

Avenue van de Walle, 37

1340 Ottignies

Téléphone : 010 41 64 49

Courriel : petitry1340@gmail.com

La Gazette du Petit-Ry n°20 – Hiver 2022

Le bulletin d'information des habitants heureux du Petit-Ry ... et qui veulent le rester.



Le mot du Président

Cette année qui s'achève nous laissera des souvenirs peu agréables. La COVID joue les prolongations ; elle devient endémique comme la grippe. La guerre en Ukraine s'installe durablement ; en provoquant une augmentation sensible des prix de l'énergie, elle pèse lourdement sur le budget des ménages. Nous sommes contraints de limiter notre consommation et d'opérer des choix difficiles dans nos dépenses.

Nul ne peut prévoir quand cette situation s'améliorera. Alors, que pouvons-nous faire ?

D'abord, nous adapter, tout en nous efforçant de protéger les plus faibles, plus particulièrement les enfants. Ensuite, nous élever au-dessus de ces contingences matérielles en gardant intacte notre conviction que des jours meilleurs viendront. Enfin, conserver cet esprit qui nous caractérise, constitué de convivialité, d'entraide et d'optimisme.

Comme vous pouvez le lire dans cette Gazette, l'Association continue de promouvoir des activités pour que notre quartier reste celui des gens heureux.

Je vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année et je vous présente mes vœux de bonheur pour l'an nouveau.

Edgard Vergucht.

Editorial

C'est bien vrai, 2022 a été une année difficile et rien ne nous permet de croire que cela va s'améliorer à bref délai. Ce qui ne doit pas nous empêcher d'espérer : nous connaissons des jours meilleurs !

En attendant, serrons-nous les coudes, soyons solidaires ; profitons de toutes les occasions qui nous sont offertes pour nous retrouver, entretenir les liens d'amitié qui nous soudent et lire la Gazette du Petit-Ry où vous trouverez des articles très intéressants, entre autres :

- . Une des rues principales du quartier, à savoir la rue du Vieux Chemin de Genappe.
- . Les différentes activités passées et à venir.
- . Un poète très connu – Emile Verhaeren.
- . L'Histoire du sel
- . Un incroyable talent du quartier
- . Un spectacle organisé par les Comédiens du Petit-Ry
- . Décoration par les enfants du quartier du sapin de Noël installé devant le Rypin.

Au solstice d'hiver, les jours se rallongent et nous allons passer la mauvaise saison avec la certitude que le printemps suivra.

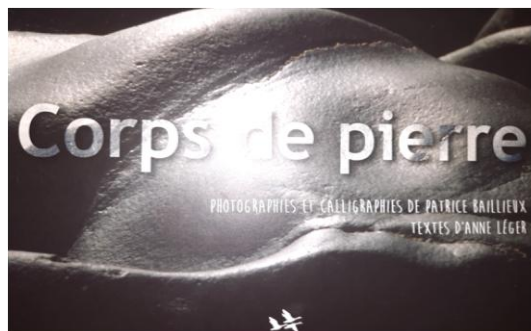
Que la paix reviendra, que nous sortirons plus fort de cette période sombre pour recouvrer la pleine lumière et la joie de vivre.

Car le Petit-Ry est et reste le quartier des gens heureux !

Anita Rigot-De Groeve.

Les événements du passé

Soirée culturelle et musicale du 14 octobre 2022



Un public nombreux et chaleureux a participé à cette soirée événement dans un cadre « exposition » présentant des photos issues du livre de photographies qui faisait l'objet de la première partie de l'animation.

Patrice Baillieux a présenté son livre « Corps de pierre » édité en mars 2020 mais dont la promotion a dû être reportée en raison de la pandémie. Ce livre présente des photos de roches mises en valeur et sélectionnées pour leur forme, leur texture, leur couleur et leur capacité de capter la lumière. Ces photos ont été toutes réalisées en Bretagne, en bord de mer, au pied de falaises rocheuses granitiques.

