



# El Gazette d'Ercies



**Le tambour du village**

80 centimes - trimestriel - 2<sup>ème</sup> année - numéro 6

Editeurs responsables : Sylvain Dramaix ' Minmin' & Ruddy Leclercq 'Talibut' - 7050 Herchies

## Sommaire

L'Edito du tambour	1
Herciniens d'autrefois <i>Félicien Bernard</i>	3
Focus <i>La Marche Haloween du Patro</i>	6
A table !	7
Un petit bout d'histoire <i>Des militaires au secours des Agriculteurs</i>	8
L'Echo des hameaux <i>Le tour de Vacresse de Saint-Nicolas Un Hercinien à l'Euro de Cross-country</i>	10
Mois après mois <i>Nos agriculteurs</i>	11
Des commerçants en or <i>Boucherie Lefèbvre - Frébutte</i>	12
Rions emme méyète	14
La série <i>1968-2008, L'épopée du FC Vacresse</i>	15
Les Carnets de Dame Cigogne	17
Nos curiosités <i>Nos croix en fonte</i>	18
Agenda	20
Remerciements	20

## l'Edito

Cher lecteur, chère lectrice,

L'année se termine tout doucement. La conjoncture économique n'est pas bonne, la crise économique frappe à nos portes, la récession nous guette. Mais nous sommes toujours là pour vous apporter, comme vous nous le témoignez souvent, un peu de réconfort. C'est vrai qu'en ces moments difficiles, vivre à Herchies c'est un remède antimorosité. Les activités y sont nombreuses, les commerçants chaleureux, le village vit paisiblement malgré les tumultes de la société actuelle,... Bref, comme le disait notre bourgmestre dans son mot d'accueil sur le site [www.herchies.org](http://www.herchies.org), « *A Herchies, plus belle la vie* ».

Avec cette sixième gazette (déjà), nous avons essayé de vous étonner. Saviez-vous que des militaires sont venus prêter main forte aux agriculteurs en 1974 ? Saviez-vous que les premières couleurs du FC Vacresse étaient le mauve et blanc ? Saviez-vous que Saint-Nicolas est venu plusieurs fois à Herchies cette année-ci ? Saviez-vous qu'un de nos deux bouchers fournissait de nombreuses écoles de Mons ? Saviez-vous que notre cimetière et son patrimoine sont menacés ? Toutes ces choses, vous pourrez les découvrir dans notre gazette.

Si nous pouvons vous proposer des contenus aussi variés, c'est grâce à vous. Vous, tout d'abord, qui écrivez spontanément des articles pour nous ou qui nous proposez des documents à publier. Vous aussi qui nous ouvrez votre porte pour répondre à nos questions et apportez vos témoignages. Vous enfin qui nous lisez assidûment et qui nous encouragez à poursuivre cette petite aventure.

*Bonnes fiètes !  
D'ji sù d'Ercies, l'étedez bí*

*Talibut éyé Minmin.*

# Communications paroissiales

## Communications paroissiales

### Calendrier des célébrations du premier trimestre 2009

#### *Samedi 27 décembre 2009*

A 14 heures 30, au Cercle Familia, après-midi récréatif pour les enfants de la profession de foi

#### *Jeudi 22 janvier 2009*

A 20 heures, au Temple de Vacresse, célébration œcuménique de prière animée par le pasteur et les prêtres du doyenné. Invitation cordiale à tous les chrétiens, protestants ou catholiques, en cette Semaine mondiale de prière pour l'Unité des chrétiens.

#### *Jeudi 29 janvier 2009*

A 19 heures 30, à Vacresse, adoration.

#### *Dimanche 2 février 2009*

A 15 heures, au Cercle Familia, fête de la chandeleur avec messe suivie d'un goûter.

#### *Mercredi 25 février 2009*

Mercredi des Cendres. A 19 heures, à l'église Saint-Martin, messe.

#### Inscriptions pour la première communion :

Le mardi 13 janvier à 19 heures 30 au Cercle Familia

#### Date des communions 2009

Première communion (Herchies) : le dimanche 26 avril 2009

(Vacresse) : le jeudi 21 mai 2009

Profession de Foi (Herchies) le dimanche 17 mai 2009

#### Pour les baptêmes

Rencontre avec les parents les lundi 5 janvier et 2 mars à 19h45 à la cure d'Herchies.

Les lundis 2 février et 6 avril à la salle Delécluse à Lens.

Renseignements complémentaires : Abbé Charles Liénard, Grand Place, 10 – 7050 Herchies – tel : 065/22.76.85.



*La Messe dominicale a lieu chaque semaine à 9 heures 30 à l'église Saint-Martin et un dimanche sur deux à 10 heures 45 à l'église Notre-Dame de Vacresse.*

Chers amis colombophiles, Mesdames, Messieurs,



Les membres de la **société colombophile « Les Vainqueurs » d'Herchies** ont le plaisir de vous inviter à leur traditionnelle journée des champions qui aura lieu le samedi **10 janvier 2009** au **Cercle Familia**.

A cet effet, nous avons l'immense plaisir de vous inviter ainsi que votre famille et amis à notre repas.

Un service traiteur vous propose un menu à 25€ pour les adultes et 10€ pour les enfants de 7 à 12 ans. Le repas débutera à 12h30 précises.

