

CRUP'ÉCHOS

"Ça m'a pris come on côp d'fusique" J.P.

N°50

Revue trimestrielle
DECEMBRE 1999

Editeur responsable: A. BERNIER - rue St Joseph, 5 - 5332 CRUPET

En quelques lignes...

Nous voilà enfin... ! Mais où donc croupissait ce numéro 50 qui se faisait méchamment attendre ?

Oh, rassurez-vous, nous n'étions atteints d'aucun virus dégénéral et nul bogue n'a déstabilisé nos plumes. Simple-ment, la mise en page, si importante pour la lisibilité de notre revue, s'est confrontée aux aléas d'un emploi du temps trop diffus.

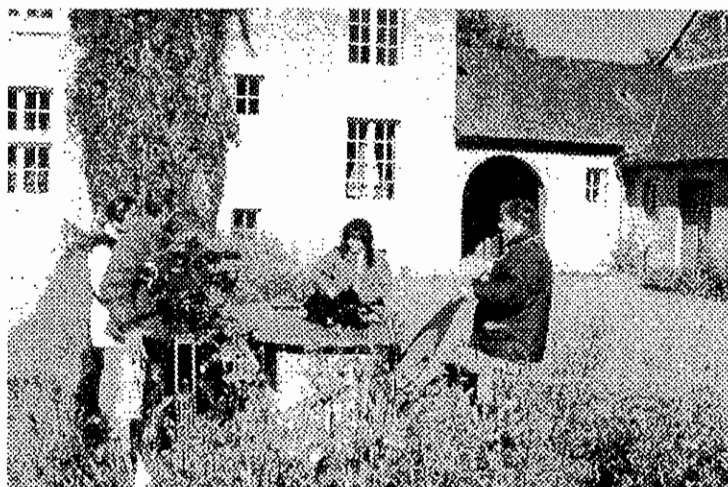
Sans rien exagérer, il faut pourtant avouer qu'une trop grande occupation locale peut engendrer des choix malaisés à sérier. Mea culpa !

Mais nous y sommes ! Eh oui, l'an passé à pareille époque, nous vous devisions de cette année 2000, comme d'une (belle ?) inconnue emplie d'interrogations.

Et voici que le décompte des heures se fait plus fiévreux, que les questions, ponctuées de réponses embrouillées, se font plus inquiétantes et que le monde retient son souffle robotique...

Allez, BONNE ANNEE, il ne se passera rien, vous verrez !

RETOURS "IM-MÉDIAS"?



Coup sur coup, les médias ont mis notre village en évidence. Cette publicité, gratuite et porteuse, amènera encore certainement quelques curieux en plus dans les rues de Crupet dans les semaines qui viennent...

P. 10

Cep, pas mal...

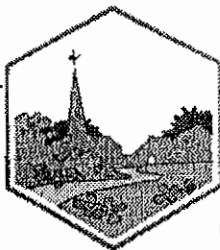
Patrick Colignon s'obstine dans son désir de produire à Crupet un vin original. Et il a bien raison ! Même si l'exposition d'un cépage influence inévitablement la récolte du raisin.



P. 8

CRUP'ÉCHOS

Bulletin de liaison de l'activité crupèteuse



LES PLUS BEAUX
VILLAGES
DE WALLONIE
ASSOCIATION SANS BUT LUCRATIF

Editeur responsable: Freddy BERNIER, rue St Joseph, 5 - 5332 CRUPET - Tél. (083) 69 94 09

Forum de rédaction:

Pascal ANDRE - Freddy BERNIER -
Thierry BERNIER - Patrick
COLIGNON - André COUVREUR -
Marcel PESESSE - André QUEVRAIN

Compte bancaire:

068 -2182164-79

Trésorier: Marcel PESESSE

Conception graphique:

Thierry BERNIER

SOMMAIRE

- P. 1: Editorial
- P. 2: Poussé, le champignon...
- P. 3: Mais trop de boulot, do, do...
Face cachée
- P. 5: Ce que vaut un "Marc"...
- P. 7: Les dessous des paniers...
- P. 8: Cep, c'est bien!
- P.10: Ecran total...
- P.11: La piste aux étoiles...
- P.12: Manu rêva...
Le noyau dur...
- P.13: En bonnes voies...
- P.16: Au bain, Mariel
- P.17: Débordement de musique
- P.18: Crupet dans la "Brune"...
- P.19, I faut qu'on "Nivaille"...
- P.20: Fond de tain...
- P.21: In Memoriam
- P.22: On voit les lieux, dit ?

A L'OMBRE DU DONJON DE CRUPET

LA TRUITELLERIE PISCICULTURE



VOUS PROPOSE SES TRUITES
FARIO & ARC-EN-CIEL
BLANCHES OU SAUMONEES

LIVRAISON & VENTE SUR PLACE
LA SEMAINE & LE WEEK-END
TOUT AU LONG DE L'ANNEE

19 rue Basse 5332 Crupet - Tél. (083) 69 98 06



Nos lecteurs l'auront remarqué, cette année la chute des feuilles s'est fait attendre. C'est la raison pour laquelle notre périodique a pris quelques semaines de retard. Nous espérons que les crupétois et crupétoises du village ou expatriés n'en apprécieront que plus ces quelques pages. En tout cas nous les prions de nous en excuser et promettons de ne pas en faire une habitude.

Cela dit, vous aurez remarqué que l'automne est bien là et que les premiers cortèges de grands vents ont laissé des traces dans nos vergers. Nous entendions récemment une réflexion : « Il n'y a plus de vergers à Crupet »... et nous de bondir : « Comment ? Crupet, jadis village des vergers n'en abriterait plus ? » Regardons bien autour de nous, même s'ils n'ont plus l'ampleur du passé, ils sont toujours bien là nos vergers avec leurs « coïstresses, belles-fleurs, grises de Braibant, rainettes étoilées, belles de Boscop,... » Bref, toutes anciennes variétés sélectionnées par nos aïeux parce qu'elles résistaient aux frimas tardifs venus d'Inséfy. Plus nous y pensons plus le projet se précise d'une opportunité pour notre village de retrouver une de ses particularités historiques, en remettant à l'honneur par un rajeunissement, non seulement ces variétés, mais également les terres qui les abritent. On améliorerait ainsi à la fois des propriétés privées mais aussi et surtout un patrimoine collectif qui sans cela risque effectivement de disparaître à terme et de donner raison à ces visiteurs inattentifs.

L'été qui s'est achevé aurait dû saluer la naissance d'un enfant du village, la fameuse étude exécutée par le Bureau Economique de la Province de Namur épaulé par le Bureau AGUA. Silence radio nous direz-vous... Pas tout à fait car cet automne a vu la réunion d'information du comité de suivi¹. Le jeudi 18 novembre un panel a été tenu aux anciennes écoles réunissant les auteurs de l'avant-projet, l'administration communale, l'ASBL Les Plus Beaux Villages de Wallonie et des membres du comité de suivi. Un document de synthèse a été présenté et a suscité de nombreuses réactions positives.

Notre intention à Crup'Echoes est de nous faire le porte-parole du comité de suivi pour vous présenter une vue succincte de l'étude. Cela pourrait se faire par la diffusion d'un numéro spécial à la charnière du 2^{ème} millénaire sous réserve des autorisations nécessaires (droits d'auteur). Tout semble se dérouler normalement et en la matière toute précipitation doit être exclue car ce genre de problème ne se règle pas en un tour de main et demande mûre réflexion. Une réunion plénière pour informer la population pourrait ensuite être organisée. Rappelons que l'objectif aujourd'hui est de dégager une vue globale du village, de ses accès et de ses environs immédiats dans laquelle viendront s'inscrire des réalisations précises, nombreuses, parfois coûteuses et qui seront reprises dans des plans à court, moyen et long terme. Le résultat devrait donc signifier pour Crupet, enfin, un fil conducteur autour duquel s'articuleront toutes les décisions et actions en matière de vie communautaire et d'environnement. Cela valait la peine d'attendre !

Du neuf en ce qui concerne les grottes : M. le Curé a décidé de faire exécuter une **première** tranche de travaux. Comme d'habitude une fois cette décision prise l'aménagement du plateau des Grottes s'est fait en un clin d'œil. Le résultat est spectaculaire et beaucoup s'en réjouissent. C'est maintenant dans un cadre plus intime que les pèlerins peuvent se recueillir.

La fin de la belle saison est aussi traditionnellement l'occasion de certains bilans notamment en matière d'entretien du village. Nous nous plaisons à relater ici la satisfaction générale pour la manière dont les engagements pris par nos édiles ont été tenus. Nous ne pouvons que les en remercier et les encourager à continuer de la sorte et inciter le citoyen et le visiteur au respect de notre cadre de vie. A ce propos un incident, malheureusement peut-être banal aux yeux de certains, nous a fait bondir : lors de la kermesse le Monument aux Morts de Crupet a été maculé au moyen d'une de ces ridicules bombes projetant une matière mousseuse colorée. Où allons-nous ? Où étaient les parents de ces jeunes ou enfants à l'éducation boiteuse ? Il y a là matière à réflexion pour nous tous parents, éducateurs et responsables publics.

Il nous reste entre-temps à nous préparer à cette fin de millénaire qui devrait marquer une étape dans nos vies, que nous vous souhaitons la plus heureuse possible.



*Le Forum de Crup'Echoes vous présente ses meilleurs vœux
pour l'an 2000*

Le Forum.

¹ Il s'agit des personnes qui ont signé le contrat de village en cette qualité.



LES CHAMPIGNONS

On vint bramint à CRUPET po l'momint, surtout dispôye qui n'n'avans l'label d'onc des pus bias villadges di Wallo-nie... Et nos n'estans fiers et nos fyans tot c'qui no plans pô l'dîre les tourisses, qui vègnenut visitè l'èglise, les grottes, li tchestia... Les cis qui moussenut dins nos restaurant sont r'pachus, et ... i z'î r'vègnenut régulièremint... Y gna mwint pôrmineûs qui s'ienut les pissintes et discouvièt les hamias et les points de vuve di nosse région.

Cite annèye-ci, nos avans yeu télémint d'frûts qui nos n'paurans nin les ramassé à fé: les pronnes, les pommes, les gaves vont prinde bramin dol place dins nos cauves è nos gurnîs.ossi, y faleut s'y attinde: après l'estè d'enfèr qui n'avans connu, volà riv'nus les champignons do paradis. Nos estans gâtès, à CRUPET, avou les p'titès blanqués pièles qui sont c'sémèyes pattavaut nos patures: à Lizée, sus Tchession, à Hoyemont, à Insefy, sus Pansèr, à Coux, à Vènate, qui sais dje ? i gna des banses di champignons à ramassè. Mais nos n'è frans nin l'rèclame trop lon, si vos vloz bin... Nin question non pu do raconté nos p'titès astuces po bin les tchwèsi et ni nin riv'nu mirlitche quand on passe après des autes coudeux. Et pwis d'abord à qwè esse qu'on r'conneu on bon coudeu d'champi-gnons ? I l'a todis one chalette sus li spale, des bottes et on vî tchapia, one mwin è s'potche, et on tchin qui sît. Ayi... et on saya ou on tchèna ? Ah bin non: i faut trompé l'adversaire, et catchi on satcho-plastique din one potche, come ça, si on r'vint mirlitche, gn'aurè pon d'gin-ne à r'passè dins l'villadge avou on saya wîde... Ayi, et l'tchin qui sît, c'est po rattrapè li lîve ou l'lapin qu'on va disrindgi dins s'téréye... Tot jusse. Mais l'challette ? C'est one saqwè d'indispensâpe, po passé padzeû les clotûres sins risqué do d'churé s'pantalon ou s'l'imperméâpe... Ayi, allons...

One saqwè à rit'nu, c'est qu'les meyeus des bulots c'est les cis qu'on cout addé les noirès flattes. Comint d'djoz ??? Eh bin, les vatches qu'ont l'diaréye, léyenut des grandès sitindéyes noires, qui font boutè les champignons, vos n'savez nin ça ? Bêk: dji n'è va jamais pu mougni onc, d'abôrd ! Non, vos avoz bin raison, léyoiz m'les, mi djè l'z'adore, dins tos les menus et à totes les sauces: gna rin d'meyeû qu'on STEAK CHAMPIGNONS CREME ou bin one FRICASSEE CRETONS AUX CHAMPIGNONS ou èt co on CANAPE SAUMON CHAMPIGNONS DES BOIS ou bin tot simplement on TOAST CHAMPIGNONS...