Anne Léger qui a réalisé les textes et les légendes accompagnant les photos était présente à la soirée et elle a fait une intervention toute empreinte de poésie et de maîtrise subtile de la langue française.

La seconde partie, essentiellement musicale, était assurée par le tandem « Guillemot Duo » qui nous a gratifiés d'un concert original et plein de fantaisie. Guillaume Dutoit (chanteur, compositeur et guitariste et Céline Capouillez (chanteuse et multi-instrumentiste) nous ont présenté leurs dernières compositions musicales complétées par une sélection de morceaux choisis dans l'album « le Carré Blanc » pour leur lien et leur connexion avec les photos du livre « Corps de pierre ». Ces chansons qui s'inspirent des musiques folks des années 60 et 70 s'appuient sur des textes subtils pleins de sens qui jouent en permanence sur les sonorités. Un duo que nous reverrons avec plaisir dans des concerts futurs.

La soirée s'est prolongée tardivement avec le verre de l'amitié et des échanges avec les artistes.

Le lundi 31 octobre 2022, Halloween était de retour au Petit-Ry.

Dès 18 heures, de nombreux enfants accompagnés de parents, grands-parents ou amis ont parcourus les rues du quartier pour se présenter chez des habitants qui avaient affiché leur intention d'offrir des friandises.



C'est avec des sacs bien remplis de bonbons que les groupes se sont retrouvés au Local blanc pour y déguster la soupe au potiron et la sangria (et oui pas de vin chaud vu la température extérieure clémente) offertes par l'AHPR.



Les événements du futur

Le dimanche 15 janvier 2023 à partir de 16h00 , au Local blanc

Dans une ambiance très conviviale, l'AHPR vous invite à participer à la **réception du Nouvel-An**, les boissons et petits accompagnements sont offerts par l'association.

Le dimanche 5 février 2023 à partir de 15h00, au Local blanc.

Nous célébrerons la **fête de la Chandeleur** en dégustant les délicieuses crêpes salées ou sucrées, accompagnées des petites douceurs, que les participantes et les participants auront préparées et apportées.

Les boissons seront offertes par l'AHPR.

Le weekend du 25/26 et mars 2023

Comme chaque année, grand nettoyage de printemps dans notre quartier.

Le dimanche 2 avril 2023 à 15h00, au Local blanc.

Assemblée générale statutaire de l'AHPR. Nous élirons les administratrices et les administrateurs du Conseil d'administration de l'AHPR. Cette assemblée sera suivie d'un petit repas festif.

Les rues du Petit-Ry

Le Vieux Chemin de Genappe

Ce texte et le plan qui l'accompagne sont basé sur des archives du CHAGO.



Place du Marché de Genappe

Le Vieux Chemin de Genappe à Wavre part de la place du marché en suivant le tracé de la route provinciale jusqu'à la sortie de Ways. Un ancien moulin se trouve sur la droite (1)



Ancien moulin de Ways

En poursuivant, on arrive au carrefour des trois chemins, dont le nom « Le Point du jour » rappelle l'enseigne d'un ancien cabaret (2).

A La Motte, le chemin longe l'ancienne taverne et brasserie de la Seigneurie (3), puis, en franchissant un pont, passe en face du moulin de la Seigneurie des Bourdaulx.

Le chemin monte le long des murs de l'ancien château de La Motte et continue vers Limoges. En (6) se trouve La Chapelle aux Sabots.



Ruines du château de La Motte

Le chemin marque ensuite la limite entre Céroux et Mousty.

Puis la route passe par « La Croix Thomas » (7) ; cette croix, aujourd'hui disparue, indiquait le lieu d'un accident.

Le chemin traverse la route de Céroux, rétrécit et devient un sentier large de 1,60 m.

Sur le territoire d'Ottignies, il retrouve sa largeur habituelle. Il porte le nom de rue de la Boissette, passe devant le Castel du Petit-Ry et arrive au carrefour de la rue du Roi Chevalier où se trouve la chapelle de Notre-Dame des Sept Douleurs (8).