Ambiance assurée !!!

Rens : 065/22 92 07 – 0476/32.98.59

## Herciniens d'autrefois...

### BERNARD Félicien

Né à Casteau le 5 mai 1922

Décédé le 16 août 2008 à Neufvilles



Sergent

Volontaire de guerre Brigade Piron

Vétérant du débarquement de Normandie

Titulaire de nombreuses décorations

Titulaire de la Fourragère Blanche

Titulaire de la Croix de guerre avec palme

Matricule : 5073

1<sup>ère</sup> Compagnie - 4<sup>ème</sup> Peloton d'Assaut



Félicien Bernard

#### *Un long périple*

En mai 1941, Félicien Bernard est tout juste âgé de 19 ans. Il travaille comme garçon boucher et habite avec ses parents à la Rue Gernante. Lui et son ami Hector Breuse ont un goût prononcé pour l'aventure et un profond dégoût pour le nazisme. Ils décident alors de rejoindre les forces belges en Grande-Bretagne. Le 28 mai au soir, sans avoir prévenu leur famille respective, ils enfourchent leur vélo et quittent Herchies. Les voici partis pour la grande aventure : Direction le Sud de la France. « *Nous devions profiter de l'obscurité pour parcourir le plus de distance possible avant que l'on ne découvre notre disparition. J'ai montré ma carte cyclotouriste aux douaniers français, à la place de ma carte d'identité et ils nous ont laissé passer.* »

« *Nous fîmes notre première halte à Hem-Lenglet, 8 kilomètres au nord de Cambrai chez des cousins. Ma cousine Louisa nous accompagna jusqu'à Cambrai pour nous mettre en rapport avec un coiffeur qui nous indiqua la meilleure route à prendre vers le sud. Je pris congé de ma cousine en la priant de bien vouloir prévenir mes parents de la destination que je prenais.* »

« *Nous faisons environ une bonne centaine de kilomètres par jours sur nos*

*vieux vélos, mais ils ont tenu le coup. Nous avons mis cinq jours pour arriver à Limoges. Là, les ennuis commencèrent : nous fûmes arrêtés par la milice (police de Vichy) et enrôlés de force dans la légion étrangère pour une durée de cinq ans.* »

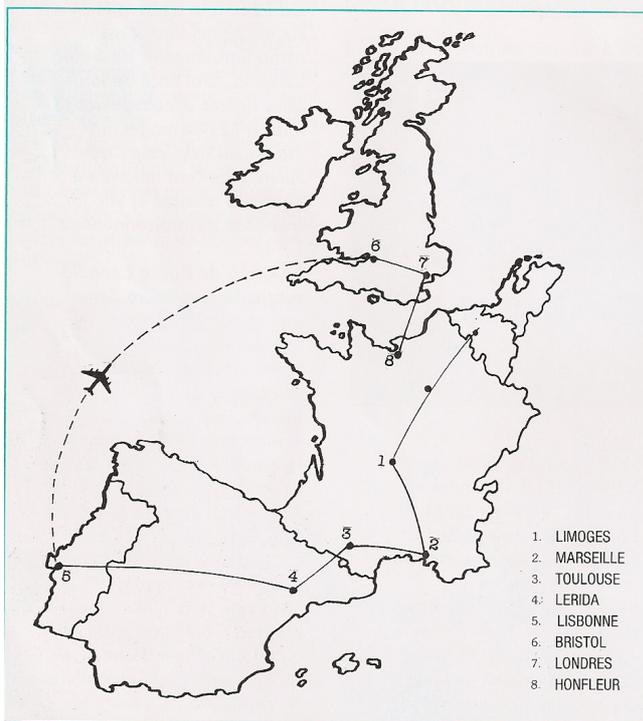
Ceci n'est pas du goût de Félicien et tandis qu'Hector Breuse part de Fort-Saint-Jean à destination de l'Algérie, Félicien profite de la première occasion pour prendre la poudre d'escampette. A Marseille, avec l'argent de la vente de son vélo, il prend le train pour Toulouse dans le Languedoc.

« *Pourquoi Toulouse ? Parce que, lors de l'évacuation de 1940, pour subvenir à nos besoins, j'avais travaillé comme garçon boucher pendant un mois dans un établissement de la rue Saint-Rome à Toulouse et j'y connaissais des personnes qui pouvaient peut-être m'aider.* »

Malheureusement, alors qu'il est à Fleurance, dans le département du Gers, Félicien est à nouveau repris par les Vichystes qui l'internent dans un camp de travail.

