

proximus & rtbf.be présentent

**FRANCO FOLIES spa**

**20/07/2016**

Place de l'Hôtel de Ville

**PASCAL OBISPO**

avec ses musiciens et un orchestre symphonique

LE MÊME SOIR AU PROGRAMME **GRANDGEORGE - SIRIUS PLAN**

TICKETS **WWW.FRANCOFOLIES.BE** #francodespa

8062048928/ED-B

**PETITE GAZETTE**

DE L'ANECDOTE ET DE L'INSOLITE

par **René Henry**

La Petite Gazette  
Vlan Les Annonces  
rue Monfort, 8 - 4430 Ans  
henry-rene@hotmail.com

**A PROPOS DU PEKET**

Je vous questionnais dernièrement en évoquant la recherche que mène mon ami **Marc Lamboray** sur « *Le pêkèt dans nos traditions* ». C'est aujourd'hui au tour de **Monsieur Joseph Toubon, de Bovigny**, de nous apporter une passionnante réponse à cet appel. Il y est question de travaux de construction et de pêkèt, mais pas de celui vidé lors de la pose du « *bouquet* » :

Dans le mur extérieur de ma maison natale à **Blanchefontaine (Petit-Thier)**, au niveau de la grange et du côté intérieur de celle-ci, plusieurs pierres dépassent du mur.



Photo du mur de pierre

La maison a été construite en pierres d'arkose en 1808. Le mur fait environ 80 cm d'épaisseur. Selon la tradition orale, dès que des pierres étaient plus longues que l'épaisseur du mur, elles étaient placées perpendiculairement à ce dernier et dépassaient côté grange. Le constructeur devait alors offrir un litre de pêkèt par pierre qui dépassait. Dans le cas de cette maison, le constructeur, Jean Henri Englebert, était... douanier. Ces pierres étaient dénommées « *passeresses* » et le mur en recense plusieurs. J'ai rencontré ce type de pierres aussi dans d'autres bâtiments très anciens.

Avez-vous déjà entendu parler de ces « *pierres passeresses* » et de cette coutume qui leur est liée ? Ce serait merveilleux de bien vouloir partager vos connaissances à ce propos. Pour ma part, je n'en avais jamais enregistré le moindre écho !

**VOICI QUI INTERESSERA TOUS**

**LES AMOUREUX DE NOTRE PATRIMOINE**

Je ne vous ferai pas l'injure de vous présenter les actions menées dans vos villages pour la sauvegarde du patrimoine par Qualité-Village-Wallonie. J'attire votre attention sur leur nouvelle initiative et vous encourage vivement à y adhérer. La première lettre d'information de l'asbl Qualité-Village-Wallonie arrive ! C'est avec grand plaisir que je vous annonce le lancement

prochain de la première lettre d'information numérique qui remplacera dorénavant le Journal de Liaison en version papier de l'asbl Qualité-Village-Wallonie.

Qu'y aura-t-il au menu ? L'actualité de l'asbl bien sûr, les projets en cours, les animations, l'agenda, et bien d'autres choses. Elle vous permettra de suivre toutes les activités en lien direct avec leur nouveau site Internet [www.qvw.be](http://www.qvw.be)

Quelle fréquence ? Elle vous sera envoyée en moyenne tous les deux mois. Elle est gratuite et sans engagement, vous pourrez vous désinscrire très simplement via le lien au bas de chaque lettre.

Pas encore inscrit ? Faites-le dès lors sans attendre en suivant le lien : <http://www.qvw.be/fr/a-votre-disposition/lettre-d-information.html>

**BIENTÔT TOUTES LES CUEILLETES DE L'ÉTÉ**

Même si un mois de mai morose et un mois de juin remarquablement pluvieux ne semblaient guère l'annoncer, l'été est bien là même s'il tarde à s'installer.

Avec les mois de juillet et d'août commencent les premières cueillettes, elles occuperont les amateurs jusque bien loin dans l'automne. Ces cueillettes de fruits et de fleurs sauvages, ce sont d'abord des moments de bonheur, des moments où resurgissent de savoureux souvenirs d'enfance mais ce sont également des moments perpétuant des traditions familiales souvent multiséculaires.

J'aimerais beaucoup que vous évoquiez toutes ces cueillettes, dans les colonnes de La Petite Gazette, je suis en outre persuadé que nombre de lecteurs se passionneront par le sujet ou y puiseront des idées pour se lancer à leur tour dans pareille occupation.

Certes tout le monde, ou presque, a déjà récolté des myrtilles ou des mûres et, souvent, elles ont été dégustées sur place immédiatement mais, dans bien des familles, ces récoltes se faisaient, se font encore avec un objectif bien précis : la confection de confiture, de compote et de beaucoup d'autres bonnes choses : du sirop, du vinaigre, du jus...