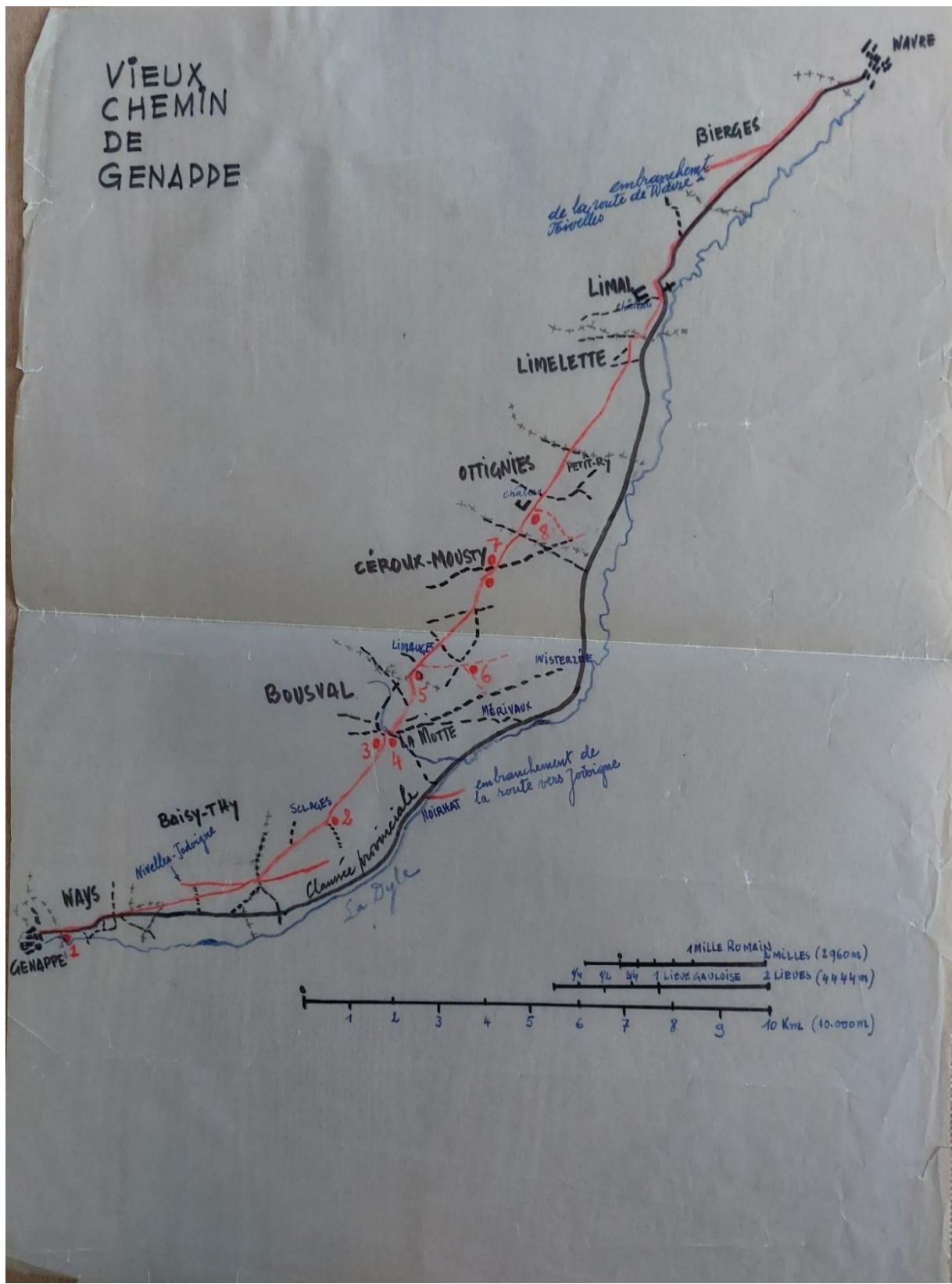


Chapelle Notre-Dame des Sept Douleurs

Il traverse le carrefour rue de Pinchart – avenue du Roi Albert et devient une belle et large artère, le Vieux Chemin de Genappe. L'itinéraire rejoint la chaussée Provinciale au passage à niveau de Limal après avoir franchi les voies de chemin de fer.