« *Là un fermier, Charles Dardenne, le maire du village de Montfort, est venu pour recruter une aide pour des travaux dans sa ferme. Je me suis porté volontaire, ce qui me permettait peut-être de pouvoir m'échapper vers l'Espagne. Je suis alors*

tombé gravement malade. Pour payer les frais médicaux et aussi pour pouvoir avoir de l'argent en vue du voyage vers



*l'Espagne, j'ai été contraint de continuer à travailler pour le maire, qui était aussi chef de réseau de la résistance française. Il reste à la ferme de mai 41 à juillet 43. Grâce à des amis, je prends le train jusque Foix dans l'Ariège où je séjourne. Enfin, un passeur nous conduit vers l'Espagne. Je traverse les Pyrénées à pied dans des conditions difficiles avec d'autres clandestins et après trois jours, me voici en Espagne. Je suis alors arrêté par les gardes franquistes et enfermé dans l'horrible prison de Lérida surnommée le 'Tombeau des Belges'. On nous met la boule à zéro, et j'y passe neuf mois d'enfer : il n'y a pas de matelas, un seul robinet pour toute la prison, des latrines nauséabondes et ne parlons pas de la bouffe. Nous y croupissons avec les prisonniers politiques républicains. Chaque matin à l'appel, il fallait crier 'Arriba Franco' et croyez-moi, je le criais bien haut et fort. »*

### **Le bout du tunnel**

Grâce à la Croix Rouge, Félicien entrevoit la liberté. Il reçoit un faux passeport délivré par le consulat belge

et l'ambassade anglaise pour partir au Congo. Ceci afin de tromper la vigilance de la police franquiste et de lui permettre d'atteindre l'Angleterre. « De Lérida, je pars à Lisbonne en train, payé par le consulat<sup>1</sup>. Une vingtaine d'évadés m'accompagnent. A Lisbonne, nous sommes placés dans un camp de vacances. Nous y recevons de nouveaux habits civils, chaussures, l'équipement de première nécessité et de l'argent pour subvenir à nos besoins. »

« De Lisbonne, un avion nous conduit à Bristol. C'est ainsi que je mets les pieds sur l'île le 8 mars 1944 et je suis incorporé à Leamington Spa le 16 mars. J'y subis de nombreux interrogatoires où je dois prouver mon origine. J'irai même jusqu'à chanter la chanson du Doudou. Nous logeons dans des baraquements en tôles ondulées. Nous y subissons un véritable entraînement de commando. Je suis incorporé dans un peloton d'assaut, entraînement à Ramsgatte ensuite internement à New Haven. »

### **Le débarquement et la libération**

Il intègre la brigade Piron où il retrouve Hector Breuse. Il participe comme sous-officier à la troisième vague de débarquement en août 1944 à 'Juno Beach' près de Hondfleur. Le 14 août, il se porte volontaire dans la tête de pont de l'Orne près d'Amfreville où il participe à un raid de nuit contre les positions allemandes. Lors de cette action, il est blessé au visage à courte distance par des éclats de grenade.

<sup>1</sup> Comble de l'histoire, l'argent donné par le Consulat fut réclamé à Félicien par lettre recommandée le 11 avril 1950. Il devait la somme de 843.60 pesetas soit 1687.20 francs belges. L'Etat belge en fit finalement cadeau à notre brave Félicien.

**HERCHIES**  
**Septembre 44**

RECEPTION EN L'HONNEUR  
 De Félicien BERNARD

Valère LETOT -  
 Félicien BERNARD  
 Louis POPULAIRE



Cela ne l'empêche pas de reprendre les combats en refusant d'être évacué et de participer entre autre à la libération d'Honfleur. Fin septembre 1944, il revient en permission au village. Il y est accueilli avec tous les honneurs et officiellement reçu par le bourgmestre Valère Letot.

*Récit de et propos de Félicien Bernard recueillis par Monsieur Alfred Honorez que nous tenons à remercier.*

Sur la brigade Piron :  
[www.brigade-piron.be](http://www.brigade-piron.be)

Périodique Contact n°9

# Concours

*Reconnaissez une personne sur cette photo et gagnez une bouteille d'Apéritif d'Herchies ou de Ratafia ainsi que des abonnements à la Gazette d'Ercies.*



Envoyez-nous vos réponses sur papier libre à « El Gazette d'Ercies », Rue du Temple 6, 7050 Herchies ou à l'adresse mail [gazette@herchies.org](mailto:gazette@herchies.org) avant le 1<sup>er</sup> décembre 2008.

# Focus

## Marche Halloween du Patro Saint-Eloi

Par Minmin

Le vendredi 24 octobre dernier, le Patro Saint-Eloi de l'entité de Jurbise organisait, pour la douzième année consécutive, sa marche d'Halloween dans les rues de Vacresse. La manifestation a commencé en 1997, lorsque les animateurs de l'époque eurent l'idée d'une marche à l'occasion de cette fête venant d'outre-Atlantique. A ce



moment-là, on parlait encore très peu d'Halloween. Alors que cette première édition n'était réservée qu'aux seuls animateurs, ces derniers décidèrent de convier les enfants de

l'entité à participer à la promenade aux flambeaux.

Fidèles à leur réputation, les animateurs et animatrices du Patro rivalisèrent d'imagination pour agrémenter les parcours d'épreuves et de décors à faire dresser les cheveux. Cette année n'a pas failli à la tradition. Les 190 participants (dont une grosse délégation du Patro de Frameries) devaient réussir différentes épreuves afin de sauver l'âme de Jack O'Lanterne – l'homme à la tête de citrouille – des griffes du diable.

Une fois la ballade terminée, les courageux purent reprendre des forces avec le cacao chaud, les croque-monsieur et la soupe aux potirons préparés par les cuistots. Notons, qu'au milieu du parcours, un arrêt « vin chaud » était organisé. Ils purent également admirer les décors installés dans la salle du Cercle de Vacresse.