Vous m'avez compris, comme d'habitude, tout m'intéresse : ce que vous récoltez, qui récolte, seul ou en famille ? A quoi vous réservez le produit de la cueillette ?...

De la reine des prés, dont les fleurs serviront à faire du thé aux vertus diurétiques et antirhumatismales bien connues de nos grands-parents, jusqu'à la récolte des prunelles au lendemain des premières gelées à la fin de l'automne, ils sont très nombreux les délicieux produits qu'offre la nature pour exciter les palais les plus exigeants.

La pharmacopée rustique conseillait de nombreux prélèvements dans la nature, dites-nous par exemple si vous avez déjà utilisé des feuilles de ronces en décoction pour lutter contre l'asthme, des bourgeons de sapin pour combattre la toux...

Rayon plaisir, j'aimerais que vous évoquiez les préparations que vous réservez aux pommes d'août, aux pommes sauvages, aux mûres, au sureau...

Je me délecte déjà de découvrir vos communications sur le sujet, d'autant, j'en suis sûr, que vous aurez certainement l'une ou l'autre anecdote mémorable à rapporter au sujet de ces longues journées de cueillette dans les bois ou les campagnes.

Conservez vos bonnes et anciennes habitudes et confiez vos souvenirs, témoignages, questions et documents anciens à **La Petite Gazette**, par courrier postal ou par courriel et n'oubliez de consulter régulièrement ou de vous « *souvenir* » [www.lapetitegazette.net](http://www.lapetitegazette.net) pour découvrir les passionnantes archives de cette page.

**SOY**

**Fête de la Saint-Roch, 10ème Anniversaire (2006-2016)**

Dix ans déjà que la fête de la Saint-Roch, fondée pour commémorer le 400ème anniversaire, se perpétue désormais dans un souci constant de sauvegarde de cette vénérable tradition chevillée au cœur des villageois et des anciens partis sous d'autres horizons.

mise en valeur, digne de ce nom, de la jolie chapelle et de son site exceptionnel (entretien régulier, restaurations éventuelles, animations culturelles diverses,...).

Pour marquer l'évènement, les Amis de Saint-Roch à Soy, proposent à 10h30, une Messe en Wallon concélébrée autour de l'abbé Ferdinand Streber, orfèvre en la matière et rehaussée par une chorale renforcée Fisenne-Soy/Oppagne-Wéris, dirigée par Pascal Deresteau. L'office sera suivi d'un symphonique Apéro-Concert



Mr Christophe Bruyaux ( Le spécialiste de la broche) au prix de 15€ pour les adultes et de 3€ pour les enfants de -12 ans (pain saucisse).

Déjà un tout grand merci aux bénévoles qui s'investiront ce jour-là pour que la fête soit une belle réussite. D'ores et déjà bienvenue à toutes et à tous le mardi 16 août.

d'Orgue de Barbarie offert par le comité et donné par Mr et Mme Van Rooyen (La Manivelle à Rendeux). Dans la foulée, les convives se retrouveront autour d'un délicieux Barbecue proposé par

Renseignements et réservations (obligatoires) chez Demelenne Jean-Marie 086/47 74 01 pour le vendredi 12 août au plus tard (! dernière limite).

Elle se veut un grand moment de convivialité et de chaleureuses retrouvailles dans l'amitié et le souvenir et vise à terme, une

**NATURE**

**Les Journées de la Chasse, de la Nature et du Terroir**

Le Conseil cynégétique de Hesbaye et le Comité liégeois du Royal St-Hubert Club de Belgique vous invitent à venir partager un art de vivre et à oublier les préjugés de certains à l'égard du monde de la chasse.

La chasse est une activité naturelle, légitime et très encadrée. Un week-end va vous en persuader: les Journées de la Chasse, Nature et Terroir se dérouleront les samedi 13 et dimanche 14 août à Verlaine, de 9h30 à 18h, à la ferme du château d'Oudoumont (Verlaine, E42 sortie 5).

La Ferme du Château d'Oudoumont deviendra ainsi le temps d'un week-end, le poumon de la ruralité en Hesbaye. Vous pourrez découvrir les différents apports et contributions du monde de la chasse à la préservation de l'environnement. Ses réalisations vont du maillage écologique à la régulation de populations trop dynamiques qui mettent en déséquilibre la faune et la flore.

