



Sommaire

Page 2

Histoire
Activités

Page 3

Sécurité routière
Jeunes reporters
Toponymie

Page 4

La Gazette
Recette de chez nous

Bonne et heureuse année 2019 !

Voici revenu le temps de respecter un rite, de suivre une bonne habitude, rite et habitude que nous retrouvons dans la sphère privée comme dans la sphère publique.

Chacun.e d'entre nous va présenter ses vœux à ceux qui lui sont chers, à ses proches, à ses voisins, à ses collègues et parfois même à des inconnus.

Les Amis de Bousval vous souhaitent une bonne et heureuse année à vous, habitant.e.s du village de toujours, de longue ou de fraîche date.

Jadis, dans un village, tous partageaient la même mémoire, avec ses émotions et sa subjectivité, car ils avaient vécu la même histoire, les mêmes événements, dans leur réalité ; les anciens les transmettaient aux plus jeunes, installés au coin du feu en hiver ou sous les arbres du jardin à la belle saison.

Qu'en est-il maintenant ? Voilà la question que je me posais en rédigeant les articles sur l'histoire de la ferme de La Motte.

Les Bousvaliens – des nouvelles générations ou venus de loin parfois – peuvent-ils se sentir dépositaires d'une mémoire commune s'ils apprennent à connaître l'histoire du village où ils vivent ? Ne voyons-nous pas là une des clés du vivre ensemble, notion qui nous est chère ? Tous n'ont-ils pas été émus et étonnés d'apprendre l'histoire du soldat anglais mort chez nous le 12 novembre 1918 ?

Beaucoup ne se sont-ils pas « appropriés » cette histoire précieusement gardée dans des archives familiales en Angleterre ?

Quels autres événements de l'histoire locale, ancienne ou plus récente, sont connus, partagés, par les habitants du village ?

Les Amis de Bousval ont créé trois outils pour favoriser la connaissance du village et le souvenir de l'histoire locale.

Il s'agit du Bousvalien, sous sa forme « papier » ou numérique, du site www.lesamisdebousval.be et du compte Facebook Les Amis de Bousval.

Chacun de ces outils a sa fonction, son public aussi. Le site constitue une source d'informations détaillées sur le passé et l'histoire du village ; il sera bientôt complété par un site plus léger, plus commode à utiliser.

Le compte Facebook est plus visuel, plus proactif, plus éphémère aussi.

Le Bousvalien est plus précis, ses articles s'intéressent à l'actualité et à l'histoire en rapport avec celle-ci ; il les propose à la réflexion de chacun.e.

Nous souhaitons à tou.te.s une très bonne année 2019, faite de rencontres surprenantes, enrichissantes, réjouissantes, une année propre à laisser des souvenirs heureux dans notre mémoire commune.



L'Arbre aux récits (Philippe Abril)

HISTOIRE

La ferme de La Motte fait peau neuve (suite)

A l'occasion du rafraîchissement de la ferme de La Motte, le Bousvalien de décembre vous a conté son histoire telle qu'elle est relatée par Gaston Braive dans « *Les fermes de Bousval* ».

Nous nous étions donc arrêtés en 1965, année où son propriétaire, Julien Delavie, arrêta ses activités agricoles et mit la ferme en vente.

Le bâtiment est alors acheté par l'asbl Foyer de La Motte, présidée par l'abbé Robert, originaire de Troyes en France.

A cette époque est votée la Loi relative à la Protection de la Jeunesse qui offre des moyens financiers en faveur des jeunes en difficulté familiale se trouvant sous la responsabilité d'un juge de la jeunesse.

L'abbé Robert a déjà implanté un home pour enfants à Ottembourg, près de Wavre, et il préside donc à l'installation de celui de La Motte, soutenu dans son initiative par l'abbé De Greef, chapelain de Noirhat.

La directrice, appelée Tante Jeanne, est responsable de l'organisation du foyer qui compte 45 lits. Les enfants, des garçons, sont répartis en trois groupes d'âge et sont encadrés par neuf animateurs. A moins d'être atteints d'une incapacité mentale, les jeunes quittent le foyer à 18 ans.