Le lendemain, les parents des enfants du Patro étaient attendus dans la même salle pour le souper spaghettis. Plus de 120 repas furent servis. La soirée fut clôturée par la projection des photos du camp 2008 qui eut lieu à Vellereux.

Ce week-end fut le baptême du feu pour le nouvel accompagnateur adulte du Patro : Thibaut Carnière. Ce dernier, résident à la Rue des Ecosais, rejoint donc l'équipe d'animation forte de 17 animateurs.



Le Patro nous donne déjà rendez-vous les 11, 12 et 13 septembre 2009 pour les festivités du 20<sup>ième</sup> anniversaire.

Pour tous renseignements :

<http://patrojurbise.wikeo.be/accueil.html>

**El Gazette d'Ercies  
vous souhaite de bonnes fêtes**

# A table !!!

*Les Recettes de la Mère Loquet...*



*... Les Rastons d'el Route d'Erbusieu.*



A chaque numéro d' El Gazette d'Ercies, la Mère Loquet vous proposera une recette issue de notre terroir et de saison. Aujourd'hui les rastons d'El Route d'Erbusieu. Il s'agit d'une recette du Grand Breuse.

## Ingrédients :

→ Pâte à crêpes

1/2 Kg de farine

1/2 litre de lait (de chez Poil)

1/2 litre d'eau (d'el fontaine)

150 g de beurre

2 œufs

30 g de levure

10 g de sucre

1/2 cuillère à café

## Pour la garniture :

→ Sauce Mornay

80 g de beurre

80 g de farine

1/2 litre de lait

Muscade

Sel

Poivre

125 g de gruyère râpé

150 g de crème fraîche

200 g de julienne de jambon

## Préparation et cuisson:

Préparer la pâte à crêpes

Tiédifier le lait

Emietter la levure

Ajouter le sucre et le lait tiède

Laisser fermenter pendant 10 minutes

Placer la farine dans une terrine. Former au centre une « fontaine ». Au pourtour, éparpiller le sel. Dans la fontaine, mettre le beurre fondu, les œufs et le levain.

Incorporer progressivement la farine et le liquide tiède.

Laisser la pâte à l'abri des courants d'air durant 1/4 d'heure. Pendant ce temps, préparer la garniture : la sauce béchamel à laquelle on ajoute le gruyère râpé, la crème fraîche et la julienne de jambon.

Cuire les rastons (ce sont des grosses crêpes). Garnir chaque raston de garniture. Les rouler et les ranger dans un plat à gratin beurré. Parsemer au-dessus des rastons, le gruyère râpé et quelques noisettes de beurre.

Gratiner au four et servir immédiatement.

## Accompagnement :

Enne bonne pinte de bière ou bi du beaujolais léger.

*Bon appétit à tertout...*

## Un petit bout d'histoire...

### Automne 1974,

### Des militaires au secours des agriculteurs

1974 restera une année à jamais gravée dans les mémoires des agriculteurs herciniens. Les conditions climatiques sont catastrophiques et empêchent l'arrachage des pommes de terre, l'une des principales cultures du village. A cette époque, dans un rayon de 5 kilomètres autour d'Herchies, plus de 200 hectares sont réservés à la culture de la « pétote ». Les agriculteurs doivent réagir

Octobre 1974 - La situation des cultivateurs et producteurs de pommes de terre dans la région de Mons-Borinage et d'Herchies, en cette période d'arrachage, est catastrophique. En cause, les pluies abondantes sur la région, qui ont été telles que les terres sont gorgées d'eau et que les machines destinées à l'arrachage ne peuvent évoluer.

L'arrachage aurait pu débuter mi-septembre et normalement tout devait être terminé à la Toussaint au maximum le 10 novembre, à condition qu'il n'y ait pas de gelée. Or, il n'a pas cessé de pleuvoir et 80% de la récolte se trouvent toujours dans la terre.

Devant une telle situation, qui ne fait que s'aggraver au fur et à mesure que les jours passent, un exploitant d'Herchies, Mr Jules DUTRIEUX (ferme de Gipleux), craignant l'arrivée des premières gelées, fait appel à l'armée pour entreprendre l'arrachage manuel des pommes de terres. La demande fut faite auprès des autorités communales. Le

Ministère de l'agriculture ayant été informé de la gravité de la situation, décide avec le Ministre de la Défense nationale un certain VDB – Paul Vanden Boeynants<sup>2</sup> - de réquisitionner l'armée pour la mettre à la disposition des agriculteurs.



Trente-trois soldats arrivèrent à la ferme DUTRIEUX. Les effectifs étaient composés de 20 élèves de l'Ecole Logistique (caserne St-Jean à Tournai) sous le commandement du 1er Sergent DELAUNOY, ainsi que 11 miliciens du 2<sup>ème</sup> chasseur de Charleroi (Caserne Caporal Trésignies

<sup>2</sup> Homme politique belge (1919-2001), bruxellois, il fut président du PSC et est le dernier premier ministre francophone. En janvier 1989, il est enlevé et est libéré un mois plus tard après le paiement d'une rançon à ses ravisseurs.

sous les ordres du Sergent Csor Uleyen).