Le Vieux Chemin de Genappe au Petit-Ry



Un poète et son œuvre

Après vous avoir présenté un écrivain français et une écrivaine belge, nous nous penchons sur l'œuvre de notre grand poète belge :

EMILE VERHAEREN



1946... Aux « Midis de la Poésie », une douzaine de jeunes femmes, vêtues de longues robes blanches, semblent emportées par le vent

... qui se déchire et se démembre,

En souffles lourds, battants les bourgs ; ...

Le vent sauvage de novembre...

... rafle, le long de l'eau,

Les feuilles mortes des bouleaux...

...

Sur la bruyère, infiniment,

Voici le vent hurlant novembre !

Sur la bruyère, infiniment,

Voici le vent hurlant,

Voici le vent cornant novembre.

C'est une découverte ! Une rencontre inoubliable avec le poète Émile Verhaeren.

.....

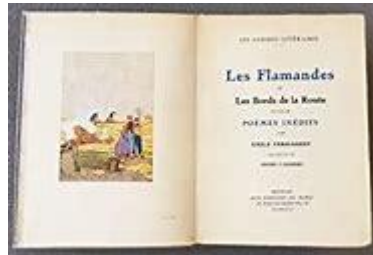
Emile Verhaeren est né le 21 mai 1855 à Sint-Amands, petit village bordant l'Escaut. Ses parents sont des commerçants. On parle le français à la maison, comme il est de coutume à l'époque dans les milieux aisés.

Le jeune Émile entre à l'école primaire de son village, seule période pendant laquelle il apprend le flamand. Il fréquente l'école secondaire en français, d'abord à l'Institut

Saint-Louis à Bruxelles, puis au Collège Sainte-Barbe à Gand. Il entame ensuite des études de droit à l'Université catholique de Louvain.

Il y écrit des poèmes et collabore à une revue « La Semaine des Étudiants ». Ses études de droit terminées, Verhaeren s'engage comme stagiaire chez Edmond Picard, célèbre avocat bruxellois. Mais il renonce rapidement au milieu juridique pour celui de la littérature et du journalisme.

Son premier volume de poèmes date de 1883. Intitulé, « Les Flamandes », il s'inspire de la peinture flamande des 16^e et 17^e siècles.



À partir de cette première œuvre naturaliste, les recueils vont se suivre :

En 1886, Les Moines, teinté de mysticisme religieux

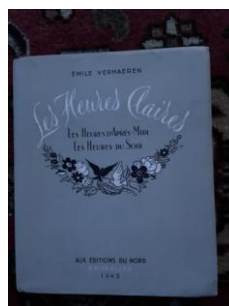
De 1888 à 1891, une trilogie au symbolisme obscur : Les Soirs, Les Débâcles et Flambeaux noirs. Dans plusieurs poèmes s'expriment la mélancolie et les remords qui trouvent leur source dans la neurasthénie dont souffre Verhaeren.

Critique d'art, il soutient les peintres symbolistes et néo-impressionnistes, dont Fernand Khnopff et James Ensor.

Il édite des articles dans la revue L'Art moderne et entretient des relations amicales avec de nombreux artistes et écrivains : Edmond Picard, Octave Maus, André Gide, Stéphane Mallarmé, Camille Lemonnier, Maurice Maeterlinck...

Resté longtemps célibataire, Verhaeren rencontre Marthe Massin en 1889. Ils tombent amoureux et se marient à Bruxelles en 1891. Ils demeureront unis pendant toute leur vie. Sous l'influence de Marthe, la poésie de Verhaeren perdra son caractère sombre et hermétique.

Fin 1896, il publie un merveilleux recueil passionné dédié à Marthe « Les Heures claires », dont voici l'un des poèmes :



Fût-il en nous une seule tendresse,
Une pensée, une joie, une promesse,
Qui n'allât, d'elle-même, au-devant de nos pas ?

