



Sommaire

Page 2

In memoriam

Activités

Promenade

Repas fromages

Cantine du Monty

Page 3

La vie à Bousval

La paroisse

La supérette

Page 4

Le vignoble

ÉDITORIAL

Bousval fleuri en 2025 (et en 2026 !)

Depuis plusieurs années, nous voulons promouvoir un village fleuri et nous avons l'ambition de faire de **Bousval** la **capitale de la rose trémière**.

Nous constatons avec satisfaction, avec bonheur même, que, tout doucement, cette fleur que nous aimons est de plus en plus présente chez nous, comme en témoignent les photos prises fin juillet (floraison précoce cette année).

Bravo tout spécialement aux responsables du cimetière qui en ont planté à côté de l'escalier sur le chemin qui mène au bas du terrain !

La rose trémière est une plante emblématique des venelles dans les villages de bord de mer, elle pousse également avec panache dans les jardins.

Peu exigeante, elle produit néanmoins une **floraison spectaculaire**.

La rose trémière est une **plante vivace adaptée aux climats doux**, supportant la chaleur et la sécheresse en sol profond, en restant très vigoureuse, même dans les sols calcaires.

Elle pousse toute seule de façon sauvage dans les ruelles et dans les terrains en friche si des graines y ont été apportées par les oiseaux, à condition d'être placées dans des endroits abrités des vents.

Sa résistance en fait l'une des plantes qui peuvent coloniser un terrain de façon spontanée.

Ses fleurs s'épanouissent de juin à fin septembre, mais s'ouvrent progressivement au fil de la saison pour finir en septembre avec les dernières fleurs du sommet de la tige.

Elles sont simples, ouvertes sur un cœur proéminent ou semi-doubles, ou encore doubles en forme de gros pompons.

La rose trémière accepte les sols pauvres, mais elle préfère un sol profond et très bien drainé. Elle tolère les terrains calcaires.

Semez dès septembre octobre pour l'an prochain, dans une terre pauvre qui peut être recouverte de graviers.

Dès l'automne 2025, préparons l'été 2026 !

POL



IN MEMORIAM

André Adriaenssens, né à Bousval en 1956, fils de Frans et Anna, nous a quittés le 27 juin.

Bousval perd là un personnage attachant, bien connu dans le village, qui a marqué beaucoup d'entre nous.

Né en 1956, André a d'abord vécu à la ferme de la Baillerie avec ses parents Frans et Anna, sa sœur Catherine et son frère Jean.

Frans décède précocement et Anna se remarie avec Firmin. La famille réside à l'avenue des Combattants et s'agrandit avec la naissance de Brigitte et Philippe.

Enfant, André a fréquenté une école spéciale à Court-Saint-Étienne. À cette époque, il pratiquait le vélo et se proposait volontiers pour laver les voitures.

Plus tard, dès l'âge de 28 ans, il a dû subir de nombreuses interventions chirurgicales à la clinique



Saint-Pierre, où il a connu bien des soignants ! Finalement, à l'âge de 38 ans, il a dû porter deux prothèses de jambe.

Il a toujours pu compter sur sa

maman, qui était pour lui un véritable soutien.

Quand elle est décédée en juillet 2023, il est entré dans une maison de retraite à Frasnes-lez-Gosselies.

Nous avons connu André et sa famille en 1997, quand nous sommes devenus leurs voisins immédiats et qu'ils nous ont si bien accueillis.

J'ai donc fait la connaissance d'André, une belle personne qui ne se plaignait jamais de son état : une vraie leçon de courage et d'humilité ; avec cela, un grand respect et une attention particulière pour les autres, n'oubliant pas de leur demander de leurs nouvelles.

Il saluait d'un grand geste du bras les automobilistes passant devant sa maison et il était particulièrement chaleureux pour les bus du TEC.

Sa mémoire exceptionnelle des noms faisait de lui une véritable encyclopédie du passé.

André collectionnait les radios, les montres, qui devaient fonctionner en harmonie.

Sa radio (DAB) était allumée toute la journée et, le dimanche, il y écoutait la messe en flamand.