Le matin du premier jour vers neuf heures trente, après l'arrivée dans les champs des soldats et du matériel agricole, le travail put débuter. Malheureusement, la pluie n'avait cessé de tomber et en

un quart d'heure, le terrain déjà gorgé d'eau se transforma en un bourbier infect.

Déployés en tirailleurs, les militaires, par groupe de deux hommes armés de caisse, se lancèrent à l'assaut des deux premiers hectares de terrain. Un tracteur avait

préalablement retourné la terre pour faire remonter les tubercules à la surface.

Cependant, les efforts durent insuffisants malgré la bonne volonté et le cœur à l'ouvrage. Le travail manuel ne permettait d'enlever qu'une trentaine de tonnes par jour. Alors qu'une seule machine à deux rangs qui mobilisent 4 hommes en retire 120 tonnes par jour.

On concentre les efforts des hommes dans la zone périphérique du champ qui constitue le travail le plus difficile pour une machine.

Cette opération au Gipleux eut pour effet de déclencher d'autres demandes d'exploitants locaux, dont Mr Louis DELPUTTE, qui avait engagé un important matériel



pour mener à bien sa saison de pommes de terre.

Les miliciens logeaient à la ferme dans les caves-cuisine où l'on avait installé des matelas. La nourriture était prise en charge par le fermier Citons aussi, la ferme de Jean-Willy LEURIDANT et Arlette LECLERCQ, dont les champs de patates (+/- 10 Ha) étaient implantés sur les terres ROBETTE à la rue de Francquegnies. La situation à cet endroit était particulièrement critique étant donné qu'il s'agissait d'un terrain habituellement très humide (nombreuses sources). Arlette et Willy se souviennent avec émotion des équipes de miliciens puis de volontaires de l'armée qui se sont relayés pour l'arrachage des tubercules. Le ramassage se faisait à la main avec des mannes destinées à remplir les remorques.

La première équipe de 20 miliciens avait de la soupe à midi avec de copieuses tartines au jambon et au pâté, le tout arrosé de bière et préparé par Arlette.

L'accueil fut chaleureux et les militaires ne voulaient quitter le champ tant que le travail n'était pas terminé.

L'exploitant devant assurer le gîte et le couvert aux renforts, Willy avait proposé à Théo et Bruna d'ouvrir leur salon, situé à la rue des Ecossais, pour en faire un dortoir. Théo n'hésita pas une seconde et la chaleur légendaire de leur accueil combla ces miliciens dont plusieurs étaient flamands. Théo récupéra des lits de charbonnage et les installa sur la scène du salon.

Les restaurateurs avaient même montés des douches dans un débarras pour soigner ces hommes qui revenaient des champs couverts de boue. L'ambiance était festive. Les soirées étaient bien arrosées au son de l'accordéon du Maestro Théobaldo.

Malheureusement, l'armée avait organisé une tournante. Après deux semaines de labeur, on permutait les équipes en les déplaçant dans une autre exploitation ; ce qui désola ces braves soldats et provoqua leur désapprobation unanime.

En effet, ils ne voulaient pas changer d'endroit ayant particulièrement apprécié l'accueil chaleureux de la famille LEURIDENT et celle de Théo et Bruna. Une semaine de plus à Herchies leur fut accordée suite aux négociations adroites de Willy.

A l'issue de la 3ième semaine, l'ordre formel du départ fut de nouveau contesté et la gendarmerie (toujours militaire à cette époque) fut réquisitionnée pour l'exploitation.

La mission de la gendarmerie ne fut pas de tout repos. Le refus des militaires était

proche de la rébellion et il se manifesta par la crevaisson des pneus du véhicule de la maréchaussée. Tout rentra finalement dans l'ordre.

Quinze miliciens puis 5 volontaires de carrière se succédèrent ainsi pendant une période de 2 mois. Après l'arrachage, l'armée fut de nouveau appelée à la rescousse pour décrocher les pommes de terre tellement elles étaient garnies de terre.

Tout ne fut pas perdu, la nature rendit ce qu'elle avait pris. L'hiver qui suivit fut particulièrement clément et le gel ne vint pas endommager les tubercules restés en terre. On récolta ainsi les patates jusqu'en mars de l'année suivante.

Maurice DELIGNE qui avait un champ d'un hectare à la rue d'Erbisoeul, avait décidé de sacrifier celui-ci en laissant la récolte en terre. Qu'elle ne



fut pas sa surprise, il put récolter ses patates, l'année d'après, au moment où les autres fermiers mettaient leurs plants en terre !

Petit bémol, contrairement aux prévisions, malgré les difficultés et la production inférieure aux quotas habituels, le prix des patates resta très bas, occasionnant un faible revenu aux courageux exploitants.

# L'Echo des hameaux

## **Le tour de Vacresse de Saint-Nicolas**

Après avoir été rendre visite, le vendredi, aux enfants de l'école d'Herchies et du Football de Vacresse, le samedi 6 décembre, pour la cinquième année consécutive, le Grand Saint-Nicolas est passé voir les enfants sages de Vacresse. Il était évidemment accompagné du Père Fouettard qui a dû, nous a-t-il confié, donner du martinet aux parents difficiles.