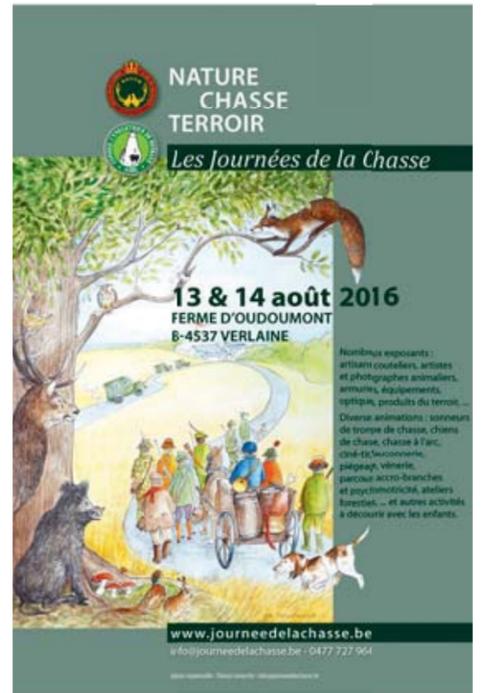
Pratiquer la chasse c'est poser un regard dynamique sur notre environnement immédiat. Cette passion se décline sous différentes formes que ce soit la chasse photographique, l'observation, la chasse à tir, la régulation ou encore l'aménagement des territoires. Ces «Journées de la Chasse de la Nature et du

Terroir» sont un réel carrefour pour différents acteurs et associations afin de montrer leurs convergences et passions pour préserver notre environnement. Toutes ces déclinaisons sont autant de facettes qui témoignent du besoin de l'Homme de conserver une part d'émerveillement et de lien à la nature.

Venez découvrir en famille ou entre amis le savoir-faire liégeois, la tradition séculaire qui associe bois précieux et métal ciselé, les produits du terroir... et n'hésitez pas à rendre visite aux nombreux exposants et artistes présents ou profiter des différentes activités pour petits et grands qui animeront ces deux journées conviviales.

**Au programme**

- Samedi 13 août
- 09h30 Ouverture au public
- 12h00 Diverses formules de restauration
- 18h00 Fermeture des Stands
- Présence de sonneurs de trompe de chasse (Société Royale les Disciples de Saint-Hubert de Namur)
- Dimanche 14 août
- 09h30 Ouverture au public
- 10h00 Messe accompagnée des sonneurs de trompe de chasse
- 12h00 Diverses formules de restauration
- 17h30 Départ de la montgolfière "Radio Nostalgie" selon la météo
- 18h00 Fermeture des Stands



Présence de sonneurs de trompe de chasse (Bien-Aller Ardennes)

Présence du "Rallye Persévère" accompagné d'une trentaine d'Anglo-Français de Petite Vénérie

**Exposants**

Armuriers, Artistes et photographes animaliers, Equipements, Optiques, Aménagements, Couteliers, Vêtements, Produits du terroir, SPW - Département Nature et Forêt, Ecole d'armurerie Léon Mignon, Institut Provin-

**Activités**

Présentation et concours de chiens de chasse/ Parcours piégeage/ Fauconnerie /Parcours psychomotricité pour enfants/ Parcours « accrobranche »/ Atelier forestier / Atelier nœuds / Démonstration et initiation chasse à l'arc / Ciné-tir /Présence de sonneurs de trompe de chasse. [www.journeedelachasse.be](http://www.journeedelachasse.be) info@journeedelachasse.be

**CONCOURS**

**LE JEU DE L'ÉCHORNIFLEUR N°27 LANGUE FRANÇAISE EN FÊTE**

Plusieurs bulletins par enveloppe sont acceptés mais avec des noms différents qui sera envoyée à Jean-Claude Hoferlin pour le mercredi suivant. Jeu de l'Echornifleur, Rue du Village, 54 - Mont - 4170 Comblain-au-Pont.

**ENTOUREZ LES GRAPHIES FAUTIVES**

- 1) vous mûtes / l'opprobre générale / un matin calme
- 2) aimais-je / aimé-je / aimai-je
- 3) elle soustraya / que je prévisse / nous frîmes
- 4) que je prévisse / elles se sont aimées / il eût voulu que vous prissiez
- 5) donnez-en moi / vous triiez / le moins de fautes possible

Les réponses au questionnaire n° 25: 1) Welkenraedt - 2) Hainaut - 3) un chapelain - 4) Michel-Ange - 5) cafés

Les vainqueurs de la semaine : 1) F. Beauloye de Hotton 2) N.Jadin de Hoyemont 3) J-M Lescrenier de Bomal C.Martens de Lierneux T. Kalfa de Rotheux M-T Simonet d'Ellemelle

**LES CADEAUX DE LA SEMAINE**

1) Deux menus pour le prix d'un offerts par le patron du restaurant liégeois :

**L'ALTE EGO**

Cuisine française

Menus à 18€ à midi (25€ avec vins) - A 25€ le soir ( 35€ avec vins)  
Rue de la Goffe, 2 à Liège - Réservations : 04/ 232 03 00

- 2) Deux entrées à Blégny-Mine ( balade en tortillard)
- 3) 4 places de cinéma

NOM : .....

PRÉNOM : .....

ADRESSE : .....

N° TÉL : .....

En collaboration avec le cinéma **LE PLAZA**, à Hotton.