Son chat s'appelait Victor, il utilisait des piles rechargeables, il aimait regarder Zorro, Blokker, Thuis de Kampioen.

Il aimait aller chez Marie à la gare d'Ottignies, ou à Louvain-la-Neuve ; combien de fois ne m'a-t-il pas demandé de l'y conduire (et je m'exécutais avec plaisir !), combien de fois ne l'ai-je pas accompagné lors de ses promenades en chaise roulante !

Après son entrée en maison de retraite, nous avons continué à nous voir. Je venais le chercher tous les jeudis vers 14 h et nous allions au Douaire chez Metz-macker, pour ses lunettes, à l'horlogerie « Au fil du temps », pour les piles de ses nombreuses montres, à la Brasserie, arrêt incontournable pour prendre un verre et discuter encore et toujours avec ses connaissances.

Maintenant, André repose au côté de son père dans le cimetière de Bousval, avec une belle vue sur la ferme de la Baillerie et la chapelle du Try-au-Chêne. JP LE

N.B. : Qui à Bousval n'a pas une anecdote concernant André ? En 1960, ma première voiture a été une 2CV grise, dont André était, je crois, amoureux.

Bien qu'après deux ans, je l'aie vendue à Jean Cattelain, André a continué pendant des années à me demander ce que j'en avais fait ! POL

ACTIVITÉS

Promenade « Contes et légendes – Sur les pas de Merlin »

Repas fromages locaux

C'est une proposition des Amis du Bois Balon et des Compagnons du Rêve.

Au cours de la **promenade**, ceux-ci nous raconteront l'histoire et l'amour de l'enchanteur Merlin et de la jolie fée Viviane.

Départ de la promenade à la ferme de Bousval, rue Haute, 44, les samedis 11/10 à 15 h 30

et dimanche 12/10 à 10 h 30 et à 14 h 30 (accueil une demi-heure avant le départ).

Paiement au chapeau (5 € minimum à partir de 10 ans) au profit des Compagnons du Rêve.

Bar sur place avant et après la promenade.

Repas fromages au profit des Amis du Bois Balon : ferme de Bousval, samedi après la promenade et dimanche midi, sur réservation : www.leboisbalon.be ; www.lescompagnonsdureve.be ; reservation@lescompagnonsdureve.be.

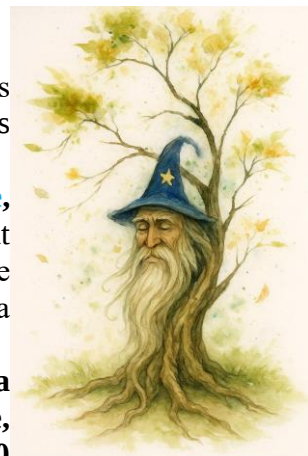
PAF : Assiette « Fromages locaux », pain et beurre : 20 € ; assiette « Croque Fromage » : 10 €.

Cantine du Monty

LE MONTY

En septembre (re)prenez place à la cantine du MONTY à Genappe !

La cantine du MONTY vit au rythme de celles et ceux qui s'y attablent. Des discussions qui fusent, des rires partagés, des fourchettes qui s'activent, des rendez-vous, parfois prévus, parfois improvisés. En bref, pour



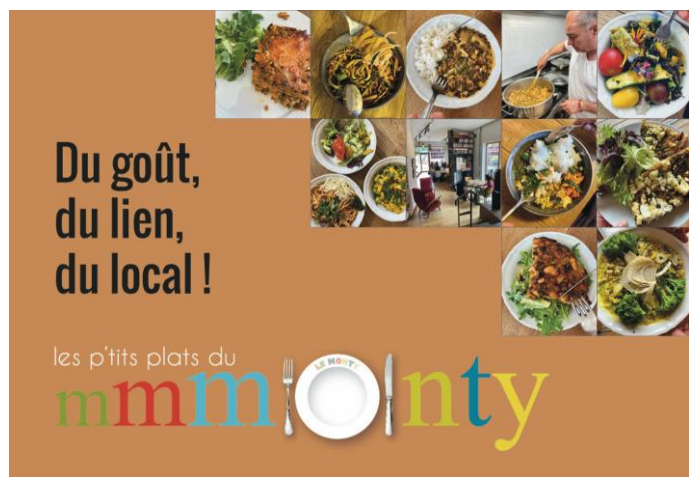
pour qu'elle vive, elle a besoin de vous.