Dans le même temps, de 1967 à 1969, la ferme de La Motte prête ses vastes locaux à l'organisation de « Rastels » (= assemblées festives en provençal) dont le quartier et les organisateurs ont gardé de bons souvenirs.

Il s'agissait de récolter des fonds pour l'aménagement du local situé à l'arrière de la chapelle de Noirhat, devenu depuis la Cense de Bégingont.

Pour cela, la population locale est à pied d'œuvre et le comité compte dans ses membres l'abbé Baillien, Xavier Guévar, les familles Collet, Dassy, Debroux, Dominicy, Joseph, Marlière, Modave, Van Hemelrijk.

A partir de 1980, pour des raisons d'austérité (déjà !) et de restrictions financières, le foyer « Ferme de la Motte » doit aussi accueillir des enfants débiles légers et « petits » délinquants au comportement dramatiquement psychopathique pour certains.

La réelle insécurité vécue dans le quartier et la région amène à la fermeture du foyer en 1983.

Le bâtiment est racheté par le C.P.A.S. de Genappe ; celui-ci le donne en sous-traitance à l'asbl Les petits Sapins, dirigée par M. Coltro, qui y aménage un home pour personnes âgées. Nous vous épargnerons la saga rocambolesque des difficultés survenues entre le directeur du home et les autorités de la ville.

Ensuite, c'est une société de Lasne puis Armonea qui assurent la gestion du home. Armonea rachète le bâtiment mais ne peut en assurer la rénovation et la mise aux normes de sécurité et d'hygiène exigées par la région wallonne. Le home est fermé et ses pensionnaires sont déplacés dans une maison de repos à Nivelles.

Une fois de plus, le bâtiment est à vendre, risquant de devenir un véritable chancre.



La ferme avant rafraîchissement (photo Aryès)

C'est un groupe familial, la famille Dulait et associés, qui l'acquiert en 2016, au grand soulagement de tous ceux qui tiennent à la qualité de notre environnement. Comme nous vous le disions en décembre, un projet a été introduit au service d'urbanisme de la ville de Genappe. Il comprend 12 maisons, 5 appartements et une salle polyvalente à la disposition des occupants. La première tranche (vente et location) est prévue pour septembre 2019. Rens. : 0477 831 652. POL

ACTIVITÉS

Nouveau à Genappe pour les seniors

Un nouveau club dénommé Indiagen vient de voir le jour à Genappe. Il s'agit d'un club d'indiaka pour aînés (+ 50 ans). L'indiaka (ou peteca) est originaire du Brésil.

C'est un mélange entre la balle-pelote et le volley-ball. Il se pratique à l'aide d'un volant formé d'une base en mousse et de quatre plumes. Ce sport, encore peu connu chez nous, est très complet. Il développe la coordination des mouvements, les réflexes, l'esprit d'équipe et la coopération entre les joueurs.

Vous avez toujours voulu pratiquer un sport d'équipe ludique et complet, l'indiaka est tout indiqué !

Où ? Centre omnisports de Genappe (Parking Beghin).

Quand ? Mercredis de 10 h à 12 h.

Animateurs sportifs : André Colery et Denis Sculier.

Infos : Denis Sculier, président, 0486 38 38 26.

Organisation : Eneo.



SECURITE ROUTIERE

Tous, nous déplorons le décès de Catherine, tuée par un chauffard à Baisy-Thy, à un carrefour pourtant équipé de feux tricolores sur la N 5. Nous nous sentons solidaires de Gilles, son mari, d'Alice et Charlie, ses enfants, confrontés à une si grande douleur.

Longtemps, à Bousval, nous avons craint de revivre un tel drame et nous nous remémorons la longue, très longue campagne (plusieurs années !) qu'il a fallu mener pour enfin réduire la vitesse dans la traversée du village. Avant cela, nous avons connu plusieurs décès accidentels ; nous pensons particulièrement à Monsieur et Madame Legros, tués à 4 ans d'intervalle et dont la maison avait été violemment percutée par un chauffard ivre qui conduisait sa puissante voiture à très grande vitesse.

