l'Apprenti Couquier (blonde) 6°
- l'Ouvrier Couquier (ambrée) 7°
- le Patron Couquier (brune) 8°

Outre les couques de Mr Rins et de Dinant, signalons aussi la terrine de glace à la couque de Dinant !



Ambiance à table à côté de la Leffe et des Wymmes.

Le Service bar et salle étaient assurés par les Scouts d'Anseremme, rappelant ainsi les origines des Géants et Mougneux d'Outches.



L'Unité scout de Anseremme à Wespim.

Avant de nous quitter, une petite dernière : la couque de Rins est une variante **molle** de la couque de Dinant (biscuit **très dur**). C'est 'grâce' à la maladresse de l'ouvrier Jean-François Rins qui au 19ème mêla ses pinceaux dans le mélange des ingrédients, qu'il y eut une couque dure et une couque molle...

Salut les MDCD, bonne route pleine de copéneries et de folles aventures !
On vous attend au CNCN quand vous aurez reçu son feu vert.

BRAVO, vous l'avez fait ce grand pas vers la gastronomie !

Texte et photos du K2.

OCTA+
GARAGE Philippe MIROUX
Réparations toutes marques

73, Chaussée de Dinant - 5537 Anhée
Tel.: 082/ 61 20 82

SUPERGIRL



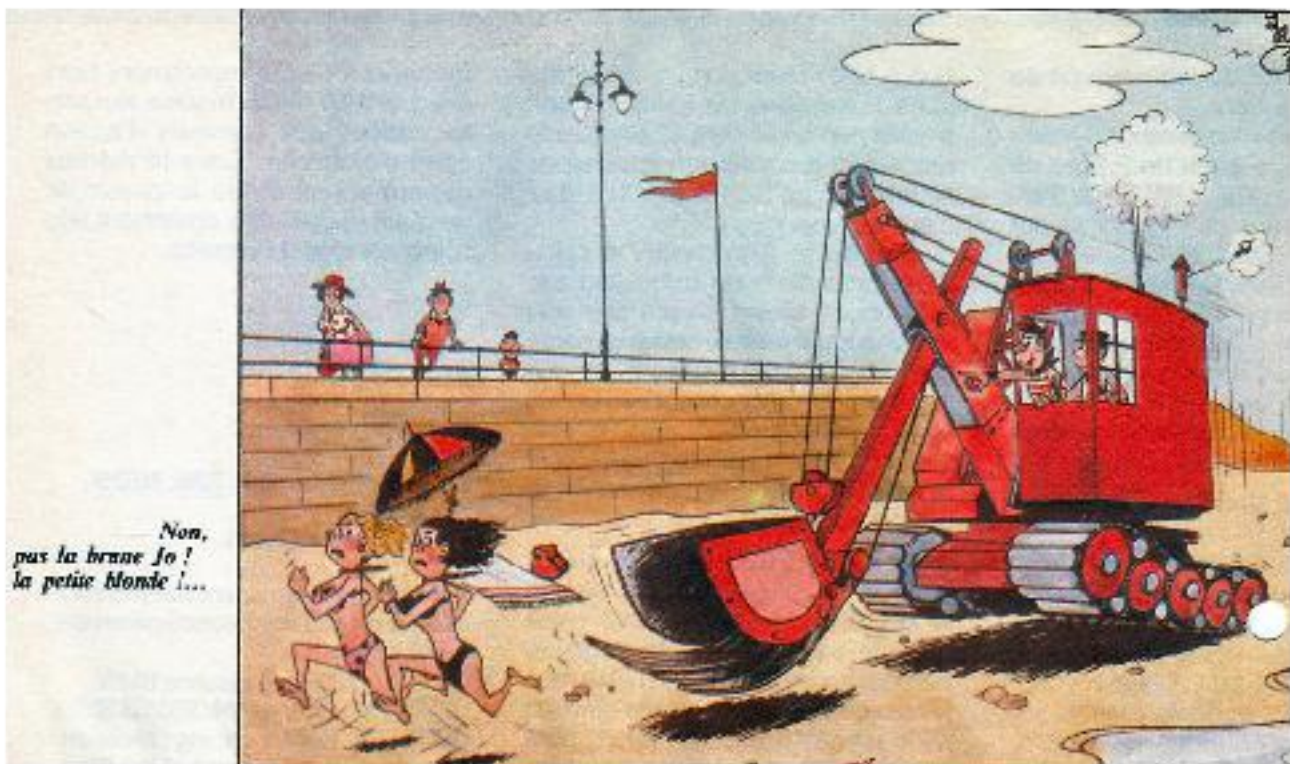
— Ici Superman. Je ne peux pas participer à cette expédition contre Xygnomoc. Supergirl m'a chargé de garder Superbaby...