Faites de la cantine du MONTY votre QG de septembre. Venez (re)découvrir cette table un peu particulière où tout est cuisiné avec soin, selon les saisons, sans gaspillage, avec des produits locaux et une vraie attention portée à chacun et chacune.

Proposez à vos collègues d'y déjeuner, invitez vos voisins, vos amis, votre famille. Ancrez-y vos habitudes. Offrez à votre quotidien un lieu où l'on mange bon, juste, ensemble.

Car ici, manger, c'est aussi prendre part à un projet de société : une cuisine conviviale, locale, accessible ; un lieu ouvert, nourri par l'engagement d'une équipe et d'une communauté de bénévoles.

Dans vos assiettes ? Un festival de saveurs locales pimentées d'ailleurs (avec des tapas à partir de 7 euros).



Et toujours des options végétariennes, sans allergènes ou anti-inflammatoires, parce que bien manger, c'est aussi se faire du bien.

Horaire : mercredi, jeudi, vendredi de 12 h à 14 h, jeudi, vendredi et les soirs d'activité à partir de 18 h 30.

Adresse : 58 rue de Charleroi à 1470 Genappe.

Rés. : www.lemonty.be / reservation@lemonty.be / 0492 85 70 72.

La cantine n'attend que vous pour continuer à vivre, à grandir, et à nourrir Bousval autrement. CHE

LA VIE À BOUSVAL

Nouvelles de la paroisse

Bien chers Bousvaliens, Bousvaliennes, Noirhatois et Noirhatoises, c'est avec une grande joie que je vous annonce que je fête 30 ans de prêtrise ; j'ai été ordonné prêtre au Congo le 9 septembre 1995.

Je souhaite partager cette joie avec vous et vous invite à assister à la messe que je célébrerai le dimanche 14 septembre 2025 à 10 h en notre église Saint-Barthélemy, à l'issue de laquelle nous partagerons le verre de l'amitié.

Votre présence serait pour moi une marque d'amitié et de sympathie.

Lorsqu'après 12 ans, j'ai quitté les paroisses de Pécrot et de Nethen (Saint-Jean-Baptiste), en remerciement pour mon dévouement, les paroissiens m'avaient offert de quoi construire dans mon village de Tshimbu, une école primaire comportant 6 classes et 2 bureaux pour 829 élèves.

Les paroissiens s'étaient mobilisés pendant plusieurs années, organisant des manifestations et des activités pour récolter les fonds nécessaires.

Malheureusement, à la saison des pluies, de très fortes averses et une grosse tempête ont causé beaucoup de dégâts, emportant la toiture.

Depuis, lorsqu'il pleut, les enfants sont privés des cours. Le devis pour les travaux de réfection de la toiture s'élève à 2.430 euros.

Si vous souhaitez me manifester votre sympathie, en guise de cadeau pour mes 30 ans de prêtrise, votre contribution me ferait le plus grand plaisir et plus encore aux enfants de Tshimbu, mon village.

Si vous souhaitez accéder à ma demande, voici mon numéro de compte bancaire : BE55 7350 3466 3744 avec pour communication : Pour les travaux Ecole Tshimbu. Il va sans dire que je vous informerai de la réalisation des travaux.

D'avance merci !

Père Patrice Kalume, curé

Plus qu'une supérette

À une époque où les lieux de rencontre se raréfient, notre village peut encore compter sur un point de rassemblement : la supérette Louis Delhaize.

Reprise en 2023 par Lucas Dumont, alors âgé de 20 ans et fraîchement diplômé en comptabilité, elle est vite devenue un véritable lieu de vie. Les habitants s'y croisent en fin de journée, les travailleurs s'y arrêtent pour un sandwich ou un plat traiteur. Et toujours, un sourire, un échange.

C'est la première expérience professionnelle de Lucas. Soutenu par ses parents commerçants, il se lance sans hésiter : un crédit, un rachat de fonds de commerce, et



le voilà propriétaire. « Travailler pour un patron ? Très peu pour moi ! ». Il veut gérer, innover, faire vivre le lieu.