Notre ténacité, soutenue par celle du bourgmestre et de la ville, a obtenu l'aménagement de l'avenue des Combattants (N 237) de l'entrée jusqu'à la sortie du village.

SAUVONS DES VIES



RALENTISSONS !!!

la rue du Pont Spilet (voir les « Bousvalien » précédents).

Enfin, si l'émotion nous rend solidaires des accidentés de la route et de leur famille, notre solidarité doit aussi s'exercer à l'égard de tous les usagers de la route, dans notre façon de nous y comporter quelle que soit la place que nous y occupons, piéton, cycliste, motard, automobiliste, camionneur, conducteur d'autobus. Sauvons des vies !

POL

LES JEUNES REPORTERS

Ecole communale

Le mois de décembre fut bien chargé à l'école...

Il a commencé avec la venue de Saint Nicolas qui, une fois encore, a bien gâté les enfants.

Les classes maternelles ont été enrichies de nouveaux jeux ; les grands, quant à eux, vont pouvoir s'adonner au snag golf (moyen ludique de s'initier au golf), tester leur équilibre, s'éclater avec les ballons sauteurs et même escalader les murs de l'école.

Ce sont les yeux remplis de magie que les élèves de 1^{re} et 2^e ont perfectionné leur lecture en assistant au magnifique spectacle musical « Les Alphas fêtent

Noël ». Ces étranges personnages font partie de la méthode de lecture utilisée en classe, nos têtes blondes ont adoré les retrouver dans un autre contexte.



Tous les enfants n'ayant pas la chance d'être aussi gâtés, nous avons décidé de soutenir l'action Viva For Life, installée pour la seconde fois à Nivelles. Nous remercions chaleureusement les parents de l'école qui ont cuisiné de succulentes collations vendues au profit de cette œuvre.

Vous avez été nombreux à nous rendre visite lors de notre marché de Noël. Cette édition fut à nouveau une grande réussite !

Excellente année 2019 à vous tous !

TOPONYMIE – LES NOMS DE RUE (suite 4)

Nous avons déjà parcouru les quartiers du Sclage et de La Motte. Après un petit détour par Noirhat, nous retrouvons le **nord du village**.

Rue du Bois des Conins : c'est la rue qui mène au château de Wez dit de Pallandt et qui porte le nom d'un bois tout proche. L'origine de ce toponyme est germanique (konijn signifie lapin en flamand), laissant supposer que le lieu pourrait avoir connu une occupation germanique.

Chemin du Champ Mahau : c'est la rue la plus éloignée du centre du village, elle se prolonge vers le centre de Céroux. C'est un habitant du lieu, nommé Mahau, qui lui a donné son nom.

Rue de Ferrière : cette rue étroite et pentue est taillée dans un massif de sable. Anciennement, on pratiquait à cet endroit l'extraction du fer et une activité métallurgique.

Jacques Martin, l'auteur d'Alix, habitait la rue de Ferrière, qui mène au hameau où Hergé vécut naguère.

Rue Ferme de Bordeaux : « Cette appellation toponymique, bien que présente dans les occurrences anciennes, n'y était pas fréquente. En outre,



elle ignorait le « x » final, qui aujourd'hui fait trop penser à la ville française du même nom. La ferme et la seigneurie de ce nom étaient généralement désignées sous le nom de « Bourdeau » et la rue en question sous celui de Drève de Bourdeau. La ferme de Bourdeau est, on le sait, aujourd'hui désignée tout à fait erronément sous l'appellation de Ferme de La Motte. (G. Braive, *Les Fermes de Bousval*, p.124).

Rue du Wanroux : « roux » comme « rode » sont les équivalents germaniques de « sart », qui rappelle que le lieu nommé a fait l'objet d'un essartage (= défrichage). Gaston Braive nous apprend que cette rue a porté le nom « chemin du Wanroux » (1866), « chemin de Wanroux » (1900), « chemin du Cérroux » (1890), « rue de Cérroux » (1948).