— C'est quand elle m'a trouvé en compagnie de Supergirl que j'ai découvert que ma femme était Superwoman...



— Ah ! Supergirl ! Elle sait faire une de ces fricassées d'alcyons à l'ozone...



*Non,
pas la brune fo !
la petite blonde !...*



*Ah ! Ce n'est que ça !...
Ça me soulage,
sur le moment
je croyais avoir
perdu
l'usage de l'ouïe.*



COUTELIER UN JOUR ! COUTELIER TOUJOURS !



Gembloux, le dimanche matin du 21 mai, li Brichôdeux, li Kadeux et li Solia sont partis saluer les Chevaliers gembloutis qui les attendaient au Foyer Communal pour prendre ensemble un petit déjeuner costaud où se bousculaient pâtés, jambons, macédoine de crabe, des rillettes, du pain cramique, de la baguette, du vin, du café et j'en passe...Voilà une prometteuse mise en jambes gastronomique.

La montée des Confréries vers l'impressionnant et grandiose Espace Senghor, a mis notre courage à l'épreuve derrière l'alerte Ensemble instrumental de Grez-Doiceau jamais en manque de souffle jusqu'à l'immense ferme et la salle d'intronisation.



Le cortège avec li Brichôdeux, suivent les musiciens.



Le cadre est bucolique.



La Confrérie se présente aux Confrères et le Grand-Maître Marie-Paule Delvaux ouvre le 38ème Chapitre devant un parterre de 61 Confréries .



Vues partielles de l'Assemblée.



La GM soulignera que la Confrérie promotionne la bière et le fromage de l'Abbaye de Gembloux. Coup de théâtre! Ajoutant le geste à la parole, elle 'gousterà' la bière qu'elle... n'appréciera pas tellement à la grande stupéfaction de l'assemblée. Elle invitera les Membres d'Honneur à donner leur avis sur la bière. Ils aimeront et en redemanderont.....La GM aussi... Etait-ce un coup monté... ? ou de pub ? !!!



Civils, membres d'honneur, membres fêtés pour leurs 10 ans d'ancienneté et bien sûr une bonne quarantaine de représentants de Confréries connaîtront l'investiture en tant que Chevaliers. Une bière et un fromage de l'Abbaye locale leur donneront l'envie de lire impeccablement le serment et recevoir l'adoubement par le...couteau...impressionnant. Les musiciens de Grez-Doiceau plaçaient quelques accords guillerets entre chaque fournée de 8 intronisés. La cérémonie était retransmise sur écran géant central et deux autres plus modestes dans les 'nefs latérales'. La GM dirigeait de main de maître ce Chapitre orchestré sans bavure. Pour la remercier, un beau bouquet de fleurs lui a été offert par les Autorités de la Ville.

Table 16 au Foyer communal : nous présentons d'abord nos hommages à la fraîche *Gembloutoise*...d'honneur ! Table 16, la table des Grands Hommes ! Table 16, la table de ...l'élégance ...et du charme !



Table 16, côté droit: quatre hommes (Karl Mollasson, Fernand du Petit Bourgogne de Sclessin , Jérôme de la Blonde de Han et le couple Brilot-Hardenne de

Gembloux). Mr. BRILOT est le Taste bière officiel de la Confrérie.



Table 16 : côté gauche : un Confrère (dont j'ai perdu le prénom), Jérôme, Hubert et Bérénice.

Luc Stiénon (Membre d'Honneur des Chevaliers de la Coutellerie) a régalié tout le monde par sa maîtrise dans l'art de préparer les agapes. Depuis les toasts jusqu'au Dôme bavarois en passant par le velouté d'Argenteuil, le filet de saumon, le sorbet à la cerise, la pintade fermière et le fromage de Bourgogne chaource, il a mis tous les appétits d'accord lui valant en fin de repas des applaudissements chaleureux. Son équipe qualifiée et très fournie (une vingtaine de personnes) a reçu de la part des 250 convives, une belle ovation alors que les serviettes tournoyaient inmanquablement et selon la tradition, dans la salle animée par l'étonnante prestation du quatuor *Intermetzo* s'adressant à tous les âges...

Il nous reste à souhaiter à cette déjà vénérable Confrérie que son appel de recrutement soit entendu le plus rapidement possible.

Il n'en reste que treize, mais, comme on dit, ce sont les meilleurs !