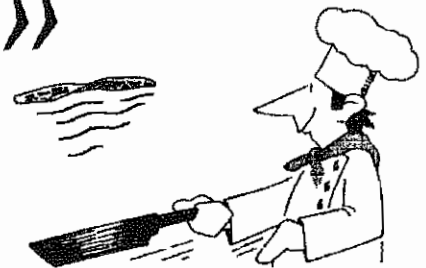
Allez ! bon apétit

A.Q.

Taverne - Restaurant - Crêperie

« *Al Besace* »

**Rue Haute, 11
5332 CRUPET
(Près de l'église) - Tél. (083) 69 90 41**





Les Travailleurs... au boulot !

C'est ainsi que depuis maintenant depuis bientôt un an sous la houlette de Xavier notre berger... pardon ... chef (!) nous ressentons ces répétitions hebdomadaires qui préparent notre (jeune) chorale aux messes dominicales.

Un vent de renouveau a soufflé sans décoiffer et les (beaux) restes des anciens ont été accommodés aux qualités des nouveaux(-velles) pour donner ce que nos paroissiens apprécient chaque dimanche, des chants classiques en français mais aussi des chants latins à quatre voix qui nous replongent dans une certaine ambiance que nous avions peur d'oublier.

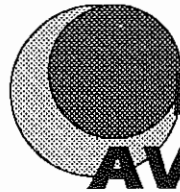
Les enterrements (heureusement peu nombreux) sont également accompagnés de façon magistrale par notre chorale qui se fait un point d'honneur à rehausser ces cérémonies, en espérant de la sorte atténuer tant que faire se peut, la peine des familles.

Le professionnalisme de notre jeune chef, dans la lignée des anciens, se concrétise surtout lors des mariages. C'est à ces occasions effectivement (heureusement très nombreuses cette année) que peuvent s'exprimer un maximum d'aspects du chant choral. En quelques mois, ces cérémonies, empreintes de joie sérieuse, ont forgé une nouvelle réputation pour notre chorale, ce qui l'encouragera pour l'avenir à se surpasser.

Nous ne pouvons que souhaiter deux choses: la première est que cela continue de la sorte; la seconde est de voir dans les semaines qui suivent quelques renforts supplémentaires rejoindre nos rangs. Toutes et tous sont les bienvenus; deux conditions: ne pas avoir peur de l'effort (le vendredi soir est très exigeant) et amener dans ses bagages une dose de bonne humeur.

Joyeuses fin d'année à tous !

F.B. pour « Les Travailleurs ».



POUR EN FINIR AVEC L'ECLIPSE...

S'il est un événement qui a, aussi, marqué l'année 1999, c'est bien l'éclipse du 11 août dernier. C'est déjà si loin, nous direz-vous, mais n'avons-nous pas quelque retard de parution... ?

Ce jour-là, une nuée de curieux a déferlé vers les régions obscurcies par la dernière éclipse totale du siècle. Ce spectacle, naturel et gratuit, bien que furtif était, paraît-il, si impressionnant qu'il provoqua dans la foule un sentiment étrange où se mêlaient humilité sacrée, béatitude mystique ou stupéfaction angoissée... Bref, l'espace d'un instant, l'Homme s'est senti bien petit, dans une atmosphère d'unité fraternelle...

Et si la fin du monde, prophétisée audacieusement par quelque obscur visionnaire, était réellement survenue en cet instant de lumière passagèrement éteinte, chacun aurait peut-être perçu un vraisemblable sentiment de paix intérieure face à ce spectacle ultime et grandiose.

Mais rien ne s'est passé, la vie a honteusement repris son cours banal et coutumier, fait de nos joies dérisoires et de nos contrariétés journalières que nous gonflons souvent à l'extrême. L'intensité surnaturelle de la manifestation céleste à peine dissipée, à peine... éclipsee, que déjà l'Homme recouvrait son indéfectible contenance altière.

Il en faudrait des phénomènes cosmiques pour que l'on réapprenne la petitesse de notre humanité ! Pourtant, si l'on y regarde bien, la grandeur du mystérieux, de l'inattendu ou de l'invraisemblable est là, proche de nous, dans la moindre fibre d'une pousse naissante ou dans le vol louvoyant d'un insecte imperceptible. Mais c'est certes moins spectaculaire qu'une éclipse solaire...

Et pourtant...

T.B.

Un Marc très franc...

Quelques mots suffisent parfois à animer une conversation. Nul n'est besoin dès lors de longues questions indiscrètes ou embarrassantes... Marc Van Rymenant, désormais "authentique" crupétois, nous livre quelques secrets...

◆ Naissance?

Je suis né à Uccle, le 10 juin 1958. Après trois semaines, j'étais à Crupet, puisque mes parents habitaient déjà notre habitation actuelle, bien que toujours officiellement bruxellois. La maison de Crupet n'était encore qu'une seconde résidence, une maison de campagne. Ils doivent l'avoir acquise en 1952. Elle appartenait à Madame Van Drogenbroek.

◆ Tes études?

Primaires à Bruxelles et secondaires à Ciney avec un retour à Bruxelles pour les spécialisations qui touchent à tout le parachèvement du bâtiment. Avec un père entrepreneur, il fallait bien continuer dans la brique... Pourtant, à sa mort, la firme Van Rymenant a été vendue, mais elle porte encore notre nom.

◆ Venons-en à ton travail...

J'ai un peu touché à tout, comme la plomberie où j'ai mis sur pied une entreprise qui comptait tout de même 6 membres de personnel ouvrier; je me suis ensuite dirigé vers le parachèvement intérieur et, actuellement, je m'occupe de pose de câbles. C'est une occupation de style "génie civil" où j'ai été amené par un ami qui cherchait des collègues et, à quelques-uns, nous formons une bonne équipe. Nous travaillons essentiellement en sous-traitance pour deux grosses sociétés et nous réalisons en général tout ce que les autres ne font pas. Ainsi, nous avons collaboré à la réalisation du métro d'Anvers où nous avons dû créer une machine spéciale pour la pose de câbles aériens (il faut s'imaginer qu'un câble fait 8 kg au mètre!); nous avons participé l'an passé à l'éclairage de l'Avenue Louise en coordination avec une autre entreprise. Nous travaillons partout en Belgique avec, pour l'instant, pas mal de travail en Flandre.

◆ Et, pour rester dans l'air du temps, la fibre optique ?

Nous ne faisons que placer les gaines, mais nous ne tirons pas de ligne à fibres optiques, car il faut un matériel tout à fait spécialisé que nous ne possédons pas... Nous avons pourtant placé des gaines pour ces lignes dans toutes les grosses casernes de Belgique.

◆ La "prise de possession" de la propriété...?

Ayant finalement vécu plus à Crupet qu'à Bruxelles, je préférerais personnellement notre village. A l'occasion de notre mariage, ma mère a décidé de m'offrir la maison en cadeau! Cadeau superbe que mon épouse... a refusé! Elle n'était probablement pas "prête" à la vie à la campagne et nous avons acheté une maison à Bruxelles. Et après maintes transformations, nous avons réalisé que nous

étions bien mieux... à Crupet, où nous rentrions déjà tous les week-ends. C'était presque une obligation, tant la vie à Bruxelles ne permet aucun répit.

◆ Et la rupture d'avec la vie citadine pour les enfants?

Au début, nous avons préféré ne pas les changer d'école et de plus Patricia, mon épouse, travaillait à Bruxelles. Ce qui nous a forcés à une "navette" quotidienne pendant deux ans. Partis à 6 heures et rentrés à 17h... Le stress! Mais aujourd'hui les enfants sont parfaitement adaptés aux écoles de la région, à la vie d'ici et à leurs copains crupétois.

◆ La rue du Comte?

Ça m'inspire plein de choses difficiles à expliquer, la rue du Comte... D'abord, une quiétude certaine, avec des voisins charmants dans une ambiance de havre de paix... Mais ça m'inspire aussi l'image d'un "anneau de vitesse"! Le matin et le soir, il nous faut être vigilants au passage de véhicules aux vitesses excessives en rapport avec l'étroitesse de cette ruelle.

◆ Les copains?

J'en ai un peu partout. Des copains d'études à Ciney et à Bruxelles et sans doute quelques-uns, du moins je l'espère, à Crupet... J'attache beaucoup d'importance à l'amitié parce qu'elle ramène constamment au passé et puis amène un soutien fidèle quand un coup dur se présente. Des vrais copains ou des amis, il n'en faut pas trop, mais il faut que l'on puisse leur faire confiance.

◆ L'intégration à Crupet...

Je pense que nous sommes bien intégrés, mais ce n'est pas à moi de le prétendre. Nous avons fait le pas vers les villageois, mais mon enfance dans le village, ma scolarité à Ciney avec des jeunes d'ici et ma jeunesse passée à Crupet ont facilité les choses.

◆ La Gayolle...?

Ah grand Dieu, la Gayolle! C'était l'époque héroïque. C'était un peu tout à la fois, la Gayolle! Des week-ends endiablés entre copains chez Roland (Lambotte) et son équipe, des soirées de travail aussi, en tant que disc-jockey. Bref, des fins de semaines peu reposantes...! C'était l'époque où ma mère me signifiait que la maison n'était pas un hôtel! Et puis, c'est aussi là que j'ai rencontré ma femme Patricia (Collette), puisqu'elle y résidait tous les week-ends avec ses parents, frères et sœurs. Pour la petite histoire, ma sœur avait déjà pour copine la sœur de Patricia et elle fut très étonnée quand je lui décris, d'abord, et appris ensuite que j'avais rencontré Patricia que j'ai épousée il y a 16 ans.

◆ La famille?

Elle se compose de quatre "affreux" (sic) garçons..., que tout le monde a déjà certainement aperçus dans le village! En tout cas, des échos m'en reviennent régulièrement. Mais c'est la preuve qu'ils se plaisent ici. Ils sont âgés de 2, 9, 13 et 15 ans. Ça fait pas mal d'ambiance dans la maison! Nous aurions aimé voir arriver une fille, mais... Et à présent, nous ne nous voyons plus recommencer avec un tout petit. Et puis ce serait prendre le risque de mettre sur pied une équipe de basket masculine...! Ils ont encore quelques contacts à Bruxelles, mais ils se sentent mieux ici. Deux d'entre eux jouent au football et le grand est plutôt intéressé par l'informatique. Le petit, on verra...

◆ Les voitures? Le permis?

Ah! Oui... C'est cela... Disons que j'ai commencé assez jeune, à l'âge de.. 14 ans, au volant de la Ford "Capri" de ma mère! Au grand mécontentement de la police locale qui était assez... embêtée de me voir au volant si jeune. Mais à 16 ans, c'est la police cinacienne, moins compréhensive, qui m'a fait comprendre froidement mon intérêt d'attendre l'âge légal pour la conduite! Dès lors, j'ai rendu les clefs et je n'ai plus pris le volant avant d'avoir mon permis.

◆ Tu ne sembles pourtant pas amateur d'une vitesse excessive...

Comme tous les jeunes, j'ai eu ma période "voitures rapides", mais le mariage et l'extension de la famille ont fait que je me suis dirigé vers des véhicules plus fonctionnels et spacieux qui ne sont pas toujours compatibles avec la tentation de vitesse. Et, pour tout dire, je me suis fortement assagi. J'apprécie donc plus les véhicules adaptés à ma situation familiale et professionnelle.

◆ Chassart...?

Ah... Grand Dieu! Très bon alcool distillé que tu connais aussi bien que moi, puisque nous avons souvent vécu des soirées mémorables, autour de ce breuvage dont nous confondions la transparence et celle de l'eau minérale! Chassart, sans publicité aucune, était un produit du groupe "Martini".

◆ Des projets, familiaux, professionnels, crupétois ?

Professionnels, pas vraiment. Le travail actuel me plaît, tout en demeurant constamment "à la recherche" si quelque chose d'intéressant ou qui me convient mieux se présentait. Je suis toujours prêt au changement. J'ose entreprendre, ça ne me fait pas peur! Mais pas n'importe quoi, car je suis arrivé à un âge où je ne prendrai plus de risque inconsidéré. Au niveau familial, nous aimerions stabiliser la famille au chiffre actuel et nous tâcherons de mener nos enfants "à bon terme", si l'on peut dire, ce qui n'est pas facile par les temps qui courent. A Crupet, j'ai un nouvel hobby: l'attelage, commencé récemment, avec les ânes... Je suis un grand amateur d'ânes.

◆ En ton "âne" et conscience... ?

Exactement! (rires)

◆ La peinture ?