Fût-il une prière en secret entendue,
Dont nous n'ayons serré les mains tendues
Avec douceur, sur notre sein ?

Fût-il un seul appel, un seul dessein,
Un vœu tranquille ou violent
Dont nous n'ayons épanoui l'élan ?

Et, nous aimant ainsi,
Nos cœurs s'en sont allés, tels des apôtres,
Vers les doux cœurs timides et transis
Des autres :

Ils les ont conviés, par la pensée,
À se sentir aux nôtres fiancés,
À proclamer l'amour avec des ardeurs franches,
Comme un peuple de fleurs aime la même branche
Qui le suspend et le baigne dans le soleil ;
Et notre âme, comme agrandie, en cet éveil,
S'est mise à célébrer tout ce qui aime,
Magnifiant l'amour pour l'amour même,
Et à chérir, divinement, d'un désir fou,
Le monde entier qui se résume en nous.

Emile Verhaeren quitte Bruxelles pour Paris en 1898, puis s'établit à Saint-Cloud. Il restera en contact avec son pays en résidant chez un ami à Woluwé et à Roisin où il occupe une petite ferme dans les environs du Caillou-qui-Bique.

Cette installation en France, donne un élan considérable à son œuvre. Ce sont des années de gloire. Les éditions du Mercure de France diffusent ses recueils dans toute l'Europe. Il est traduit en anglais, allemand et russe. Il fait des tournées littéraires en Belgique, France, Pays-Bas, Allemagne, Autriche, Suisse, Pologne et Russie. Verhaeren, devenu célèbre, rencontre des artistes comme Auguste Rodin, Eugène Carrière, Rainer Maria Rilke et Stefan Zweig. Ce dernier le diffuse en allemand dans le monde germanique.

À plusieurs reprises, Verhaeren est invité par le roi Albert Ier et par la reine Élisabeth.

La Première Guerre Mondiale modifie son comportement, il abandonne sa vision cosmopolite et humaniste ; son admiration pour l'Allemagne se transforme en haine. Il se range derrière le roi Albert et met son talent au service de son pays.

Réfugié d'abord en Grande-Bretagne, il revient en France en mars 1915 et s'en prend vigoureusement à l'Allemagne. Ses œuvres les plus importantes de cette époque sont La Belgique sanglante et Les Ailes rouges de la guerre.

Les Ailes rouges de la guerre

Emile Verhaeren



Éditions
La Bibliothèque Digitale

Verhaeren meurt le 27 novembre 1916 lors d'un accident de train dans la gare de Rouen. Il expire en prononçant ces mots : ma femme, ma patrie.

La France propose de l'accueillir au Panthéon, ce que refuse sa famille. D'abord enterré à Adinkerke, il est transféré, pour des raisons de sécurité au cimetière de Wulveringem.

En 1927, Émile Verhaeren est inhumé dans un tombeau monumental aux bords de l'Escaut, à Sint-Amands. Sa femme l'y rejoindra en 1931.



Le tombeau d'Emile Verhaeren et de sa femme Marthe Massin

Une histoire qui ne manque pas de sel

Indispensable à la vie, le sel était jusqu'au siècle dernier, une denrée recherchée et lourdement taxée.

Pièces d'apparat, les objets liés au sel ont, au contact des classes populaires, acquis une manière particulière, naïve et poétique.

L'usage de la fourchette étant inconnu jusqu'au XVIIe siècle, dans la bonne société on prenait délicatement, des deux mains et du bout des doigts, les mets que l'on voulait déguster, tout en veillant à relever les petits doigts pour les conserver propres.

C'est aussi de cette façon que l'on cueillait le sel dans une salière ; de là vient l'attitude maniérée, sensée être aristocratique, de garder le petit doigt levé en buvant une tasse de thé ou de café. Selon les codes du savoir-vivre, prendre du sel avec les doigts est une grave incivilité.