Fatigué par une nuit de folie où il doit distribuer à chaque enfant son cadeau, Saint-Nicolas avait troqué son âne par une spacieuse et confortable calèche. Cependant, la contrepartie du confort du véhicule est la relative lenteur de celui-ci. Pour cette

raison, le Saint Patron, n'a pas le temps de visiter toutes les maisons de Vacresse. D'autant plus que, comme les Vacressois sont sympas, l'accueil est souvent chaleureux et le cortège s'attarde chez l'habitant. Pour éviter les déceptions, le Comité du Cercle de Vacresse, à l'origine de la venue du Saint homme, annonce l'itinéraire emprunté une semaine avant par toute boîte. Les enfants non-visités peuvent alors retrouver le Grand Saint à la tombée du jour chez Paul Drink. Chaque enfant du hameau reçoit des bonbons et peut se faire photographier avec son Saint-Patron. La photo est ensuite offerte à la famille.



*La famille Rousseau en compagnie du Grand Saint*

Saint-Nicolas nous a confié que sa barbe n'était pas un atout pour boire ce qu'offrent les parents reconnaissants. Il doit alors utiliser une paille pour éviter de tâcher sa belle barbe immaculée. Saint-Nicolas nous a également avoué que les enfants sont de plus en plus inquisiteurs. Ils essaient de piéger Saint-Nicolas afin de s'assurer qu'il s'agit bien du « vrai » et de démasquer l'éventuel charlatan. Comme c'est bien le vrai Saint-Nicolas qui vient à Herchies, celui-ci a toujours su donner tous les gages de garantie aux enfants trop curieux.

Merci à Saint-Nicolas (Bastien) de nous avoir accordé quelques minutes de son précieux temps. Et remercions-le ainsi que, le Blanc Père Fouettard pour la joie qu'ils auront apportée à nos chères petites têtes blondes.

## **Un hercinien à l'Euro de Cross-country**



Gregory Faille, colfontainois d'origine, ayant élu domicile à la Rue d'Erbisoeul (Herchies) depuis quelques années, s'est qualifié récemment pour le championnat d'Europe de cross. Agé de 36 ans, il a parfaitement rempli son contrat parmi l'élite européenne de la discipline en terminant à une honorable 66<sup>ème</sup> place. Meilleur hennuyer actuel et 6<sup>ème</sup> belge, il n'a certainement pas encore fini de faire parler de lui.

El Gazette d'Ercies dressera prochainement un portrait plus complet du sympathique athlète. Nous tenons également à féliciter Grégory pour sa récente performance.

## Mois après mois chez nos agriculteurs

Nous continuons notre périple avec deux agriculteurs de notre village : Christian Quintart et Cédric Steyart.

Un agriculteur travaille 365 jours par an, c'est bien connu. Ce trimestre n'a pas dérogé à l'adage et a donc été très chargé.

En septembre, nos amis ont entrepris le ballotage des pailles. Les champs mis à nu ont ensuite fait l'objet d'épandages. Trois types d'engrais organiques sont utilisés à cet effet : le purin, le lisier et le fumier. Evidemment, les fermiers essaient au maximum de travailler en valorisant le maximum des éléments produits à la ferme. Les champs en culture fourragère servent à nourrir le bétail, celui-ci rejette des matières organiques qui sont remises sur les champs pour les fertiliser. La boucle est ainsi bouclée.

Cependant, l'azote du fumier ou du lisier n'est pas automatiquement assimilée par les sols. C'est pour cette raison que les agriculteurs sèment ce qu'on appelle des engrais verts. Ces plantes, souvent des moutardes ou de la phacélie, se nourrissent des matières organiques épandues et en se décomposant, elles restituent à la terre d'autres éléments que de l'azote pure. Cette méthode est devenue obligatoire car si elle n'était pas appliquée, la nappe phréatique contiendrait trop de nitrates. Nous ne pourrions, dès lors, plus pomper pour notre consommation cette eau polluée. Les agriculteurs sont tenus de couvrir 75% de leurs terres étant donné qu'Herchies est situé en zone protégée.

Octobre fut le mois de la récolte du maïs. La saison fut très bonne. Ce maïs est mis en silo à l'exploitation pour servir de nourriture au bétail durant les mois d'hiver. Ensuite, les travaux des champs se sont poursuivis par les semis de froments pour les récoltes de 2009.

Novembre est souvent synonyme du début de la fameuse saison des betteraves qui fait

pousser dans nos champs des montagnes beiges et jaunes. Mais cette année, la saison se fera avec goût amer puisque la sucrerie de Brugelette de la Raffinerie Tirlemontoise a fermé ses portes en janvier. Nos cultivateurs sont donc obligés d'envoyer les betteraves à Longchamp en province de Liège. Du fait du coût du transport et de l'augmentation du prix de la pulpe – matière sèche de la betterave que le fermier donne à ses bêtes – cette culture n'est plus rentable. Nos amis ne peuvent toutefois s'en passer car la betterave rentre dans la rotation des cultures indispensable pour une gestion durable des sols.