C'est une face cachée de ma personnalité et que personne ne connaît, je crois. J'en ai fait beaucoup, j'ai même eu la chance de terminer en finale de l'émission interscolaire "A vos marques" de Robert Frère. J'ai malheureusement arrêté, mais ce sera le premier hobby que je recommencerai quand j'en aurai le temps. Malgré la détente que cela procure, cela ne doit pas être une occupation désinvolte. Il faut s'y tenir et j'ai peu de temps pour l'instant.

◆ C'était dn "moderne" ?

Oui. J'ai eu la chance d'apprendre la peinture à Ciney avec Monsieur Liard, un excellent professeur. Il nous a toujours laissé travailler sans nous imposer de style particulier. Il nous inculquait la



technique, tout en nous laissant notre style personnel, celui que l'on "sentait" le mieux. J'ai un jour organisé une petite exposition à Crupet, au "Vieux Château", mais elle m'a finalement privé de la moitié de mes toiles... C'est que ça ne marchait pas trop mal (rires), mais depuis lors, je n'ai plus réalisé grand-chose.

◆ Par manque de temps ?

Essentiellement, car chez nous, les chevaux, les ânes, la propriété et le boulot, cela prend du temps! Mais je recommencerai certainement un jour... D'ailleurs, tout le matériel est prêt, en lieu sûr!

◆ Crupet '85 ?

C'est tout récent. A ta demande, je me suis proposé et je crois avoir été accepté... Mais il y a pas mal de choses à faire. J'espère que l'on va pouvoir "re dynamiser" quelque peu le groupe. Il y avait, vu de l'extérieur, quelques problèmes dus certainement à l'usure du temps.

◆ Des idées ?

Non, c'est un peu tôt. Mais les jeunes, il faut s'en occuper, leur trouver un local, etc. En fait, il faudrait répondre à l'attente de tout le monde, comme les seniors, par exemple.

◆ Crup'Echos ?

Très bien. Cela permet de garder un contact entre villageois au travers de pages décrivant le temps passé et celui qui passe. C'est un relais et aussi, peut-être, un moyen de réunir les futurs habitants en les invitant à s'intégrer dans notre ambiance villageoise.

◆ Comme lors de la "Macrâle", par exemple ?

Oui. Mais certains, malheureusement, ne répondront jamais à l'invitation, car ils se savent de passage ou prennent le village, sans doute à tort, pour une cité-dortoir. Pourtant, ils devraient faire un effort de participation aux festivités, car Crupet est un village accueillant, j'en ai fait l'expérience...

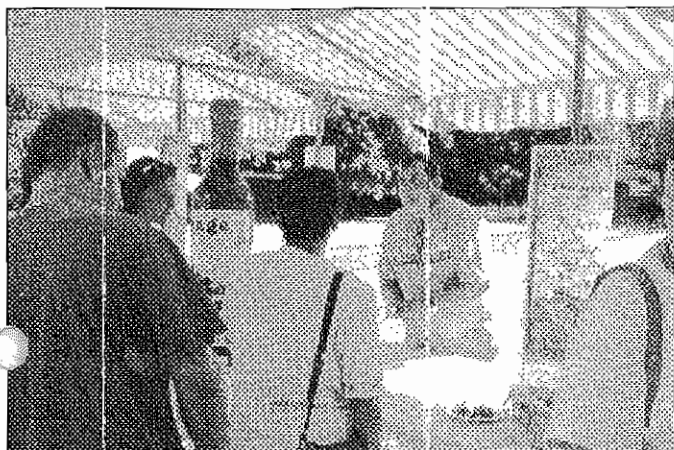
◆ Propos recueilli par T.B.



Les paniers du pays

Des sondages récents l'on montré : les faits aussi: le public est prêt – pour l'instant - à changer ses habitudes de consommation. Une ruée considérable vers les magasins « bios » a suivi le retrait de marchandises jugées suspectes suite au scandale des aliments contaminés par des Dioxine.

Retournement de circonstance ou changement de fond ? L'avenir le montrera. Certains n'ont pas attendu les différentes affaires



touchant notre alimentation pour dénoncer un modèle agricole industriel dominant, responsable à leurs yeux de la dégradation de notre sécurité alimentaire (vache folle, listériose, peste porcine...). Parmi ceux-ci, « Les Equipes rurales » basée à Annevoie. Cette ASBL promeut un autre modèle, plus respectueux de l'Homme et de l'environnement. En rassemblant consommateurs et fabricants de produits de bouche, ils ont créé « les paniers du pays », des circuits courts de commercialisation de produits de nos terroirs.

« Les paniers du pays » fonctionnent toute l'année dans différents coins de Wallonie. Durant les mois d'été, ils trouvent un prolongement dans la tenue de marchés organisés dans des lieux à vocation touristique.

Pour la première fois, Crupet a accueilli l'un de ces marchés. Issue d'une collaboration entre les Equipes rurales et l'Agence de développement local d'Assesse-Gesves, l'initiative a rassemblé une quinzaine de producteurs, dont certains venaient de notre proche région voire du village même.

Leur particularité: ils adhèrent tous à la charte Qualité des Paniers du pays qu'ils s'engagent à respecter, c'est à dire:

- ◆ Travailler dans une optique de développement durable et global de la planète ;
- ◆ Avoir un souci permanent de progression dans la qualité, qu'elle soit écologique, socio-économique (création d'emploi, partenariat...) ou intrinsèque (valeur nutritive, saveur, hygiène...);
- ◆ Participer à la sensibilisation des consommateurs (par la participation à des dégustations, journées portes ouvertes...) (...);
- ◆ Etre à l'écoute des consommateurs.


Ils produisent ou transforment des matières issues de leur proche région. Au sein d'un Panier du pays, les produits présentés sont complémentaires. On ne joue donc pas sur la compétition à ou-

trance. Les techniques doivent être artisanales. S'ils ne sont pas certifiés « bio », les ingrédients utilisés (à quelques exceptions près) doivent provenir d'un autre producteur respectant la charte de qualité.

A Crupet, nous avons donc retrouvé: la fermière de Méan, Le Verger de la Gaumette (Papignies), glacier « Les Marquises » (Ways), escargotière de Wamant, chèvrerie-fromagerie « Le Boucanier » (Hanzinne), le Florange (Mozet), élevage de caille « Remacle » (Ménil-Favay), miel de Pascal Wilmart, les gourmandises de Mimie (Gesves), boucherie-charcuterie Degives (Courrière), la truitellerie de Crupet, Au jardin des Sources (Marchin).

Les marchés ont eu lieu les samedis, une fois tous les quinze jours en différents endroits. L'Agence de développement local ne nous a pas encore fourni d'éléments permettant d'évaluer l'impact de cette initiative. Cependant, des avis recueillis auprès des commerçants sur les premiers marchés faisaient état d'une fréquentation décevante. Promotion insuffisante, peut-être. L'effort déployé dans ce sens courant du mois d'août a-t-il fait disparaître les premières impressions ? On l'espère et on attend les suites envisagées à cette expérience.

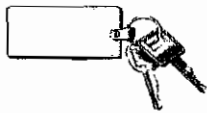
P. Colignon.



CORDONNERIE
Regina
André MOREAUX
chausurier

Accessoires des meilleures marques
Articles de maroquinerie
TRAVAIL RAPIDE ET SOIGNE

Ouvert du
LUNDI au VENDREDI
de 8h à 18.30h
FERME LE SAMEDI



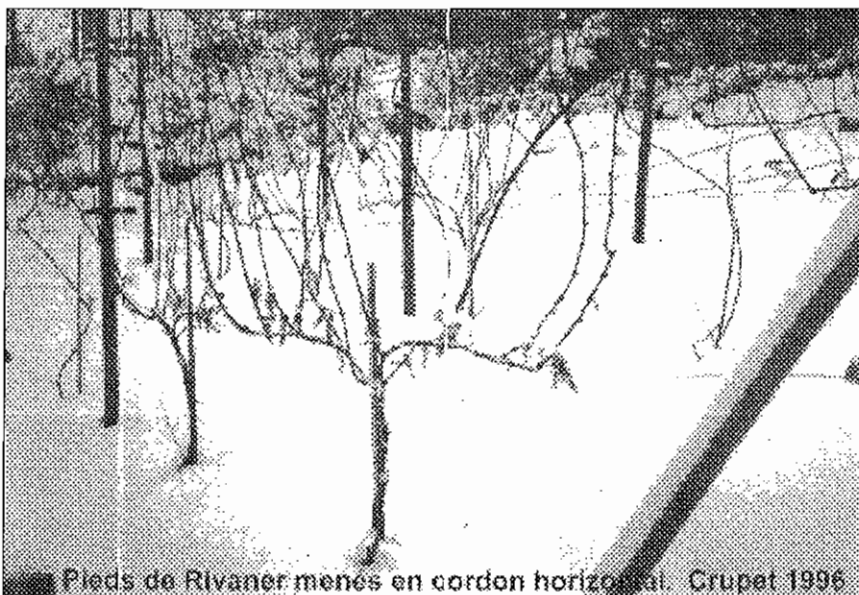
clés « minute »
*

rue de Bruxelles, 90
5000 NAMUR
Tél. (081) 22 16 95

La vigne à Crupet (2)

Un premier article sur ce sujet (voir Crupéchos n°48, avril mai 99) avait laissé ouverte une question poignante: peut-on espérer faire mûrir de la vigne à vin en plein air dans notre région ? En cette époque de vendanges, il est grand temps de faire la lumière et de donner une réponse au lecteur impatient. Celle-ci est positive, à quelques – grosses - nuances près.

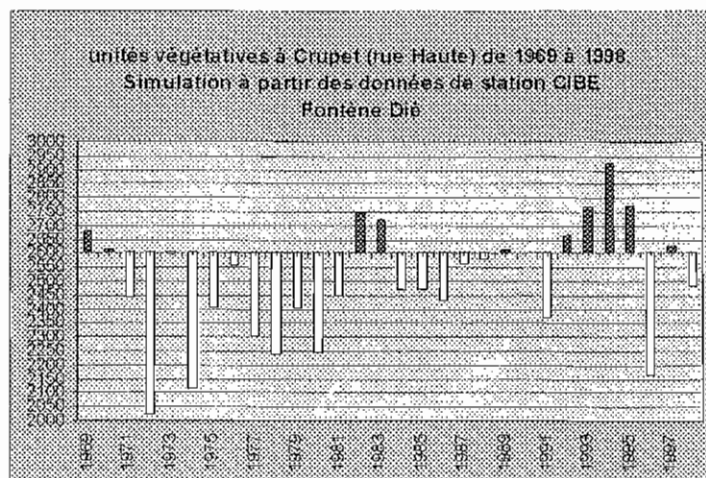
Avant d'entrer dans le détail, voici quelques précisions obtenues suite au premier article. On y faisait allusion à une treille sur la façade de la maison du Médecin, rue de Messe. Jusqu'en 1959, cette maison a appartenu à Mme Claire Marchand-Gozin. Elle fut acquise alors par les propriétaires actuels. A cette époque, Madame Marchand âgée d'environ 60 ans, avait indiqué aux acquéreurs que cette vigne avait été plantée par son oncle (ou son grand père ?), et qu'elle devait bien être centenaire. Cette vigne aurait donc actuellement dépassé largement les cent ans de vie. Malheureusement je n'ai pu obtenir de cliché assez ancien montrant la



façade avec sa vigne afin de prouver son existence disons au début du siècle. Un lecteur de Crup'Echos pourrait-il nous aider ? Quoiqu'il en soit, à mon sens, cette treille intégrée à une façade typique et maintenue en l'état au travers des décennies fait partie du patrimoine de notre village. Pour rester terre à terre, précisons qu'il s'agit selon les propriétaires d'un petit raisin blanc et délicieux. Ce que n'ont pas démenti des crupétois de souche qui avaient l'habitude de « visiter » l'endroit dans leur jeunesse au moment opportun de la maturité des raisins !

Revenons à notre question. La croissance de la vigne et la maturation de ses fruits dépend du sol comme du climat. Si le développement végétatif (les feuilles) de la vigne est luxuriant dans n'importe quel endroit sous notre climat humide et tempéré, il n'en va pas de même pour le mûrissement du fruit. De ce point de vue, nos régions se situent à la limite nord. Les conditions microclimatiques d'un lieu précis peuvent dès lors se révéler primordiales pour parvenir à pleine maturité.

Disposant d'un petite espace au niveau du 35 me haute (virage Terwagne), j'avais l'intention de planter quelques



picds. Ce fut le cas en 1992 pour une première plantation et une suivante cette année. Au total une vingtaine de variétés sont actuellement testées pour environ 50 picds au total.