Et puis, treize, c'est aussi un chiffre à prendre côté bonheur et espoir.

Texte et photos du K2.



Héliciphile ou Héliciphobe ?



Tu aimes ou tu n'aimes pas les escargots ? Si tu n'aimes pas, viens à Wanze, je t'apprendrai à les apprécier ! Les Mollassons, fins connaisseurs, aiment ça et n'ont pas hésité à se présenter à 13 heures devant la salle Catoul, Place Faniel le samedi 10 juin à Wanze. En fait, nous n'étions qu'un Mollasson...mais il a suffi à faire honneur à une table garnie notamment de tartes au flan et aux pommes, de cakes, de galettes grandes ou petites ou minces ou épaisses...bref des petites douceurs bien accueillies. A ne pas louper : *le financier*, un gâteau-tarte dont la surface est garnie de champignons-bolets **en pâte** bien sûr. En appoint, café, bière, eau, vin et même pin's.

Appel des candidats à la balade touristique dans les alentours et dans l'entité de Wanze. Le car a rassuré d'emblée une quarantaine de Confrères parce que, sur le capot avant, était inscrit en très grandes lettres '*Saint-Christophe*'. Etait-ce son nom ou pour éloigner les mauvais esprits ??? Toujours est-il que tout s'est passé avec bonheur, sans accident, sous un soleil de plomb qui n'a pas empêché certains d'aller 'à maraude' aux cerises près de la ferme *Beau Regard*...

Pendant près de 2 heures, on a fait connaissance avec la Mehaigne et sa jolie vallée ; on s'est promené dans l'ancienne Abbaye Val-ND devenue maintenant un Collège mixte un peu huppé et terriblement attrayant surtout sous la canicule. Plus loin, après avoir côtoyé *la Roche aux Corneilles* (courtisée par des ...choucas), *la Roche de la Marquise* (avec ses Grands Ducs...des hiboux), on salue Carmeuse et la grande propriété des frères Colinet (bien connus aux Fours à Chaux de Haut-le-Wastia) et pour finir : revoilà la salle Catoul...avec ses rafraîchissements !



Imposant cerisier assailli et butin dans les mains du Magne Chevalier Julien.



Vue bucolique à la Jean-Jacques Rousseau avec passage sous l'ancien pigeonnier de l'Abbaye Val N.D.



*La visite du parc de l'Abbaye nous a éreintés !
Repos bien mérité !*



*On sait
encore être
galants dans
nos
Confréries !*



*La ferme forifiée de Beau
Regard.*

*Ferme Beau Regard. Elle
n'a pas volé son nom si
l'on regarde le...re gard
ensoleillé de notre
groupe...*



Arrive le temps du Chapitre ; nous rejoignons les Confrères qui n'ont pas profité de l'excursion dans l'entité de Wanze.

Bien structuré, il débute par un petit mot du *Magne Chevalier* Julien qui ouvrira le Chapitre XVème de l'Ordre des Escargots de Bétonval-Wanze devant une bonne trentaine de Confréries invitées. Il sera ensuite procédé à la *régularisation des intronisés* à savoir : chaque membre de la Confrérie vient se présenter, sans son habit d'apparat et va demander au Magne Chevalier (le Grand Maître Julien) de l'accepter dans l'Ordre, tel qu'il est. Julien, dans sa grande mansuétude et son humour indomptable derrière ses bretelles 'double mètre', acceptera bien sûr non sans avoir demandé l'avis de l'assemblée dans les gradins de la salle.



Devant Hélix le roi des escargots, quelques Confrères en chemisier expriment leur souhait d'être titularisés par leur Magne Chevalier. Ils revêtiront ensuite leur chasuble rouge.

Entendu cet exemple de demande de régularisation :

'Cher Magne Chevalier, tout le monde sait bien ici que je suis la benjamine. Il faut souvent que vous me pardonniez mes répliques un peu trop spontanées mais cette jeunesse, vous en conviendrez, me permettra d'être votre Dame panetière souriante, volubile et pleine d'entrain. D'habitude, cela plaît aux assoiffés et affamés !'.



Les intronisés de régularisation prêtent le serment d'appartenance.



Presque toutes des Consoeurs! Leur nouvel habit leur sied comme un gant.

Le second volet verra l'intronisation des civils et des personnalités tandis que le 3ème volet de la cérémonie sera consacré aux postulants proposés par les Confréries. Tous suivront le même rituel : le CV, la dégustation des escargots avec pain et vin blanc, le serment, l'adoubement et le livre d'or.