En ces temps lointains, la salière occupait le centre de la table et les repas des grands de ce monde étaient abondants et fastueux. Tandis que l'art de la table contribuait au standing de la cérémonie.

C'est François 1^{er} qui a commandé à Benvenuto Cellini la plus prestigieuse des salières ; ce chef-d'œuvre ciselé en or est actuellement exposé au Kunsthistorisches Museum de Vienne.



Objets d'apparat à la Renaissance, les salières étaient en céramique ou en verre, qui remplaçaient l'or et l'argent. Il est vrai qu'associés, le sel et l'argent ne font pas bon ménage, ce dernier étant rapidement oxydé.

Le sel provient aussi bien de la terre que de la mer. Dans l'antiquité, il était récolté dans des marais salins le long des côtes méditerranéennes. Cette façon de faire subsiste encore de nos jours, comme en témoigne la fleur de sel de Guérande.



Les marais salants de Guérande

On trouve le sel dans de nombreuses régions du monde, comme dans les lacs du désert d'Atacama, où l'évaporation est considérable ; mais le travail y est épuisant et dangereux

Nous connaissons toute l'importance du sel dans la vie, il permet de conserver des aliments, est employé en permanence en cuisine et tient une grande place dans la gastronomie. C'est ainsi que dans certains restaurants réputés, on peut déguster un met délicat : le bar de ligne en croûte de sel.

Ce condiment intervient aussi comme remède lorsqu'il est utilisé en gargarisme pour combattre les inflammations de la gorge.

Les Celtes exploitaient les mines de sel d'Europe de l'Est. La ville de Cracovie doit sa prospérité à son extraction dans la fameuse mine de Wieliczka, véritable merveille inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO.



Le sel constitue une richesse valant plus que l'or à une certaine époque. Ce fait n'échappa pas à Charles d'Anjou, frère du roi Saint-Louis. En effet, il décida d'acheter pour revendre la totalité de la production du sel de sa province. Ce qui, grâce aux taxes, assura sa fortune personnelle.

L'idée d'un impôt sur le sel était née, et se généralisa en France sous le nom de « gabelle » ; il ne sera supprimé qu'en 1945.

Pour préserver la conservation de cette denrée indispensable, on créa pour la garder en quantité suffisante, des bancs qui servaient aussi de coffre ; ils étaient le plus souvent placés près de la cheminée.

L'un de ces meubles, le plus typique, porte le nom improbable de züzülü et est originaire du Pays basque.



Les grands producteurs de sel sont actuellement la Chine, les États-Unis, l'Inde et l'Allemagne.

Un petit conseil pour terminer : « Évitez de mettre votre grain de sel là où il ne le faut pas ! ».

Robert Sartay.

Le Petit-Ry a un incroyable talent



Décembre et ses fêtes de Noël et de Saint-Sylvestre nous permettent de céder à notre penchant pour la gourmandise sans trop de remords.

Et l'emblématique cougnou sera probablement présent lors de nos petits-déjeuners et de nos goûters.

C'est donc une rencontre opportune que nous allons vous conter.

Elle commence par une visite chez l'un de nos membres, Alex Vincke.

Lorsque nous franchissons la porte de la véranda, nous découvrons la présence de sept personnes, assises autour d'une table chargée de récipients et de produits divers.



C'est sous la direction vigilante et ferme d'Alex que ces personnes (six femmes et un homme) suivent avec attention les instructions qui vont les transformer en pâtissiers.

La séance débute par la distribution des ingrédients :

10 gr de levure, 200 ml de lait chaud, 2 œufs, 500 gr de farine de froment, 150 gr de sucre cristallisé, 1 c.à.c. de sel, de l'eau, 75 gr de beurre, du sucre perlé... ; ils sont répartis dans des plats où ils vont être mélangés.

Chacun s'applique à pétrir la pâte avec énergie. Si le composé est trop sec, on ajoute un peu de lait, trop humide, un peu de farine.