Pour connaître les conditions microclimatiques d'un endroit, l'observation d'une année ne suffit pas évidemment. Il faut disposer de données courant sur une période assez longue.

Les différences de températures relevées rue Haute et à la station IRM de Fontègne Diè (CIBE) durant trois ans (96-98) ont permis une simulation. Les relevés quotidiens effectués depuis 1969 à la CIBE ont été corrigés pour représenter la situation microclimatique régnant en cet endroit de la rue Haute.

On calcule alors un indice correspondant à une somme de degrés au cours de l'année et on obtient un nombre d'unités végétales (UV). Pour les détails sur les calculs et des précisions, je reste à disposition des amateurs. Selon des expériences allemandes, il faudrait 2660 UV pour que le cépage Rivaner parvienne à maturité. Au vu des mesures de taux de sucre réalisées sur du Rivaner à

Crupet depuis quelques années on pourrait un peu abaisser la barre. Tapons 2600 UV. Y parvient-on à Crupet ? Constatation mitigée...comme le montre le tableau. 12 années sur les 30 seulement passent le cap des 2600 UV (en gris). Elles ne sont que 5 à dépasser la limite d'au moins 50 UV, soit une année sur 6 ! C'est peu encourageant, d'autant plus que la loi des séries semble jouer: les mauvaises années (mais aussi les bonnes) se regroupent.

Bien entendu, le résultat de la vendange ne tient pas uniquement aux températures. Les gelées du printemps influencent la quantité, les maladies peuvent détruire une récolte prometteuse, le sol, très superficiel ici avec présence de nombreux rochers entrave la nutrition des ceps...

Néanmoins, malgré tous ces facteurs, le Rivaner a atteint une maturité au moins satisfaisante sur les trois premières récoltes (96 à 98), alors qu'il s'agissait d'années fort contrastées comme le montre le tableau.

Quelques conclusions s'imposent:



◆ Même si l'on peut produire chaque un petit vin blanc style « moselle sec » avec plus ou moins de bonheur, il y beaucoup de chance pour que l'on ne parle jamais très loin du « côteau de Crupet » :

◆ Il doit cependant exister aux alentours du village et à une altitude semblable (200 à 230 m) des endroits mieux exposés que celui dont il est question ici et qui se situe à 190 m, dans le

petit vallon encaissée du Ri de Gence, exposé plutôt ouest est manquant d'ensoleillement :

◆ Si le Rivaner semble bien adapté, on peut tenter d'autres cépages, mais en vérifiant que leur maturité ne soit pas plus tardive que celui-ci. Certains, comme le Sieger, peuvent même se récolter 3 semaines à un mois avant lui, soit vers la mi-fin septembre ;

◆ Il n'y a pas encore de cépages noirs testés avec succès à Crupet.

Au train où vont les choses, cette année ne devrait pas être décevante, mais ce n'est encore qu'après quelques nouvelles années d'essais que nous nous risquerons à tirer des conclusions plus définitives.

Patrick Colignon

JLP

Jacques Léonet-Pairon

Décoration intérieur
et extérieur

Revêtements de sols

Stores d'intérieur

Garnissage

La Fagne, 34 - B-5330 Assesse

Tél. (083) 65.63.72

Jardisart

25, Chaussée N4, 5330 SART-BERNARD
Tél. 081 / 40 01 84 - Fax. 081 / 40 23 10

Architecte paysagiste
création de jardins - pépinière
Devis gratuit sans engagement

Le Terminus

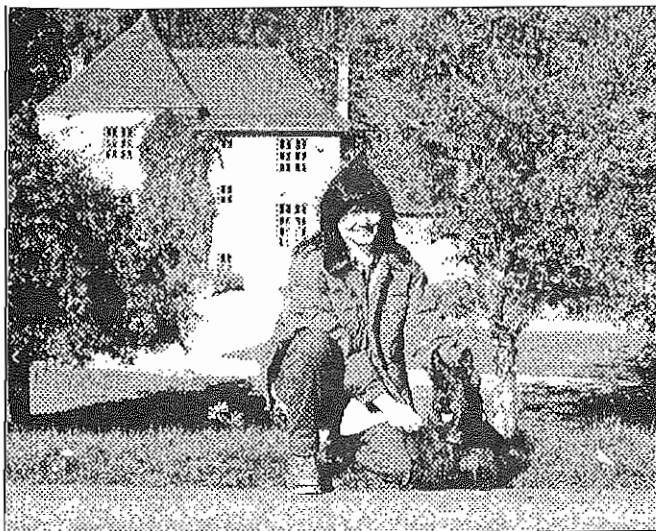


Café - Snack Bar

ANCIENNE GARE de
BAUCHE - YVOIR

Tél. (082) 61 19 56

LES MEDIAS A CRUPET



Il y a peu, une figure coutumière des téléspectateurs francophones nous a rendu visite : Marilène Bergman. Ceux qui ont vécu les premières heures de la chaîne privée de la Communauté française, que l'on dénommait communément « Luxembourg », se souviendront sans doute de cette sympathique speakerine lorraine. Depuis la disparition des « femmes-troncs » de nos petites lucarnes, Marilène s'en est allée rejoindre sa région natale où elle officia sur RTL9, en effectuant un petit détour par la chaîne M6, le pendant de RTL-TVI en France. Elle aura donc fait le tour de la grande famille télévisuelle luxembourgeoise et nous revient maintenant régulièrement pour l'émission « La main à la patte », consacrée aux animaux.

Il faut savoir que la présentatrice lorraine, à chaque retour chez nous, effectue un véritable marathon, afin de boucler plusieurs émissions qui couvriront un mois de diffusion environ.

Pour une demi-heure d'émission, pas moins d'une journée de tournage s'avère nécessaire, alors que les apparitions de l'animatrice ne représentent généralement que quelques minutes d'antenne. Il en va d'ailleurs souvent ainsi lors d'une réalisation audiovisuelle dont la brièveté des séquences s'avère parfois décevante, alors qu'elle n'est que conforme aux aspirations du réalisateur.

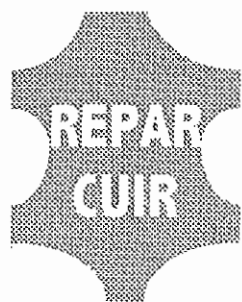
L'émission, diffusée le dimanche 18 octobre, nous aura en tout cas permis de promouvoir une nouvelle fois notre village, même si plusieurs sites pressentis n'auront pu être retenus par manque de temps. Mais tout espace télévisuel nous paraît profitable à la notoriété de notre petit bourg, il serait donc mal venu de pester contre cette restriction bien involontaire.

Et puis, le mercredi 22 décembre dernier, c'était au tour de la RTBF de mettre en boîte un reportage sur notre village diffusé le 24 décembre, dans le cadre de la fête de Noël.

Décidément les médias s'intéressent à nous, ne dissimulons pas notre modeste fierté, notre village n'en récoltera que plus de notoriété encore...

T.B.

REPAR - CUIR



rue St Joseph, 9
5332 CRUPET

Tél. (083) 69 96 8

**CUIR - DAIM - SKAI
MOUTON RETOURNE**

TECHNIQUE SPECIALE DE VULCANISATION

A l'abri des étoiles
 Gastronomie
 et vins de France
 J. et M. Riffart
 Rue Haute, 14 - 5332 Crupet
 Tél et fax : 083 / 69 95 44
 Fermé le mercredi, samedi et dimanche

A l'abri du tilleul derrière une façade discrète l'on découvre en poussant la porte du restaurant qui s'est ouvert il y a près de trois mois un décor chaleureux et accueillant. Marlène, épouse de Johan Riffart rayonne de gentillesse et vous guide vers une de ses tables dressées luxueusement.

Johan et Marlène sont originaires de Malonne. Lui a dix-huit ans de métier dans la restauration et quelques uns parmi les plus grandes maisons de bouche lui ont permis de se forger une expérience certaine. Parmi celles-ci citons La Villa Lorraine, L'Auberge de Bouvignes, Les Forges du Pont d'Oye, L'Auberge d'Alsace à Bouillon, Le Château de Lavaux Ste Anne. Le Chef au fourneau a été aussi Lauréat du concours du Meilleur Sommelier de Belgique en 1989 et a pendant deux ans navigué avec la Marine Royale Militaire belge. ce qui lui a permis de faire deux fois le tour du monde et de découvrir ainsi, propres à chaque culture, de nouveaux produits comme par exemple les grands crus de vins de Madère.

Voilà qui a priori est de bonne augure et pour les sceptiques ce qui suit devrait les rassurer. Crupet a séduit nos hôtes par son charme de plus beau village de Wallonie bien sûr, mais évidemment aussi par le potentiel que ce village représente au niveau professionnel. Johan et Marlène ont apprécié l'ambiance et la sympathie qu'ils ont découvertes dès le début de leur installation Place de l'église.

Leur but avoué est de développer un établissement de classe dans une maison élégante, décorée avec un certain luxe (décoration intérieure soignée, mais aussi argenterie, cristaux, nappage, mobilier de goût). Ils misent sur des produits nobles du terroir et visent à offrir leurs beaux produits gastronomiques ne rimaient pas avec des prix astronomiques.

C'est ainsi qu'ils présentent à côté d'une carte bien achalandée (avec l'incontournable foie gras), un menu du terroir reprenant une bronillade d'œufs et sa truite fumée du Château, un civet de marcassin à la Gauloise et champignons des bois, choix de desserts, vins et café compris pour 890 francs. Le patron résume son style de cuisine par la formule « Nouvelle cuisine à l'ancienne » qui signifie que sur des bases traditionnelles, il développe des produits de qualité et de saison en des couleurs et saveurs chatoyantes.

La carte reprend plus de deux cents vins sélectionnés et contient des crus d'exception à des prix raisonnables (plus de la moitié des vins sont offerts en-dessous de 900 francs).

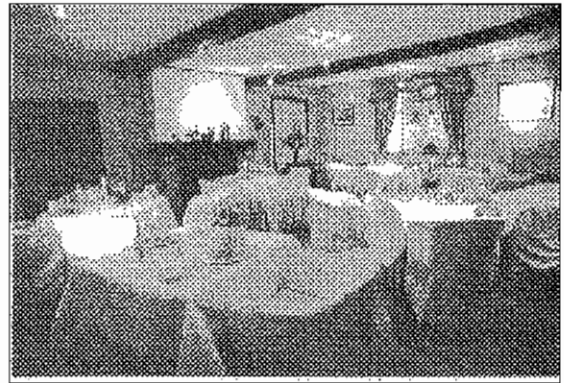
Marlène et Johan nous avouent avoir été surpris par le succès que leur établissement suscite. Ils sont convaincus que le service qu'ils veulent simple et sympathique, ainsi que l'ambiance feutrée et romantique de leur restaurant en sont la raison première. Johan est épaulé en cuisine par son frère Dimitri.

Ainsi jusqu'à la fin du millénaire, ils nous proposent dès à présent en promotion, pour la somme de 1600 francs, apéritif (méthode champenoise ou apéritif maison), vin blanc et vin rouge compris, un menu gibier comprenant: Terrine de pigeon ramier au foie gras, Confis d'échalotes au vieux Porto, Consommé de canard sauvage aux champignons des bois et jus de truffe. Filet de Biche et sa crème de cognac au foie gras, Choix de desserts.

Gageons qu'avec de tels atouts et le courage qui émanent de leurs personnalités, le succès sera au rendez-vous pour longtemps. A ce jour une seule limite semble exister: le nombre de couverts limité strictement à un maximum de vingt. Qu'à cela ne tienne des plans germent déjà pour des agrandissements dès que la possibilité en sera offerte.

Crup'échos leur souhaite en tout cas de réussir dans leur entreprise remarquable qui rehausse le prestige déjà grand de notre charmant village.

Le Forum.



Maison FOKAN

(fondée en 1883)

Décoration d'intérieur
 Linge de table et de maison
 Couette - Housse pour couette
 Jeté de lit
 LISTE DE MARIAGE

Rue du Commerce, 25 - 5590 CINEY
 Tél. (083) 21 12 37

*la maison
 du cadeau*
 Jacqueline MACOR - PESESSE
 CADEAUX, SOUVENIRS
 & ACCESSOIRES
 DECORATIFS
 rue Haute, 9
 5332 CRUPET
 (083) 69 94 44

Cinémovs d'été au château...

Cela fait trois ans que l'A.S.B.L. "Comme dans un moulin" nous propose du cinéma en plein air. La formule a été modifiée par rapport aux années précédentes: en effet, l'A.S.B.L. proposait la projection de différents films entre le premier juillet et le 31 août, dans divers sites prestigieux de la région. Cette année, ils ont décidé de tout concentrer en un week-end au château de Crupet. La première journée fut consacrée à la projection de quelques courts métrages namurois. La deuxième journée, quant à elle, fut consacrée à la projection du film "Les convoyeurs attendent.". Les objectifs de l'association sont précis.