N.B. : d'après le plan de 1825, le chemin du Wanroux se prolongeait jusqu'au château de Wez, dit de Pallandt.

Chemin Pierre d'Aye : nous vous avons déjà parlé de ce chemin dans le Bousvalien de mars 2018. Rappelons que la plaque de rue l'orthographe ainsi alors que la source qui lui donne son nom est la fontaine Pierre d'Haye (source qui jaillissait entre des pierres au pied d'une haie). Voici une autre information intéressante : ce chemin a été très largement remblayé par des scories des usines Henricot de Court-Saint-Etienne ; cela explique le nom de « chemin noir » encore souvent entendu dans la bouche des anciens.

LA GAZETTE

Départ de Myriam Le Paige

Myriam, céramiste de talent, a quitté Bousval pour le Condroz où vit sa fille.

Comment mieux parler d'elle que le site des Métiers d'art du Brabant wallon ? « *La céramique, c'est... une idée, un émerveillement, une émotion qui chemine à travers l'espace et le temps. C'est un instant de vie capturé dans la glaise. C'est la nature magnifiée par la terre et le feu. C'est une porte ouverte aux rêveries quotidiennes.* »



Le bon samaritain (Chapelle de la clinique Saint-Pierre)

Au début de chaque travail, Myriam Le Paige aime la

souplesse et la douceur de l'argile mouillée. Après un léger séchage, la terre montre son grain, sa rugosité, sa matière si l'artisan la tord ; elle répond alors au toucher, et le dialogue s'installe. Sa main cherche la forme nette, franche, épurée. La poésie de l'instant se fait mouvement, objet ou impression, et l'émail brillant, coloré, contraste avec la matière faite de cendres, d'oxydes et de roches. Puis le feu fait son œuvre et magnifie l'objet façonné. Enfin, l'œil et le cœur de Myriam Le Paige attendent l'instant, le défournement, l'émerveillement. A partager... ».

De nombreuses et belles traces du travail de Myriam demeurent dans l'espace public, sur des façades et chez beaucoup de nos concitoyens.

Merci Myriam pour cette présence parmi nous pendant près de 30 ans.

RECETTE DE CHEZ NOUS

Tarte Tatin aux chicons, châtaignes et chèvre frais

Ingrédients : 1,2 kg chicons de la ferme de la Distillerie, 200 g châtaignes cuites, 200 g fromage de chèvre frais de La Baillerie, 30 g + 10 g beurre, 2 c à s sucre, 2 c à s miel liquide, poivre, sel, un rouleau de pâte feuilletée.

Temps de cuisson : 30 min + 20-25 min.

Recette : - Oter le cœur amer des chicons et les couper en 2 dans la longueur, couper les châtaignes en 2 ou 3.

- Faire chauffer 30 g de beurre dans une poêle avec le sucre et le miel. Ajouter les chicons, les laisser colorer à feu moyen pendant 30 min environ. Saler et poivrer.

- Préchauffer le four à 200° C.

- Beurrer un moule à manqué avec 10 g de beurre.

- Y placer joliment les demi chicons face vers le fond, parsemer les châtaignes et le fromage frais émietté.

- Couvrir avec la pâte feuilletée en glissant les bords de la pâte entre les chicons et le moule puis enfourner pendant 20 à 25 min.

- Retourner la tarte et la servir accompagnée d'une belle salade verte bien assaisonnée.

Vin conseillé par la Vinicole Leloup : St Chinian Vieilles Vignes (rond, puissant et doux à la fois).

Activités et manifestations

Janvier

Hibernation : comme les marmottes, repos en prévision de l'année 2019

Vente de cartes de vœux spéciales

Bousval : il n'est pas trop tard !

Février

3

Goûter crêpes de la Chandeleur

Cense de Bézipont, 14 h à 18 h

Au profit du 323° Tour St-Barthélemy

Rés. : Geoffroy Eloin 0474 206 065,

Godelieve Duran-Taelman 067 773 358,

Benoît Huts 0474 79 76 96