Entre chaque groupe d'intronisés, un petit air de musique faisait patienter d'autant plus que la dégustation prenait du temps autour des mange-debout. La dernière couvée d'intros n'a pas eu droit à la petite musique ! Elle a été remplacée inopinément par le déclenchement de l'alarme. Tout le monde a gardé son calme et l'adoubement a été poursuivi par le Chevalier des Secrets lorsqu'il eut...retrouvé le sceptre couronné de l'escargot... Il restait à Julien le soin de clore le 15ème Chapitre !



Voici notre Hélix, le garant et témoin de tous les serments.

Il est temps de passer à table car le banquet confraternel nous attend à la salle Jacques Brel. C'est Monsieur Nicolas Julet qui est aux commandes des agapes.

D'abord le vin d'honneur offert par les Autorités Communales avec en support une farandole de petites crudités. Ensuite mise en bouche, toasts chauds et froids (8 sortes), petit bol d'escargots au beurre d'ail, potage d'asperges, cocottes océanes

(rouget, scampis, St Jacques sauce homardine...).

Le sorbet citron arrive avec son eau de Villée suivi à bonne distance par la jambonette de dinde sauce poivre vert et sa suite.

Quant au dessert, il s'appelait Le Byzantin + thé, café et mignardises.

Cent dix-sept convives se sont régalés et se sont fait surprendre par la nuit et l'heure qui avançait à grands pas.

Bien sûr une animation fort prisée, si on regarde tous les danseurs sur la piste, assurait l'ambiance avec l'ensemble musical Do-ray-mi.

Et alors ? Avez-vous répondu à la question ?

Êtes-vous héliciphile ou héliciphobe ???

Un peu de tout .

Pour la tombola, il fallait estimer le nombre de coquilles dans ce vase. Il y en avait 423 !

Le mucus d'escargot est utilisé en pharmacologie pour, notamment des produits de beauté. En médecine, il est conseillé pour soigner les maladies de la prostate et du cholestérol . Il convient aussi pour certaines maladies cardiovasculaires...

Le caracoktail est un mousseux à base de vin blanc ; nous l'avons bu à Wanze.

---Frédéric François habite Wanze.

---Paul Delvaux ,peintre, est né à Wanze en 1897.

On peut conclure en félicitant nos Confrères pour l'originalité, la bonne tenue et l'excellence de leur Chapitre dans l'humour et sans stress.

Le 6 juillet 2010, la 3^è étape du Tour de France s'élançait de Wanze vers Arenberg Porte du Hainaut .

Le 09 mai 2004, c'était la 4^{ème} étape du Giro qui quittait Wanze pour Hotton. Ce départ paraît étonnant. Pas tellement car beaucoup d'Italiens travaillaient dans les carrières de Carmeuse (Moha). De plus, la région s'apprêtait à fêter le 60^{ème} anniversaire du Traité italo-belge sur le charbon (1946) . Haut-le-Wastia (Anhée) accueillait également des carrières du même patron (Fours à chaux Colinet) et certaines familles italiennes étaient 'écartelées' entre ces 2 communes. Des échanges de travailleurs s'opéraient fréquemment entre ces 2 chantiers miniers. On pourrait parler de regroupements des familles pratiquement toutes originaires de Canevâ (région du Frioul-Vénétie julienne) (voir à ce sujet l' ouvrage de Nicolas Parent *'Les débuts de l'immigration italienne à Wanze'* et *Era una volta*, une étude collective en 2 fascicules de B.Benoit, A. Chiaradia et K.Danse, retraçant l'installation et la destinée de ces immigrants dans l'entité d'Anhée.

Un peu plus près de nous , le 25 juillet 2015, Wanze servira de départ au 36^{ème} Tour de Wallonie.....Et j'en passe !



Texte et photos du K2.

DIONYSIA

... DIVINEMENT BON !

CHAUSSÉE DE DINANT, 1213- 5100 WÉPION
081/73.72.78 - INFO@DIONYSIA.BE

**OPTIQUE-PHOTO
LEDOUX V.**

Rue Grande, 85
5537 Anhée
Tél. : 082/61 48 00

CAUSANS WALLON



Hymne de la Confrérie des Mougneux d'Coûtches de Dinant

Hymne de la Couque de Dinant

D'après « Le Couque de Dinant », par Adelin Lebrun.

Refrain :

Tot l'ponde é n' n'a mogni, même é n' n'a vlu rowè.

LE COUQUE DE DINANT

Air : Sur l'air du tra...