1. Proposer un cinéma populaire et intelligent.
2. Un cadre agréable et chaleureux.
3. Prix démocratique des entrées ; le but n'étant pas de faire des bénéfices.

Ce week-end fut une grande réussite malgré une météo compromettante. On ne peut que se féliciter d'une telle initiative dans notre village. La promotion du film de Benoît Mariage n'étant plus à faire, il est bon de savoir que notre cinéma a de l'avenir. Un cinéma proche de nous, intelligent, à la portée de tous et dont l'autodérision fait toujours des jaloux. Le dimanche soir, toute l'équipe du film était présente pour répondre à nos questions ; elle était accompagnée par les membres du cirque "Zingaro" dont la réputation n'est plus à faire: son dernier spectacle présenté à la citadelle de Namur a accueilli plus de 25 mille spectateurs. Ce que l'on sait moins, c'est que Bartabas (directeur du cirque) en plus d'être un grand cavalier et un grand homme du cirque est metteur en scène: il a d'ailleurs gagné le prix du jury du festival de Cannes il y a près de dix ans. Nous attendons la prochaine édition du "Cinémovs" avec impatience. Mais il faut savoir que l'association "Comme dans un moulin" ce n'est pas que du cinéma: c'est aussi des formations musicales (piano, guitare) durant l'année scolaire. L'association prévoit aussi d'organiser pour l'an 2000 des "soirées cabaret". Et pourquoi pas à Crupet ?

Pour tout renseignement: Rue Jacques Fosséprez, 5 - 5330 Maillen

Tél/Fax: (083) 65 64 15

E. HANOUL

POUR DES PRUNES

Cette année 1999 aura été celle des fruits: cerises, fraises, reines-claude, pommes et bientôt les noisettes nous ont été généreusement proposées par dame-nature.

En particulier, les pruniers ont été tellement garnis que leurs branches, surchargées ont cédé sous le poids des fruits. A nous d'en profiter et d'amener les prunes sous toutes les formes et présentations possibles: outre la tarte et la confiture, nous vous proposons deux recettes de grand-mère...

La charlotte aux prunes: prévoir 30 biscuits "boudoirs", 60 grammes de sucre en poudre, 1 litre de crème pâtissière, 800 grammes de prunes et une gousse de vanille. Notez qu'il faut 50 prunes pour faire 1 Kg... Laver et dénoyauter les prunes, les mettre dans une casserole à fond épais avec le sucre, et la vanille fendue en deux dans le sens de la longueur. Faire cuire 30 minutes sur le feu moyen, jusqu'à obtention d'une compote épaisse et sirupeuse. Au besoin, augmenter le temps de cuisson. Laisser refroidir. Garnir de boudoirs le moule à charlotte: côté lisse du biscuit au fond du moule / côté bombé contre les parois.

Verser un peu de crème pâtissière tiède, puis ajouter une couche de compote. Alternier les couches, en disposant, au milieu de la charlotte, une couche de boudoirs. Recouvrir de biscuits, bien tasser et mettre au frais au moins une heure. Démouler la charlotte sur un plat de service et servir bien frais, tel qu'avec une crème anglaise.

Plus simple: les prunes au vin. Il faut prévoir 5Kg de belles prunes, 1,5 de sucre scié et 1 litre de vin.

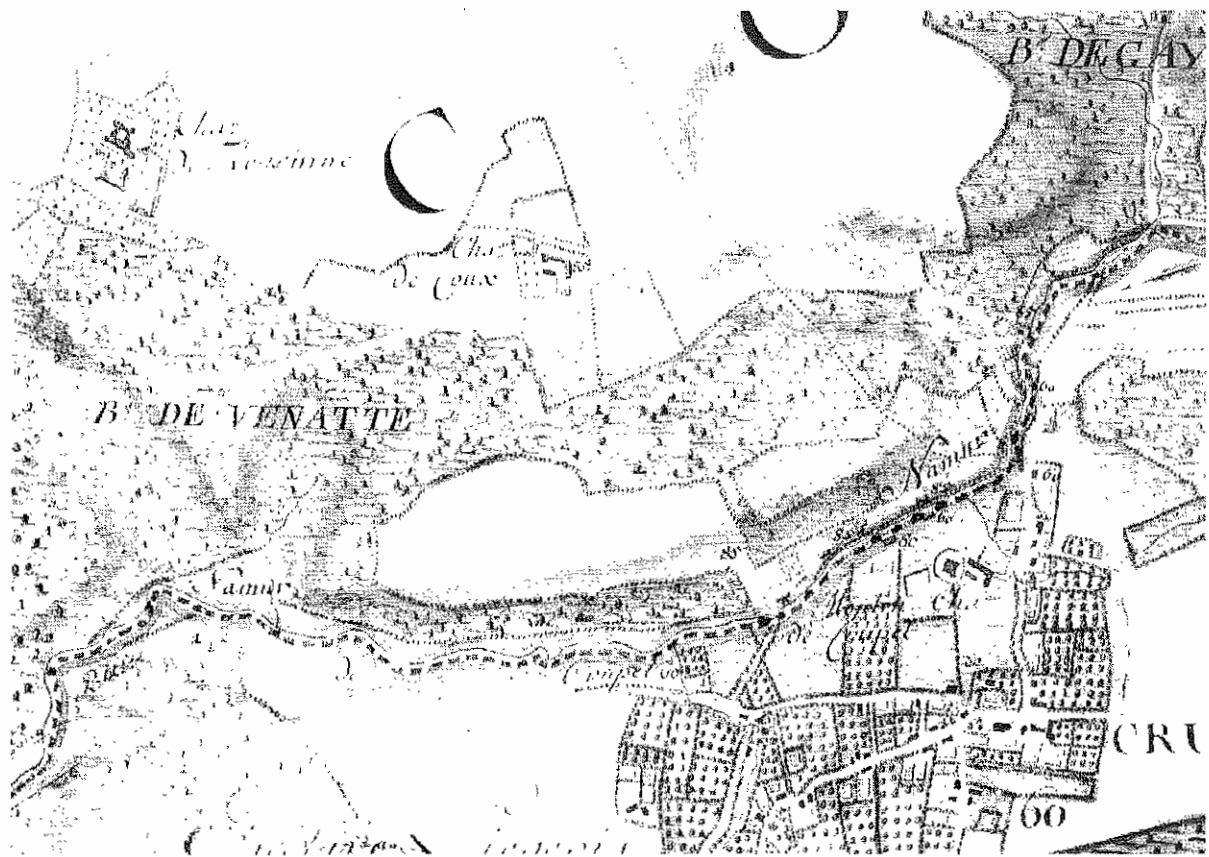
Piquer les prunes avec une fourchette. Faire bouillir le vin avec le sucre. Y poser les prunes jusqu'à l'apparition du bouillon, puis les retirer et le mettre délicatement dans un pot de grès. Verser le jus sur les fruits, en conservant une partie de ce jus pour le lendemain. Le recuire, et couvrir les prunes.

Plus courant: les prunes au vinaigre. Prévoir 1,5 Kg de sucre candi, 1 L. de vinaigre de vin, 1 clou de girofle, 1 bâton de cannelle.

Piquer les prunes avec une fourchette et les mettre dans un pot. Faire fondre le sucre candi dans un verre d'eau + un verre de vinaigre de vin. Laisser cuire, puis écumer, avant d'ajouter 3 ou 4 verres de vin, le bâton de cannelle et le clou de girofle. Après la cuisson, laisser refroidir, verser le reste du vin sur l'ensemble, couvrir le pot et laisser reposer 3 jours, après quoi, on fera rebouillir le tout pendant 4 à 5 minutes. Lorsque les prunes se crevassent, les retirer, les mettre au pot. Laisser le jus sur le feu, jusqu'à ce qu'il soit épaissi, le verser sur les fruit et couvrir. La conservation est assurée pour plusieurs années, à condition d'avoir ajouté 5 grammes de salicylique...

Et si vous êtes trop paresseux(-ses) pour réaliser ces recettes, il ne vous reste plus qu'à manger vos prunes crues: au petit déjeuner, avec votre tartine beurrée, c'est excellent...

LE PIQUE-ASSIETTE.



Carte Ferraris, 1770, Crupet – Coux – Ronchinne

Voies de communications

Au 18^{ème} siècle, vraisemblablement bien avant encore, un axe de communication fort important pour Crupet passe par le chemin dit: « du moulin de la Ramonette ». Ce chemin quitte Crupet au Nord en longeant le moulin de la Ramonette. Un peu plus haut, dans la traversée du bois, à cette époque, le chemin est double. Dans les campagnes de Coux, le chemin se divise en deux voies. L'une va vers le Nord rejoindre l'ancienne « chaussée romaine » à la sortie de Ivoy (tracé entièrement disparu), l'autre va vers l'Ouest rejoindre le château de Coux. Après le château de Coux, le chemin se divise à nouveau en deux voies. L'une part rejoindre Ronchinne (chemin actuel: Coux, Haut-le-bois, Ronchinne) et l'autre descend à travers le bois de Venatte pour rejoindre Mont-Godinne (chemin disparu complètement). Remarquons encore qu'en 1770, il existe un sentier (entièrement disparu) qui part du pied du Sacré-Cœur pour se rendre au centre du village de Ivoy.

Le chemin du Moulin de la Ramonette était important car comme en témoigne la carte de Ferraris, il permettait d'acheminer les récoltes de céréales - des campagnes de Ronchinne, de Ivoy, une partie des campagnes d'Arches et de Maillen et peut être de bien plus loin encore- vers les Moulins de Crupet. Il était important, car il donnait accès, via l'ancienne chaussée romaine, au passage sur la Meuse de « FrapCul » (Lustin).

Sur la carte de 1853, le sentier reliant directement Crupet à Ivoy a disparu. Par contre plusieurs chemins apparaissent: - L'ébauche sinueuse de la route Crupet Mont-Godinne. - Le chemin Crupet Ronchinne. - Le chemin sur « Panser » (Moulin Latine vers les campagnes de Ronchinne). - Le sentier du moulin des Ramiers vers la ferme de Coux.

Sur la carte de 1982, deux nouvelles routes rectilignes relient respectivement Ivoy au château ferme de Ronchinne et Ivoy à la ferme de Haut-le-Bois. La route Crupet Ronchinne Mont-Godinne a été rectifiée en remblais et déblais. Il est encore possible d'observer des portions sauvages de l'ancienne route (entre le pied du Sacré-Cœur et le haut du sentier des Ramiers, également dans la traversée du bois de Ron-

chinne). Un chemin a été établi entre le domaine de Ronchinne et la vallée du Crupet. Il forme un grand lacet, dans le bois de Venatte, qui aboutit au pont Logé sur le Crupet. Dans les campagnes, le chemin Ivoy - Ramonette a disparu. Le tracé de l'ancienne chaussée romaine entre Mont-Godinne, Ronchinne et Ivoy a disparu dans les labourés.

Il ne reste qu'un mince sentier impraticable du chemin Coux - moulin de la Ramonette. Heureusement, le groupe « Chemins Vicinaux de la Commune d'Assesse » nous a promis sa réouverture prochaine. En effet, le chemin de la Ramonette est important. Tout d'abord, il fait partie de l'histoire de Crupet. Ensuite, il permet de mettre en valeur le début de la rue Basse. Enfin, il guide un magnifique itinéraire de promenade.

Habitat

En 1770, Ronchinne est un château fortifié entièrement ceinturé par des douves (il ne reste plus que les douves ouest). Au sud du château se trouve une ferme également fortifiée. L'ensemble, remanié, constitue le château ferme de Ronchinne que nous connaissons. D'après Ferraris, Coux est un château. Il dépend de la seigneurie de Ronchinne. L'ensemble des moulins de la rive droite du Crupet sont également rattachés à la seigneurie de Ronchinne. Pour rappel Ronchinne (85) fait partie du Comté de Namur et Crupet (60) une enclave du pays de Liège.

Après 1853, on constate la construction de la ferme du hameau de Haut-le-Bois, entre Ronchinne et Coux.