Cela colle aux doigts ! Qu'importe, on la malaxe avec vigueur, puis on la sort, on l'aplati, on joint du sucre, on pétrit encore et, finalement on forme une boule qui va servir à confectionner le cougnou.

C'est terminé ! Le « maître-pâtissier » passe près de chaque élève, tâte la pâte, et décrète : « ça, c'est bien ! ».



Il faut maintenant laisser reposer la pâte durant vingt minutes en la recouvrant pour qu'elle monte.

Pour tuer le temps, Alex donne des recettes de pain : celle du pain légèrement gris et celle du pain au levain. Il explique comment on obtient du levain, puis présente aux participants le résultat de ses cuissons. Il y a le pain classique et le pain au levain plus plat et plus compact.

La pâte est prête, Alex va montrer comment confectionner un cougnou : après y avoir incorporé 70 grammes de beurre et le sucre perlé, la boule est coupée en deux ; une moitié va servir à mouler le corps, l'autre, partagée en deux, est destinée à fabriquer la tête et les pieds du personnage, qui serait, selon la tradition, une représentation du petit Jésus. Puis, avec du jaune d'œuf, le cougnou est enduit au pinceau pour lui donner une belle couleur luisante lors de la cuisson.

Les participants vont emporter leur préparation chez eux. Alex prodigue les derniers conseils :

- Laisser reposer encore une heure
- Préchauffer le four à 180°
- Enfourner 30 minutes
- Sortir du four, laisser refroidir...



Et déguster. Ouf ! Ils l'ont bien mérité.

Avant de se séparer, Alex, rejoint par son épouse Françoise, offre un excellent jus de pomme produit avec les fruits du jardin et prend les inscriptions pour la prochaine séance qui sera consacrée à la confection de pains. Parmi les 7 participants, 6 se sont déjà inscrits pour la session de janvier (à l'heure où nous bouclons cet article le cours de janvier est complet).

Le petit groupe se quitte dans la bonne humeur.

Interview

- Alex, comment vous est venue l'idée d'organiser ce cours ?
- Il y a une dizaine d'années, il avait été conseillé à Françoise de manger du pain sans gluten. J'ai eu l'idée de le confectionner, d'abord à la machine, puis à la main. J'ai ensuite fait du pain normal.
- D'où vient la farine ?
- Je l'achète au moulin de Bierges. Elle provient soit de la ferme Barré de Ballatre soit du Moulin de Hollange. C'est de la farine bio, produite localement.
- Pourquoi avez-vous décidé de créer ce cours ?
- C'est récent ! Après la brocante du mois de septembre, pour laquelle j'avais confectionné des gaufres de Liège, je me suis dit que je pourrais initier des

amateurs de produits artisanaux en leur montrant comment faire du pain avec des produits bio et locaux.

Il y a deux mois, j'ai organisé un premier atelier pour confectionner du pain normal ; celui auquel vous venez d'assister est le deuxième.

- Des projets ?
- D'abord continuer, la prochaine séance est planifiée en janvier ; ensuite, permettre à d'autres amateurs de profiter de cette formation.
- Et quelle est votre motivation ?
- Je suis installé dans le quartier depuis une quinzaine d'années ; Françoise et moi nous y sentons bien et nous souhaitons créer des liens sociaux en organisant des réunions ; ces ateliers sont un prétexte pour atteindre notre but.
- Comment s'inscrire ?
- Il suffit de prendre contact par téléphone au 0475/233180 (ne tardez pas, les places sont comptées !)

Communiqué

Les comédiens du Petit Ry



La saison théâtrale 2023 des « **Comédiens du Petit-Ry** » démarrera au mois de janvier, avec « *La sensitive* », une comédie d'Eugène Labiche, adaptée et mise en scène par Bernard Lefrancq.



À vos agendas !