Couplet 1 :

C'est po ça qu'tos les ans dins l' bèle cité coèere,
Vos vèyoz v'nu des djins di tos les cwins do l'terre :
Car si on rote po voûy one grande curiosité :
On rote bin pus po s'vinte qui po ses - intèrêts !

Refrain. - Sur l'air du tra...

Couplet 2 :

Il faut les voûy tortos dissu l' pont de l'gare :
Si l'énirint sins coûtche si sèneive on fait rare,
Nin tchâr, c'est haunichant, c'est si ban, mais c'est deur
Comme nos tièsses, nos cayous, on agne bin dins les meurs..

Refrain. - Sur l'air du tra...

Couplet 3 :

Èt les fièrs Bowignwès avou leû linwe d'empègre,
N'ont jamais parvinu à z'è fé à Bevègne !
N's - avoz bau dire, mes djins, quand dj' les vès plain botheûr
Dj'admire les bias sudjèts, pay sages, djins ou fleûrs !

Refrain. - Sur l'air du tra...

Couplet 4 :

Nos bèles coutches rin di pus bia c'est des chêfs-d'œuvre !
Brunes et dorées l'fiertè di tos nos fabricants !
Comme tates les dinandries di nos chérs batteûs d'œuvre
Sivère di m'cité ovradje des copères qui d'j'aimè tant !

Refrain. - Sur l'air du tra...



L'Abbé Paul Malherbe, curé de Saint Jean à Namur, est décédé le 18 avril 2017. Il avait 81 ans !

Chantre du wallon, il n'hésitait pas à égratigner les sbires et les pontes namurois lors de sa messe en wallon les lundis des fêtes de Wallonie.

Monsieur Michel Piette de Naninne a écrit d'autres paroles à son propos, sur l'air de l'Auvergnat de Brassens. L'Avenir les a publiées le 22 avril dernier.

Que Mr. Piette me permette de présenter son joli texte aux amoureux du wallon dans la rubrique *Causans Wallon* de notre P'tit Gris. Qu'il en soit remercié.

Ci t'air-là c'est por one saqui
Qui dj'na crwèsè qu'on còp, mins qui
A tote swîte mètu dins mès mwins
Sès mitches di djambon et d'blanc pwin.
Lès djins qu'on crwèsè n'vos waît'nu nin.
Por zèls vos èstoz mwins qui rin.
Ci t'ome-là èsteuve ôtrumint.
I m'a rwaîtî tot pajèr'mint.
I n'ma rin dit, mins on sorîre
Ca pout douviè totes lès baurîres.
E m'tièsse a tchèssi mès nûléyes.
Tot ç'boneûr-là m'a fait tchoulé.
Mèrci brâve ome èt quand v's-iroz
Dins l'dairin corti po tortos,
Vos îroz drwèt padrî lès stwèles
Au Père éternel.
E co mèrci au grand ome.

*Michel Piette,
Naninne.*



de 10 heures à 18 heures.

Parce que l'alcool reste un plaisir, il ne faut pas en abuser.

Apéros et Liqueurs

Malignette

18, rue du Calvaire
6280 LOVERVAL

www.molignette.be

Fabrication artisanale

0474 49 69 44



BONNES
VACANCES



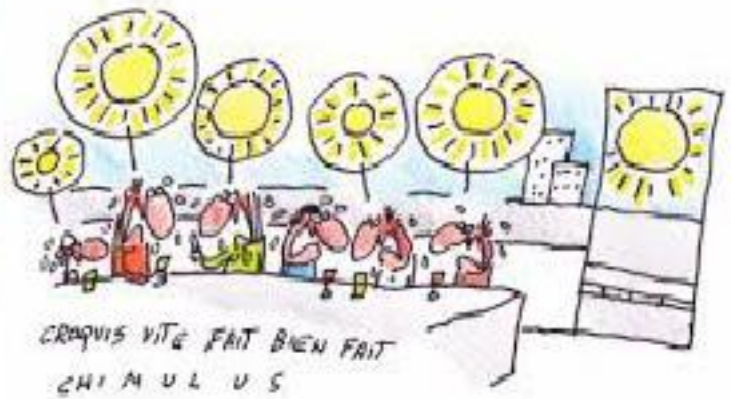
POUR L'ACHAT
UN FRANÇAIS SUR DEUX
NE PRENDRA PAS LA ROUTE
DES VACANCES



MAUVAIS TEMPS SUR LA CÔTE



CONVERSATION INTÉRESSANTE AU BISTROT



VACANCES : LE CHASSÉ-CROISÉ DE L'ÉTÉ !



Ne les regarde pas ! Ca leur ferait trop plaisir !