● Campagnes et forêts

Pour rappel, en 1770, Crupet apparaît comme un village d'une part « forestier » et d'autre part « de verger ». La forêt est partout. Le bois de Venatte s'étend de Ronchinne au moulin de la Ramonette. Seule la campagne, plus au moins plane « sur Panser » est cultivée. La colline du Sacré-Cœur est une prairie. On peut supposer que la présence d'une prairie sur un versant aussi escarpé reflète la préoccupation de défense militaire de l'époque. Autour des châteaux de Ronchinne et de Coux on trouve des prairies bocagères. Plus loin, toutes les campagnes vers Ivoy sont cultivées.

Sur la carte de Vandermaelen de 1853, on constate très clairement que le bois de Venatte est en cours de défrichement entre Ronchinne et Crupet (*df* sur la carte). On peut encore observer, aujourd'hui, les traces de ces défrichements. Car, ils ont été accompagnés de fabrication de charbon de bois. En effet, dans les labourés, il subsiste de très grands ronds noirâtres de plusieurs mètres de diamètre (anciennes aires de « fauldes », meules de charbon de bois). Aujourd'hui, seule la colline du Sacré-Cœur et une petite zone de carrière en haut de celui-ci sont boisées.

P. André


Boucherie Charcuterie
DELOBBE
Bœuf - Veau - Porc - Volaille



Rue du Try d' Andoy 5
DURNAL - YVOIR

Tél. 083/ 69 91 70

On porte à domicile



Peintures HOUGARDY
Rue de la Gare 7 - 5360 NATOYE
☎ (083) 21 23 15

**Papier peint - Tapis plain
Carpettes - Tapis de pied
Revêtement sols & murs**

Ouvert de 9h à 12h et de 13h à 19h
Fermeture du samedi 12h au lundi 9h

UN REMEDE DE GRAND-MERE...

Les meilleurs médecins vous le confirmeront: personne n'a jamais guéri le rhumatisme, l'arthrose, l'arthrite et autres affections des articulations. Bien sûr les médicaments connus soulagent grandement, et atténuent le mal tenace et particulièrement douloureux des rhumatisants. Bien entendu, plus on vieillit, et plus le handicap s'aggrave, jusqu'à en devenir insupportable, et à créer peut-être une dépression ou un découragement.

Alors ? que faire ? prendre son mal en patience... ?

Depuis des lustres, nos ancêtres ne trouvaient rien de mieux que de laisser dissoudre une vingtaine de cachets d'aspirine dans l'eau très chaude de leur bain matinal. Immergé dans ce bain, pendant une demi-heure le corps se réchauffe, à un point tel qu'une douce sensation de bien-être se fait ressentir, perdurant toute une journée. Précisons qu'il ne faut pas utiliser de savon en même temps, et que l'essuyage doit être limité à un strict minimum, de façon à laisser les dernières particules d'aspirine collées à la peau.

Bien sûr, parallèlement à ce bain du matin, l'absorption d'un ou deux cachets d'aspirine (ou analogue: voir ce que l'estomac accepte...) n'est pas superflue, mais ceci sera réservé à la fin de la soirée, et, pourquoi pas la faire suivre d'un grog (lait bouillant, miel et... une rasade de cognac ou de calva...)

Essayez ce remède pendant une quinzaine de jours, éventuellement un jour sur deux, vous nous donnerez de vos bonnes nouvelles, et le plus heureux, si vous avez réussi, sera le...

DOCTEUR TOUTVABIEN.

**Ets
F. DELVAUX
& C° s.a.**

**BOIS
PANNEAUX
PORTES
LAMBRIS
PARQUETS
& ISOLATION**

AVENUE SCHLOGEL, 39-41
5590 CINEY
Tél. (083) 21 25 27 - 21 18 48 - Fax.
(083) 21 12 43

AUTO PNEUS SERVICE

**CINEY GARE
Tél. (083) 21 51 29**

**Vente et entretien
Spécialiste pneus et jantes alu
Amortisseurs « Monroe »**



LI MUSIQUE QUI BROTCHÉ...

Dji n'a jamais stl'ossi sbarè qui l'prumî djudi d'avri, aviè set heure do matin: i faut qui dj'vo raconte ça...

A pwin-ne rêwèyi, vo m'la sôrtant li pî drwèt fo-û do lèt, et ossi vite qui djont tère, volà one note di musique qui s'fè ètinde è mi stomach: SOL !

Dji mèt l'deuzi-inme pîd al tère, volà co l'min-me note qui résonne: SOL ! Et pwis, comme tot les djoûs Po dire ar'veûye à mes sondges, dji baûye on grand còp, et vola l'musike qui racminsse: FA / SI / LA...

En soufflant m'nè, volà cor Ôte tchôse: TRA LA LI / TRA LA LIDONDAINE... Autoû d'mi, personne, pon d'radio nulle paû... Dji fé sakants pas viè l'salle di bain: SOL / SOL / SOL...

Dji m'riwéte ol glace: ...rin d'anormal... Vo m'là èvôye al twèlette: TROU LA LA / TROU LA LA à chaque mouvement: vo m'compurdoz ???

Rêflêchichans: qu'a dj'fé èyîr ? Aveu dj'co bèvu on vère di trop ? Aveu dj' pris one pilule di vi-tesse ? Bin non, portant !

Dabôrd, i faurèt bin qu'dji m'décide à téléphoner au docteur. Ayi, et bin, quand dj'èl i a yeu expliquè ci qui m'arriveut, savoz bin c'qu'il a fé li che-napan ? I s'a foutu d'mi, et y riyeut, et y riyeut tot m'dijant: « On djoû sin rîre, c'est'on djoû d'pierdu: comme vos z'estoz m'prumî clien ostant c'minci l'journéyè par là ! Vos v'rindoz compte ? »

Dj'à tot l'min-me sitî à s'consultation d'yût heures et d'méye, et en rôlant, po m'candji les idées, djà mètù l'radio sur RTL: c'est Annie CORDY qui tchanteu TATA YOYO, DANS MA TETE Y A DES TAS D'OISEAUX... c'est ça, adj'pinsé, vo m'là arrindgi comme lèye, aie aie aie...

Et bin, l'médecin, après m'awè auscultè et fé fè totes sùtes di cabrioles m'a confirmé l'affère: « tchanto-m'one miète sakants lignes » m'a-ti dit, sin rîre. Et comme dji m'fiyeut priyi, il a tchantè avou mi TODIS SU L'VOYE TODIS SU L'VOYE... et y m'a lèyi achèvé avou William DUNKER... « C'est ça » dis-ti, « dji veu: vos-z-avoz l'musique qui brotche. Gna-t-j lontimps qui vos n'avez pu tchantè ??? » « Bin ayi » di-dj': « rindov'compte, djà jeu les rovioûles, mi feume a yeu les boufettes, mi belle-mère s'a cassè li pò-ce di s'pî, li gate a yeu les mamites, les poûyes ni pon'nut pu, et l'tchin n'arrête nin do stièmi ! Avou ça, i gna chî samwin-nes qui ploût sin r'lachi: et vos vaurîz tchantè, vos ? I faureut yesse corad-jeu, don ? »

« Ayi » disti l'docteur, « min tot ça va bin sûr s'arindgi, dangereux ? Dijos, m'fi, eousqui vos d'moroz ? » « Bin à CRUPET... » « A CRUPET ? Ah mais dji ve, dj'a li r'mède tot trouvé: vos-z-alloz vo-z'inscrire à l'chorale... Tos les vin'dis,

des còps l'djudi, vos-z-iroz à l'rè pétition, li dimè-gne à l'messe di noûv'heures, et vos tchanteroz co trwès còps par djoû, au moins deux couplets di tchansons gaiyes »

« Ah bin volà on r'mède à m'mode, et combin est'c'qui dj'vos dwès ? »

« Vos n'mi d'voz rin, min l'mwès qui vint, dj'irais vos choûtè, et si jamais vos fyot one fausse note, ci sèrèt l'dobe ! »

LA MUSIQUE QUI ME SORT DE PARTOUT ...

Je n'ai jamais été aussi étonné que le premier jeudi d'avril, vers les sept heures du matin : il faut que je vous raconte ça ...

A peine réveillé, me voilà sortant le pied droit hors du lit, et, sitôt qu'il touche terre, une note de musique se fait entendre dans mon estomac SOL ! Je mets le deuxième pied à terre, et la même note résonne : SOL et puls, comme tous les autres jours, pour dire adieu à mes rêves, je me mets à bailler, et la musique recommence : FA... SI... LA!

En me mouchant, voilà autre chose : TRA LA LA LI/TRA LALIDONDAINE ... Autour de moi, personne, pas de radio nulle part ... Je fais quelques pas vers la salle de bain : SOL ... SOL ... SOL ! je me regarde dans un miroir non, rien d'anormal ... Me voilà parti vers la toilette : TROU LA LA TROU LA LA à chaque mouvement ... enfin, vous me comprenez ???

Réfléchissons : qu'ai-je fait hier ? Avais-je bu un verre de trop Avais-je pris une pilule contraire ? Et bien, non pourtant !

Il faudra donc bien que je me décide à téléphoner au médecin. « Oui ... et bien, quand je lui ai expliqué ce qui m'arrivait, savez-vous ce qu'il a fait le chenapan ? Il s'est moqué de moi, et il m'a dit, et redit, et il rait en me disant : « Un jour sans rire, c'est un jour perdu ! Comme vous êtes mon premier client, je suis heureux de commencer ma journée comme cela ! » Vous vous rendez compte ?

Je suis tout de même passé à sa consultation de huit heures et demie, et en roulant, histoire de me changer les idées, j'ai branché ma radio sur RTL : c'est Annie CORDY qui chantait TATA YOYO, DANS MA TETE Y A DES TAS D'OISEAUX : et bien voilà, ai-je pensé, je suis donc arrangée comme elle ! aie, aie, aie ...

Et bien, le médecin, après m'avoir ausculté et fait effectuer toutes sortes de cabrioles, m'a confirmé dans mes doutes : « Chantez-moi un peu quelques lignes » m'a-t-il dit, sans rire cette fois, et tandis que je me faisais prier, il a chanté avec moi : « TOUJOURS SUR LA ROUTE... », et puls, il m'a laissé achever seul, non, avec William DUNKER. « C'est ça » dit-il, « je vois : vous avez la musique qui vous sort de partout ! Y a-t-il longtemps que vous n'avez chanté ? » « Ben oul » dis-je : « rendez-vous compte, j'ai eu les amygdales, ma femme a eu la scarlatine, ma belle-mère s'est cassé le pied, la chèvre n'a plus donné de lait, les poules ne pondent plus et mon chien éternue sans discontinuer ! Avec ça, il y a plus de six semaines qu'il pleut sans arrêt... et vous voudriez chanter, vous ? Il faudrait être courageux, n'est ce pas ??? » « Oui » dit le médecin, « mais tout cela va pouvoir s'arranger, sans doute ? Dites-moi, mon fils, vous habitez où ? »

« Ben à CRUPET »
« A CRUPET ? Ah mais je vois, j'ai le remède tout trouvé : vous allez vous inscrire à la chorale ... Tous les vendredis, des fois le jeudi, vous viendrez à la répétition, le dimanche à la messe de neuf heures, et vous chanterez encore trois fois par jour, au moins deux couplets de chansons gaie »
« Ah ! et bien voilà un remède qui me convient; et combien vous dois-je docteur ? »

« Vous ne me devez rien, mais le mois prochain, j'irai vous écouter, et si jamais vous faites une fausse note, ce sera le double ! »

A.Q.



**"Le Bon
Petit
Diable"**
taverne - restaurant

**Cuisine du Terroir
Truites fraîches
Crêpes
TERRASSE**

FERME LE MERCREDI

Rue Haute, 8 - 5332 CRUPET • Tél. (083) 69 02 98

UNE NOUVELLE BIÈRE A CRUPET ?

En cet été 1999, une décision irrévocable est tombée: désormais, la « Crupétoise » ne coulera plus ! Tout en regrettant cette décision soudaine, l'asbl Crupet'85 ne peut que s'incliner puisque, le comité et son éphémère confrérie attenante, n'avaient qu'un regard lointain sur la gestion et la diffusion de cette bière « à étiquette ».

Une bière « à étiquette »

Cette appellation regroupe en fait toutes les bières artisanales et de confréries habituellement embouteillées par de grandes brasseries. La « Crupétoise », était ainsi une proche cousine des bières produites à la Brasserie du Bocq située à Purnode.

Depuis 1989, année de sa conception grâce à la bienveillance des responsables de la brasserie et du dépositaire A. Dumont, la « Crupétoise » s'était forgé une réputation enviable au cœur du village, dans les établissements locaux et même dans les environs immédiats. Reconnue par sa qualité, son goût que l'on trouvait original et l'image artisanale qu'elle véhiculait, cette bière était si appréciée que les réactions de désappointement et d'interrogation fusèrent à l'annonce de sa disparition.