À droite, Lucas

À gauche, Pierre, employé de la supérette et habitant de Bousval

Sous sa direction, l'offre s'est élargie : rayon fruits et légumes repensé, service traiteur renforcé, produits locaux mis en avant...

Plus de rayons vides : tout est pen-

sé pour satisfaire la clientèle.

« Mon but, c'est que le magasin soit toujours plein. J'ai eu des pertes au début, mais j'y ai cru. Aujourd'hui, ça porte ses fruits », explique-t-il.

En tant que franchisé, Lucas achète la majorité de ses produits via Louis Delhaize, mais il garde une liberté pour intégrer des références locales ou non répertoriées. C'est ainsi que les produits locaux ont envahi les étagères.

Dernière idée : un rayon de bières atypiques à l'entrée.

« Il fallait oser, mais ça fonctionne. Ça ajoute un plus au magasin. »

Ce qu'il préfère ? « Le contact humain, bien sûr, et tester de nouveaux produits. Pas l'administratif ! », plaisante-t-il.

Lucas incarne un commerce ancré dans la vie locale.

À peine un client entre-t-il qu'il l'accueille par une blague ou un mot gentil.

« Je connais presque tout le monde, et pourtant je ne suis là que depuis deux ans. Mais je vois entre 350 et 450 personnes par jour, ça aide. »

Chaque occasion est bonne pour créer du lien, comme la fête organisée pour célébrer la première année du restaurant "Belga l'Est".

« J'essaie de m'impliquer dans ce village. Je suis tombé amoureux de ma clientèle. Ce village, je l'adore. J'aimerais même y habiter un jour », confie-t-il.

Malgré les défis, Lucas continue d'améliorer son commerce, pas à pas.

Il emploie trois personnes, dont deux de Bousval, et mise sur une équipe jeune pour garder une ambiance dynamique.

Son rêve ? « Ouvrir d'autres magasins, voire lancer ma propre bière avec une brasserie. »

Dans un monde où les espaces de socialisation se font rares, la supérette Louis Delhaize de Bousval montre qu'un petit commerce peut encore créer du lien. Grâce à Lucas et son équipe, on peut toujours « se croiser sans rendez-vous ».

CHU

De la vigne à l'oliveraie

Quel plaisir de rencontrer Michel Verhaeghe : enfin une conversation où nous ne parlons plus de mauvaises conditions météo ! Les dispositions prises pour protéger le vignoble n'ont pas dû servir et le climat semble plus que favorable, promettant une récolte exceptionnelle. L'optimisme est bien présent.

Le travail ne manque pas, car il faut garder le vignoble en état de propreté : taille, brumisation, et notre viticulteur local fait preuve



d'imagination pour développer son domaine.

Dans une édition précédente, nous avons parlé d'une nouvelle activité : une oliveraie en Sicile. Celle-ci fait maintenant partie du patrimoine agricole de la famille.

La ferme s'appelle « La Sorellina » (petite sœur).

Cinq personnes travaillent à temps plein pour entretenir ce domaine et le développer. Mille cinq cents nouveaux oliviers viennent d'être plantés, qui seront productifs dans un délai de 7 à 10 ans ; nous parlons là de vision à long terme.

Monsieur Verhaeghe est très attentif à l'esthétique et au bon développement des domaines et il veut garantir une production bio.

Bientôt les vendanges !

Suivez sur www.chateaubousval.be les activités organisées entretemps.

SHE

Photos : M. Verhaeghe



Activités et manifestations

Septembre

Préparation activités/Suivi projets

Octobre

- 11-12 **Promenade « Contes et légendes – Sur les pas de Merlin »** – Voir page 2
- 19 **Promenade nature guidée par Yves Gérard** – Voir Bousvalien d'octobre
- 26 **Échange et don de plantes** (gratuit)

Novembre

- 11 **Commémoration de l'Armistice** FNAC et Amnesty International
- 23 **Petit déjeuner Oxfam**

Décembre

- 6 **Petit marché de Noël**