La pièce, interprétée par six comédiens, se jouera au Collège du Christ-Roi, aux dates suivantes :

- samedi 21 janvier à 20 h 15
- dimanche 22 janvier à 15 h 15
- vendredi 27 janvier à 20 h 15
- samedi 28 janvier à 20 h 15

Les réservations ouvriront dans le courant du mois de décembre. Tous les détails seront communiqués sur la page Facebook de la troupe. N'hésitez pas à vous y abonner ! www.facebook.com/comediensdupetitry

« Onésime Bougnol, vieux garçon, et l'ingénue Laure de Rothanger vont se marier. Claudine, la domestique de Bougnol, voit avec inquiétude cette alliance, qui va sans doute perturber ses habitudes à ne rien faire

Dans une atmosphère de fête, les invités arrivent, dont : un militaire, l'ancien précepteur de Laure et la mère de la mariée. Mais Onésime est un grand sensible (d'où le titre de la pièce) et ne peut accomplir ses devoirs conjugaux lors de la nuit de noces, à la suite de différents incidents. Le militaire et l'ancien précepteur courtisent alors la jeune fille... »

Contact : Patrick Hofman

Le beau sapin de Noël



La Noël, célébrée en famille, est la fête des enfants et des amis.

Cette année, la Ville nous a offert un beau sapin.

Il est placé devant l'épicerie « Le Rypin ».

Les enfants du Petit-Ry et des alentours, accompagnés de leurs parents ou de leurs grands-parents, ont été invités à venir accrocher les décorations de leur choix aux branches de l'arbre.

Contacts : Annie De Keukeleire – Anita Rigot-De Groeve

Brèves réflexions sur la parenté, l'amitié et l'amour.

Quels sont les liens qui unissent certaines personnes ? Sans être exhaustif, on peut citer les liens familiaux, l'amitié et l'amour. Il n'est nul besoin de les définir, chacun sait certainement en quoi consistent ces trois formes de relations. Ce qu'il est souhaitable de mettre en évidence, c'est à la fois la solidité et la fragilité de ces sentiments.



Les liens familiaux naissent de la proximité des personnes au sein d'une même famille ou, par extension, aux membres des familles apparentées. Plus cette proximité est grande, plus ces liens sont étroits.



L'amitié est un sentiment qui se noue entre des personnes qui se rencontrent au cours de la vie et qui fait qu'elles se sentent bien ensemble et qu'elles ont des intérêts semblables. Ce sentiment peut naître très tôt, au cours de l'enfance, durant les études, dans la vie professionnelle... Il peut durer quelque temps ou toute une vie. C'est cette dernière forme qui est la plus remarquable.



Quant à l'amour, il surgit souvent brusquement (le fameux coup de foudre) ou au fil du temps ; dans ce dernier cas, il fait souvent suite à des liens d'amitié.

Ces sentiments sont solides et fragiles. On peut les comparer à un feu de camp que l'on allume au cours d'une veillée et qui s'éteint à l'aube. Ce feu peut durer beaucoup plus longtemps qu'une nuit, il peut brûler durant des années, voire ne jamais s'éteindre.

Le feu de camp, pour subsister, doit être entretenu. Il faut régulièrement l'alimenter par l'apport de bois. Si l'on veut que ce feu soit vif, clair et qu'il réchauffe, il faut que le bois soit choisi avec soin.

Les sentiments évoqués sont semblables à ce feu. Bien entretenus, ils durent longtemps. Parfois, ils diminuent d'intensité, en raison des aléas de la vie, mais, s'ils sont suffisamment forts, il subsistera des braises qu'il suffira de réveiller et d'alimenter pour que rejaillisse une flamme haute et claire, remplie de la joie de se retrouver et de renouer les liens qui s'étaient distendus.

Toute l'équipe de l'AHPR vous présente ses meilleurs vœux de bonheur pour l'année 2023.



Anita, Anton, Christian, Edgard, Éric, Khanh, Patrice, Reginald, Vicky.

Editrice responsable : Anita Rigot-De Groeve, avenue van de Walle, 37. 1340 Ottignies

Ont apporté leur collaboration à l'édition de ce journal : Alex Vincke, Anita Rigot, Edgard Vergucht, Patrice Baillieux, Patrick Hofman, Robert Sartay.