Quelques articles de presse ont même commenté cette disparition inattendue, soulignant l'importance, relative, de ce breuvage local. Et d'ailleurs, ces articles ont poussé quelques brasseries artisanales à proposer leurs services pour le brassage d'un nouveau breuvage crupétois.

Un nouveau brassin...

Ces appels du pied inattendus ont encouragé les représentants de l'asbl Crupet'85 à goûter quelques recettes écumeuses, dans l'espoir de dénicher le nectar idéal. Et même si les crupétois ne sont guère spécialisés dans la dégustation de tels produits, il paraît néanmoins certain qu'un nouveau brassin verra prochainement le jour.

Il est, à l'heure d'écrire ces lignes, un peu tôt pour présenter la dive boisson, mais une partie du voile peut cependant être levé.

Crupet dans la brune...

Comme sa sœur aînée, la nouvelle bière sera brune et alcoolisée de quelque 6, 7 ou 8°, selon les dosages dont aura bien voulu la saupoudrer le Maître brasseur chargé de la créer.

Mais l'originalité de cette bière sera surtout son unicité ! En effet, au contraire des « bières à étiquettes »,

toujours excellentes mais trop dépendantes d'une recette existante, la brune de Crupet sera originale et sans comparaison gustative ! Cela n'est évidemment possible que dans une brasserie de petite taille où la rentabilité immédiate n'est pas la priorité.

Les trois-quarts de litre...

Crupet'85 asbl se hasarde dans ce nouveau défi parce que le groupement a perçu chez les crupétois un désir véritable de retrouver un produit artisanal représentatif du village.

Mais cette initiative réclame un investissement financier important avec tous les risques qu'il comporte... En réfléchissant à ce produit, avec le Syndicat d'Initiative d'Assesse, plusieurs solutions ont été envisagées. Soit la bière se présentait sous la forme de bouteilles d'un quart de litre, de trente-trois centilitres ou encore, embouteillée en trois-quarts de litre. Finalement, cette dernière hypothèse a été retenue. Si, a priori, le format peut paraître inadéquat, il s'avère cependant adapté à la dégustation en petit comité. En effet, les trois verres que contient cette bouteille, ne résistent pas longtemps au partage fraternel des goûteurs assoiffés. Cela fut expérimenté...

De plus, cette mesure se prête admirablement à la confection de « colis-cadeaux », en partage avec d'autres produits artisanaux, comme le fromage, par exemple.

Un nouveau départ ...

Il faut espérer que cette initiative recueillera l'assentiment des Crupétois, eux qui avaient adopté sans réserve la défunte bière locale. Cet imminent produit artisanal marquera peut-être un nouveau départ pour l'asbl « Crupet'85 » et - qui sait ? - la renaissance d'une future confrérie locale...

T.B.

**SABLAGE - REJOINTOYAGE
HYDROFUGATION
RÉPARATION DE FAÇADES**

Christian TITEUX

Chaussée de Dinant, 21a
5334 FLOREE - ☎ (083) 65 50 23

Patron présent sur le chantier

Pas de sous-traitance

JESUKRI D'INSEFY

(suite et fin)

C'est en 1945 que les DEMAZY ont aménagé JESUKRY et ses sœurs Geneviève et Marie-Thérèse à Insefy: ils y succédaient à la famille LISSOIR (ou LISQUET si vous préférez... Jean et Maria y sont nés, paraît-il...) Très fortuné, Jesukri fut d'abord connu et recherché comme « prêteur à gages », et son cahier de créances était connu comme un modèle du genre, car tout service était payant, et dûment comptabilisé. C'est ainsi qu'un jour, Alvinie Charlot qui passait par là, s'était cassé le bras: notre héros, quelque peu guérisseur sur les bords, lui avait fixé le membre défaillant sur une planchette, assurant que c'était là le seul remède possible... Mais la dette figurait dans le carnet avec la mention « atèle au bras d'Alvinie... 50 francs ! »

Quant aux sœurs du guérisseur, elles étaient très coquettes, mais aussi maniaques qu'un bedeau, disait-on à l'époque: c'était le paradoxe de leur mode de vie excentrique. Elles avaient adopté un gamin sans famille qui répondait au prénom de Joseph, et fut affecté aux « corvées douces », mais il n'a pu me dire d'où il venait, ni où et quand il quitta la maison d'accueil...

Quand vint la guerre 40, chacun tirait son plan parmi les vicissitudes du moment... à Insefy comme ailleurs, et JESUKRY s'en alla couper le foin à LUSTIN, avec une haridelle brinquebalante, tirée par un jument aussi maigre qu'un coup de trique. Ce qui n'empêchait pas notre homme de charger la charrette au maximum... jusqu'au jour où l'essieu se rompit au retour d'une « récolte »: la haridelle demeura des mois sur le côté de la route. Quelques jours après cette panne, la jument expira, et personne ne voulut aider son propriétaire à l'enterrer. Ah ! le monde est ingrat... Isolés et abandonnés de tous, les NIVAILLE s'en vinrent un soir se réfugier chez les voisins DEMAZY, en gémissant car, persuadés que des voleurs avaient voulu s'introduire chez eux, ils n'y voulaient plus rentrer. Cependant, JESUKRY se vantait de posséder un revolver, et puis... il avait fait un service militaire de trois ans, et malheur à qui oserait l'attaquer. Bientôt, tout rentra dans l'ordre, et l'on ignora longtemps ce qui avait pu déclencher une telle panique. C'est deux ou trois mois plus tard que l'on apprit que deux Crupétois, réputés pour leurs farces et braconnages nocturnes, avaient parié d'aller subtiliser une des chèvres de JESUKRY et de se la partager...

Afin de mettre à exécution leur projet de larcin, nos compères se retrouvèrent à onze heures du soir à l'entrée de la propriété, avec un matériel de capture digne du plus pur hold-up... mais tout ne se passa pas selon les prévisions: en effet, la première biquette fut tellement rebelle qu'elle culbuta ses agresseurs et faillit bien les décourager derechef... Mais la seconde, attrapée par les pattes arrières et rapidement réduite à l'impuissance, fut trucidée et partagée sur place en un temps record, laissant les abats et morceaux de seconds choix à son propriétaire...

Toutefois, un des acteurs de ce méfait (habitant toujours CRUPET, mais ne nous ayant pas autorisé à le citer) avoue

aujourd'hui qu'il mangea de la chèvre pendant si longtemps, qu'il en fût dégoûté et qu'à l'heure actuelle on ne saurait plus lui en faire avaler quelque morceau que ce soit ! Parmi son harem caprin, pontifiait un bouc dominateur, dont JESUKRY ne se serait séparé pour rien au monde, tant il lui rapportait gros... C'était en effet pour lui une mine d'or: bien qu'il puât à des lieues à la ronde, les Crupétois lui amenaient régulièrement leurs chèvres, car il était connu comme un reproducteur hors du commun. Et quand « on mwin'neut l'gatte à boc » c'est vrai qu'on était jamais sûr du snivi - entendez de la saillie, mais ce qu'on savait c'est qu'on devrait payer vingt francs cash: c'était le tarif de la galipette du mâle à barbiche. Mais le mieux était de s'y prendre dès potron-minet, car notre bouc avait la réputation d'être plus efficace le matin, et puis... le nombre de candidates était tel qu'en fin de journée, la bête se retrouvait souvent sur les genoux. Mais ce qui est certain, c'est qu'il sentait toujours la venue d'une chèvre bien avant de l'apercevoir: il gambadait, sautillait de joie, devenait insupportable, intenable jusqu'à l'entrée de sa proie dans son enclos...

Sans doute pensez-vous que JESUKRY n'avait que des défauts: malpropre, avare, grippe-sous, en un mot invivable... Détrompez-vous: Léopold avait un cœur d'or... pour qui et pour ce qui lui convenait. C'est ainsi qu'après une Mission prêchée à CRUPET, le père « Géréberne ??? » l'avait tellement ému et conquis, qu'il vint au presbytère la semaine qui suivit, avec un pactole dont nul ne sut jamais l'importance. Toujours est-il que le mobilier de l'église fut bientôt renouvelé, et que le généreux donateur n'avait pas été officiellement connu. Mais c'était un secret de Polichinelle que l'origine des fonds venait d'Insefy, où la Mission avait été bien comprise !

Il nous a été rapporté également que les vitraux de l'église de Lustin auraient été offerts par un Crupétois qui souhaitait rester anonyme... Allez savoir les conseils de fabrique sont si hermétiques...

A.Q.



DELTA ELECTRONIC SERVICE CENTER

**CENTRE DE RÉPARATIONS
AGRÉÉ**

Rue Fontaine St Pierre, 1F
Zone artisanale - ASSESSE
Tél. (083) 65 68 72
Fax. (083) 65 68 74

CLARION
GRUNDIG
ONKYO
PANASONIC
PIONEER
SONY
TECHNICS

LI MURWÈ

On vi mon-nî fwârt ritche, qui n'saveu sîre à moûre
Aveu one fêye fwârt laide: on vrai r'mède conte l'amour.
I n'aveu rin trouvé d'pu sûr qu'do mète ses conditions
Au mariadge di s'bauchelle, qu'aveut mwins prétentions.
I faureut qui seuye grand, fwârt, et qui l'euye on di-
plome...
Qui seûye vouyant, amityauve, surtout qui seûye bel
homme
Main li numéro râre, li bia maule d'exception,
Taûrdgeu longtemps à v'nu, maugrè les attentions...
Portant, gna pon d'martchand qui voyadge sins s'ser-
viette,
Et gna pon d'si laid pot qui n'trouve on djoû s'couviette...
Main pu c'quelle ratindeu l'ome, pus les chances discrè-
chinent
Do trouvé au pu rate li galand, li bague... et l'traîne
Les grimadges, les twèlettes et les recommandations
N'fyunt qu'do tchessi è vôye les djonnes hommes dol
région.
Purdant one décision, elle si r'wète o murwè
Main do veûye ci qu'mosture, elle rècule bon-z-rwèt !
Et pwuis elle si mwégi, elle li spiye sus l'pavée
Tot c'sèmant les boquets, et les s'brautchant d'embléye...

Li ci qui tape sus s'pauce pasqui s'martia s'dismantche
Dèjure, pestelle, accuse l'osteye ou l'plantche...
Comme li malade lé tchère li bon vi thermomète,
Pinsant qu'en câssant l'tube, li fîve va disparaîte...
C'est qu'nos z'è vlan sovint, au çi qu'est fran assez
Po no dire on bia djoû nos quatès- vérités.
No v'lans l'z'ôtes autrumint, no vlans candji les lwès ?
Cominçant pa l'début: rwétant no au murwè.

LE MIROIR

Un vieux meunier fort riche, qui ne suivait pas à moudre
Avait une fille fort laide; un vrai remède contre l'amour
Il n'avait rien trouvé de plus sûr, que de mettre ses conditions
Au mariage de sa fille qui avait maintes prétentions
Il faudrait que ce soit un grand, un fort et qu'il eût un diplôme
Qu'il soit courageux, amitiéux, surtout qu'il soit bel homme
Mais le numéro rare, le beau mâle d'exception
Tardait longfemps à venir malgré les attentions
Pourtant nul marchand ne voyage sans sa serviette
Et il n'y a pas de si laid pot qui ne trouve son couvercle
Mais plus elle attendait l'homme, plus ses chances diminaient
De trouver au plus vite l'amant, la bague ... et la traîne
Les maquillages, les toilettes et les recommandations
Ne faisaient que de chasser au loin les jeunes hommes du coin
Prenant un e décision, elle se regarde dans le miroir
Mais de voir ce qu'il montre, elle recule bien vite !
Et puis elle se fâche et le brise sur le sol
Tout en dispersant les morceaux et les écrasant de suite ...

Celui qui frappe sur son pouce, parce que son marteau se démanche
Jure, maugrée, accuse l'outil ou la planche
Comme le malade laisse choir le bon vieux thermomètre
Pensant qu'en cassant le tube, la fièvre va disparaître...
C'est que nous en voulons souvent à celui qui est assez franc
Pour nous dire un beau jour nos quatre vérités.
Nous voulons les autres autrement, nous voulons changer les lois ?
Commençons par le début: regardons-nous dans le miroir.

A.Q.

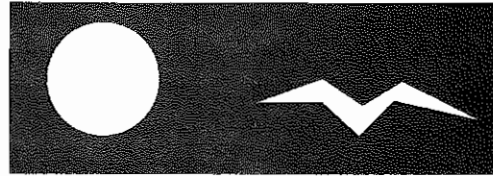
BOULANGERIE - PÂTISSERIE NELIS & FILS s.a.