*Un champ de betteraves*

Fin du mois de novembre, les cultures de chicorée ont été récoltées. La chicorée cultivée par Christian Quintart est différente de la 'Pacha' destinée à la consommation domestique. Ici, on parle de la chicorée industrielle de laquelle on extraira l'inuline qui est un glucide qui rentre dans la composition de certains médicaments ou dans la fabrication de produits agro-alimentaires. Les chicorées de Christian sont expédiées à Warcoing.

En décembre, les travaux de la terre diminuent. Cela permet de faire l'entretien du matériel agricole et de s'occuper du bétail comme tondre les vaches, par exemple, qui permet de limiter la vermine. C'est aussi à ce moment qu'on pratique les vaccins dont celui contre la, très médiatisée, fièvre catarrale.

Les bêtes, contrairement aux cultures, nécessitent des soins journaliers. A partir de septembre, Christian a eu dix à quinze

vêlages. Fin novembre, lorsque les températures descendent vers des moyennes hivernales, les bêtes sont rentrées. Là l'hiver commence réellement pour l'exploitant.



*Le Colroy et la ferme Quintart  
dans les années 60*

Le peu de répit accordé aux agriculteurs en hiver leur permet, le 1<sup>er</sup> décembre, de fêter dignement leur Saint Patron : Saint-Eloi. Cette année, les festivités ont encore été bon train. Le matin, les plus pieux se sont rendus à l'Eglise d'Erbisoeul pour assister à la célébration eucharistique. Ensuite, ils ont gagné les locaux du Patro, situés dans l'ancienne cure d'Erbisoeul, pour prendre l'apéro. La salle de l'Ercinéo était ouverte pour l'occasion, et nos amis n'ont pas manqué d'y repasser. Le soir, un repas était organisé au Cercle Familia par le trio organisateur : Edouard Leurident, Christa Vidts et Arlette Quintart.

La fête a duré jusque tard dans la nuit et on ne peut se tromper en disant que : « le lendemain, pour beaucoup, l'ouvrage fut dur. »

## Des commerçants en or

### **Boucherie « Butte »**

*Francis Frébutte & Stéphane Lefèbvre*

#### **Une très vieille maison**

La boucherie a plus de 100 ans !!! Vers 1898, l'arrière grand-père de Francis Frébutte, dont le père tenait une boucherie à la Rue du Calvaire, apprit qu'une église allait être érigée dans le hameau de Vacresse, le plus habité d'Herchies. Il décida dès lors de s'installer tout près de la future église dans la Rue du Culot, actuellement Rue Valère Letot. Il était sans doute loin de se douter qu'elle serait l'une des trois dernières boucheries en activité sur le territoire de l'entité de Jurbise (qui n'existait d'ailleurs pas à l'époque). C'est le Grand-père de Francis qui tint la boucherie jusqu'en 1956. A cette date, il la loue alors à René Bériot jusqu'en 1976. Maurice, le papa de Francis reprend alors la maison avec l'aide de ce dernier. Il se retire en 1984 et laisse alors Francis gérer la boucherie seul.



#### **Un apprenti dans une association de fait**

Francis cherche un apprenti. Il livre à ce moment-là, comme chevilleur, une boucherie à Casteau. Il y rencontre un jeune apprenti du nom de Stéphane Lefèbvre. Le jeune homme, originaire d'Obourg, est très besogneux. Francis lui propose alors de reprendre la boucherie avec lui. Cependant Stéphane n'a pas encore 20 ans, âge légal pour tenir un établissement de ce type. Une association de fait se crée alors et permet ainsi à Stéphane d'atterrir sur le sol hercinien. Si c'est Stéphane qui aujourd'hui officie principalement dans la boucherie, Francis apporte toujours un petit coup de main le week-end aux heures d'affluence de telle sorte que l'association continue toujours aujourd'hui.

### 3 jours d'ouverture

Lorsque Stéphane est arrivé, les deux amis ont relancé la production de produits artisanaux comme les cervelas, les boudins ou la tête pressée.

La boucherie n'ouvrait que trois jours par semaine. Stéphane a gardé les mêmes horaires par la suite. Il explique pourquoi : *« A côté de la boucherie, on livre tous les jours dans des écoles et d'autres établissements. De ce fait-là, il serait difficile d'ouvrir plus en raison du temps que prennent la préparation et la livraison de ces clients. »* La boucherie « Butte » livre une dizaine d'école en viande fraîche. On retrouve dans sa clientèle des établissements de la région comme l'Athénée Royal de Mons, l'Académie de Police, la Haute école de Mons, l'Athénée Margueritte Bervoets, les Aveugles de Ghlin mais aussi des sites sur La Louvière. Pour le boucher, cette activité est complémentaire avec la boucherie classique : *« Les clients de la boucherie prennent les beaux morceaux, les morceaux nobles. Les écoles, elles, ont des budgets à respecter et s'orientent plus vers des morceaux de second choix. Cela me permet de valoriser tous les morceaux d'une bête et de ne rien jeter. »*

### Une clientèle qui se renouvelle

La boucherie propose régulièrement des promotions ou des actions fidélité. *« Pour les fêtes, une bûche glacée est offerte aux bons clients. A Pâques, ce sont des nids de Pâques de chez Annick. Et le mardi, il y a toujours une réclame ou une ristourne. »*

La clientèle de Stéphane se renouvelle. Il y a quelques années, très peu de jeunes poussaient la porte de la boucherie. Actuellement, beaucoup de trentenaires en quête de qualité reviennent à la boucherie traditionnelle. *« Il faut dire aussi que nous sommes de moins en moins donc ceux qui ont été habitué à acheter de la viande de boucherie, préfère faire quelques kilomètres plutôt que d'acheter en grandes surfaces. »* Lorsque l'on pose la question de la relève, Stéphane ne se fait pas d'illusion. Trouver un apprenti devient de plus en plus difficile.