- * *Tous produits de 1° choix*
- * *Spécialités tartes au riz et gâteaux*
- * *Grand choix de pains spéciaux*

Place Communale, 13
5330 ASSESSE

Tél. (083) 65 53 37





SANTINA nous a quittés. Elle s'était installée à Crupet avec son mari Antoine, dans les années soixante. Depuis lors et jusqu'à ce que les problèmes dus à son âge l'en empêchent, sa discrète apparence, sa figure rayonnante, son accent plein de soleil, sa joie de vivre, son courage, avaient toujours marqué la vie de notre village. Nous garderons d'elle un souvenir empreint d'émotion.

Gabrielle SCAILLET-CHARLOT, après avoir élevé une famille nombreuse (cinq fils et deux filles), devait connaître de pénibles épreuves. Après le décès de sa fille Anne-Marie, à peine âgée de 18 ans, Gabrielle perdait son mari Joseph en 1980 et l'an dernier, en quelques jours, sa belle-fille Danièle et son fils José s'en allaient à leur tour. De son habitation de la rue Pirauchamps où elle vécut, simplement, entourée de ses enfants, petits-enfants et arrière petits-enfants, elle nous aura constamment transmis un message d'humilité, de courage et de dévouement à toute épreuve.

Merci Gabrielle pour cette leçon de simplicité que tu nous as apportée tout au long de ces années passées à Crupet !

Albert LAMY connut une brillante carrière d'ingénieur forestier, avant de se retirer a n° 17 de la rue Haute. Il collabora au journal « Vers l'Avenir », auquel il venait encore de s'abonner à l'aube de l'an 2000. Il fut également un des piliers fondateurs de notre revue où ses articles sur la nature, l'environnement ou le patrimoine étaient hautement appréciés.

Après le décès, brusque, de son épouse, il endura aussi le drame de la mort mystérieuse de son petit-fils, le policier Simon Poncelet.

Son passage parmi nous fut émaillé d'un mandat de conseiller communal, mais surtout d'un exemple d'amour de la nature et d'un incontournable respect de l'environnement. Sans doute, est-ce là une des raisons de son désir de passer la fin de sa vie à Crupet...

A toutes ces familles, Crup'Echos présente ses très sincères condoléances.

Le Forum.

Pompes Funèbres et Funérarium

H E N N U Y

agrée par l'Assurance Liégeoise

Ensevelissement & Incinération

Toutes formalités

Monuments funéraires

Fleurs en soie



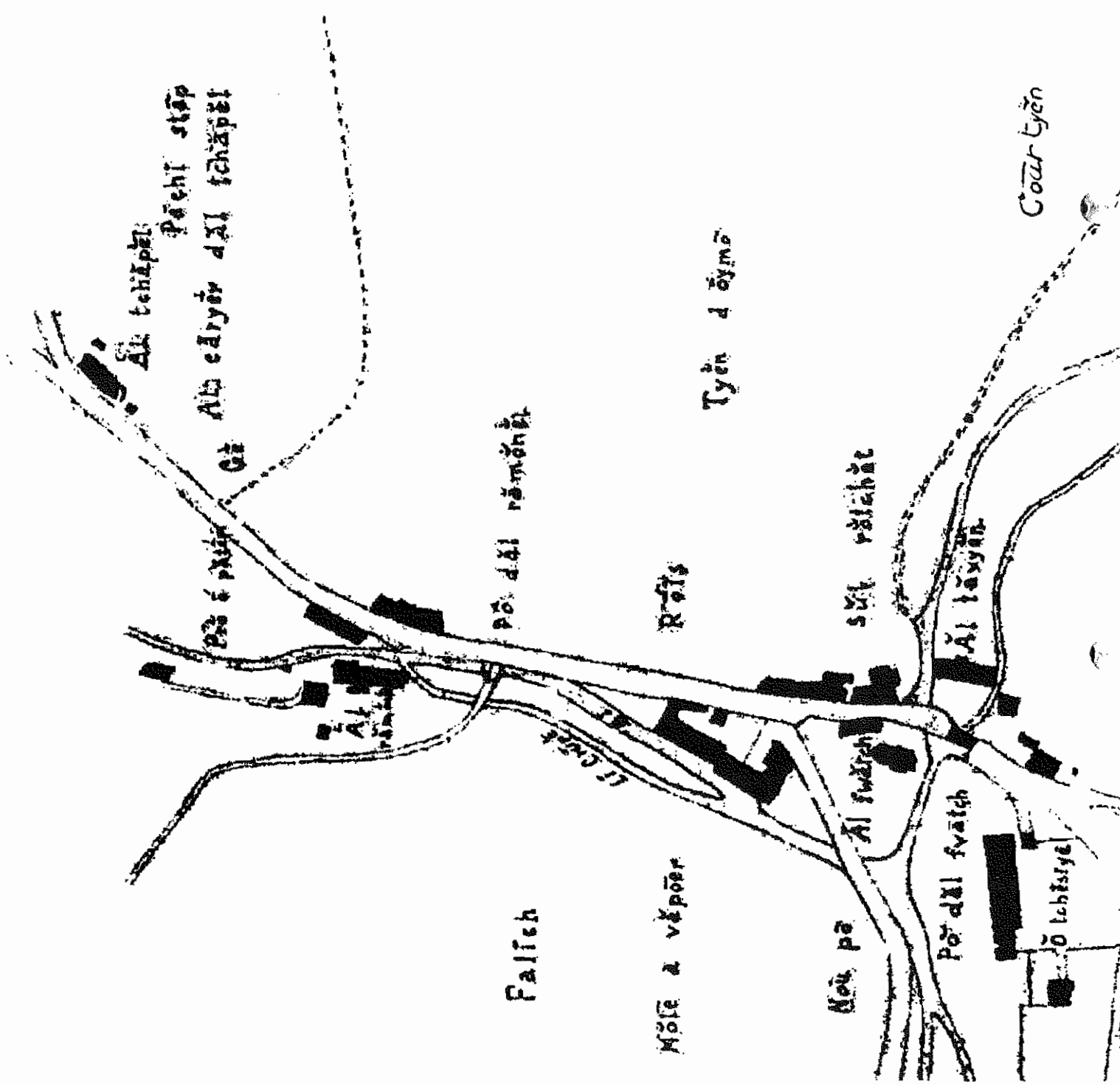
Tél. (083) 21 50 50 - 21 24 47 - 21 41 73 - 21 34 88

En cas d'absence, numéro d'urgence sur répondeur . (083) 21 24 47

Les lieux-dits (2^e partie)

Nous poursuivons la revue du plan de « l'Agglomération de Crupet », avec les anciens lieux-dits, que Nestor WILMOTTE nous avait prêté.

M. Jean Germain, Président de la Commission Royale de la Toponymie, nous signale que ce plan faisait partie d'une étude sur les lieux-dits contemporains dans le cadre d'étude dialectale menée vers 1936 par Raymond GAVRAY¹. Nous le remercions pour les précisions apportées.



Les lieux-dits (2^e partie)

" AGGLOMERATION DE CRÛPËT " (Ech 1: 2.500)

NOM sur plan	NOM Wallon	NOM Français	Remarque
--------------	------------	--------------	----------

Précisions sur certains noms analysés précédemment

Môlè l'côt	Molin l'Comte	Moulin Lecomte	Ancien nom de ce moulin (Cfr. Historique des moulins)
Bôèr (?)	Bon'air (?)	Le Bon air	Il semble s'agir de l'actuelle propriété d'André Couvreur

Deuxième partie du plan

Bî	Bî	Bief	Canal d'alimentation du moulin Purnode
Âl rāmonet	Al Ramonette	La Ramonette	Ce nom viendrait-il du wallon " Ramon " (= balai) ? Ce Moulin était appelé jadis " de la Follerie "
Prè ô pātèr	Prè aux pātèrs (?)	Prè aux prières (?)	
Pāchi stāp	Pachi ?	?	
Rôls	Ronis (?)	?	
Tyèn d'ôymô	Tienne d'Ôyumont	Tienne d'Hoyemont	
Sul rochet	Su l'Rotchètte	Sur la Rochette	Massif rocheux à l'arrière de l'Auberge du Vieux Château dans le Bois Van Hopplynus
Âl tavyçn	A l'tavienne	A la Taverne	Auberge de La Vallée
Â sê Josef	A St d'Jôsef	A Saint Joseph	
Ri d'vès	Ri d'Vesse	Ri de Vesse	Ruisseau venant d'Inséfy
Lèd rouil	Lède Rouale	Lalde Ruelle	Cela devait être le nom de la Rue Haute au départ du Garage. Il se peut que la raideur de la pente et l'état de la rue à une certaine époque aient inspiré ce nom aux habitants. ²
Corti pouyô	Corti Pouyon	Jardin " Poussin "	
E mô lgreffî	E mon l'grèffî	Chez le greffier	Le 4 Rue Haute (construction datant de 1740) abritait un greffier ³
Âl tçr ? l'îp	A l'tère à l'Hîpe	La terre à la herse	
l flâyâ	Su flaya	Sur " Flaya "	Un " flaya " est un fléau avec lequel on battait le blé. ⁴
Verç d'âl cur	Vergè da l'cure	Verger de la cure	Au-dessus de l'église.
Prè d'âl cur	Prè da l'cûre	Pré de la cure	
Pîsçt d'çs?fy	Pîsinte d'Inséfy	Sentier d'Inséfy	Sentier partant de la Rue des Juifs et rejoignant la route d'Inséfy. ⁵

Il reste ici et là quelques points d'interrogation que nous espérons éclaircir avec l'aide des anciens et des spécialistes en la matière. Notre conclusion provisoire est que ce genre d'étude recèle à la fois beaucoup d'enseignements mais aussi quelques mystères qui s'ajoutent à notre soif d'en connaître... à suivre donc !

F.B.

¹ Jean Germain qui habite Vincon, (Sovet) nous a contactés gentiment, après avoir pris par hasard connaissance de l'article paru dans le numéro précédent de Crup'échos. Il est l'auteur du Dictionnaire des Noms de Famille. Il s'est intéressé à certaines archives au sujet de Crupet.

Il nous signale que le plan original dont nous étudions une copie a été dressé par Raymond GAVRAY en 1936. R.GAVRAY était originaire de Maillen. En tant que romainiste, il a procédé à une enquête dialectale sur les lieux-dits contemporains et a vers 1936 interrogé la population de Crupet avec une préférence bien entendu pour les aînés. Ses résultats sont consignés entre autres sur le plan en question. Ce genre de document était effectivement écrit en orthographe phonétique

² Cette rue est relativement récente car la liaison de la vallée vers le haut du village se faisait historiquement par le Pachis (en face du château). La percée de cette rue haute que les automobilistes maudissent en hiver, a exigé des terrassements très importants pour créer cette tranchée dans le schiste.

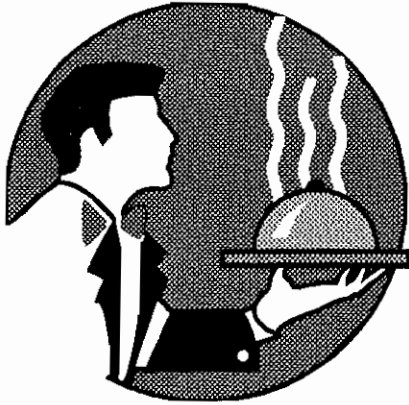
³ probablement de justice, car Crupet possédait sa cour de Haute et de Basse Justice

⁴ Cette terre fertile devait à certaines époques de l'année être le lieu où l'on battait la récolte.

⁵ Actuellement l'emprise de ce sentier abrite la canalisation de distribution d'eau vers les hameaux de Jassogne et Inséfy.

RESTAURANT

« Les Ramiers »



menu à partir de 1150F.

idem avec vins : 1650F.

menu gastronomique : 1700 F.

menu « prestige » : 2250 F.

**HÔTEL DU
« MOULIN DES RAMIERS »**

chambres à partir de : 3950F.








½ pension : 3150F. (par personne)

à **CRUPET** ❖ ☎ (083) 69 90 70

<http://www.moulins.ramiers.be>

E mail : info@moulins.ramiers.be

THE LEADING LUBRICANT SPECIALIST

	1917		1929		1946		1958		1968		1974		1992
---	------	---	------	---	------	---	------	---	------	--	------	--	------

Castrol n.v.-s.a. Helmstraat 107 2140 Antwerpen ☎ 03/217.20.11 Fax: 03/217.20.09