Lorsqu'il a décroché son diplôme, ils étaient 26. Actuellement, la même filière compte 3 élèves en dernière année.

### Vive le local !

Pour Stéphane, la qualité reste la priorité. Et il privilégie toujours le local. Sa viande vient exclusivement d'éleveurs de l'entité. Il dit : *« Pourquoi aller chercher ailleurs, ce que l'on a de bon chez nous ? »* Le porc qu'il vend est élevé dans une ferme d'Herchies. *« D'ailleurs, chaque fois qu'on a parlé d'une crise alimentaire, ça venait souvent du Royaume-Uni. Là-bas, les règles ne sont pas les mêmes qu'en Belgique où la filière alimentaire est très contrôlée et très bien sécurisée. »*



Et la crise économique n'a pas entamé la foi que Stéphane a dans la qualité. D'ailleurs, ses clients continuent à demander les bons morceaux. *« La seule chose qui change, c'est qu'avant, la clientèle prenait 250 grammes de steak alors que maintenant les mêmes personnes prendront 180 grammes. Mais ils prennent toujours du steak. »*

Enfin, Stéphane ne fait pas qu'acheter local puisqu'il fait vivre aussi sa localité. Depuis deux ans, il est coordinateur des jeunes du F.C. Vacresse. Il consacre beaucoup de temps à cette activité mais sa motivation est intacte quand il s'agit de proposer aux gamins une activité où ils peuvent s'épanouir. C'est pour garder cette motivation qu'il remettra son poste en fin de saison affirmant avec modestie que la pire des choses serait de tomber dans une routine où la passion s'éteindrait.

# Rions enne méyète...

**« Mieux vaut rire que braire, l'grimace est pu belle »**

## Attrapez l'floche !

Victor, ée djambot du village, a yeu s'gambe squettée eyé i l'est sougnîe à l'clinique de Baudou. S'petit camarade René vie l'vire avé s'maman eyé li d'mande : « qu'au avée yeu ? Commée s'que c'est arrivé ? »

Victor respond : « Dj'ai sté ramouné pa m'bicyclette ! »

- « C'est ni possib', commée avée fait ça ? »
- « C'est ni toute, j'ai sté s'qwatté pa enne motocyclette, après pa enne décapotable, aisuite culbuté pa ée n'avion et pou fini, raplati comme enne figue pa ée char d'assaut. »
- « Dju n'vos crois ni, vo m'indvinté des carabistouilles ! »
- « mée non m'fieu, heureusemée après l'char d'assaut, el patron du tourniquet à coupé l'courant... »



## Le poids des ans

Ee coupe marié despue vingt-chinq ans raiconte enne fée eyé compte tenu d'leu vie exemplaire el va leu z'accorder à chacun ée vœu.

El fème li d'mande

- « Dju vourroue fait enne croisière autour du monde avé m'n'homme adoré. »



El fée préed s'baguette eyé hop, vlà deux billets pou n'croisière de rêve.

Tout met 'nant qu'es' t'au tour de l'homme :

- « Euh ..dju vos d'mande pardon, mais comme ça d'jai toudi sté fidèle ed vourroue foc pou ée caup avoir enne fème de trinte ans pu djône que mi. »

S'fème est d'bauchie mais ée vœu stée vœu...

El 'fée arloche s'baguette, abracadabra... ey l'voeu es't exaucé... L'homme ser'trouve avé 80 ans...

## C'est vo dernie mot ?

Deux p'tites djambottes de Vacresse assistent à ai mariage.

A l'sortie d'messe, el pu averlue des deux, fait r'marque à s'camarade,

qu'el mariée à du candjîte d'avis ai cour de route, pasqu' elle est raitrée dai l'église avé ée vieux homme pour r'sorti avé ée branmée pu djone.



## Mon père, ce héros...

C'est Biritt d'jambot qui pourmène tenant s'maman pa l'main.

S'maman raiconte enne fort d'jolie fème, qu'est s't'enne amie d'aifance eyé

Comme el djambot est enne méyette ronchon s'maman insiste pour qui l'aibrassiche étout.

El tiette de mule, n'veut ni l'fait, eyé s'maman li d'mande pouquô ?

El gamin, tout aiscoubaré, li respond : « dju veux ni pasque m'papa a asprouvé ahier eyé il l'a yeu enne chaffe ai plein's visâche... »



## 1968-2008 L'épopée du FC Vacresse :

### 1967 (1<sup>ère</sup> partie)

*Par Jacquy Durieux*

#### **Avant le FC Vacresse**

Dans les années quarante, il y eut le Football Club Herchies

qui disputait ses rencontres sur un terrain situé au lieu-dit « La Laiterie », à l'endroit où

se trouve actuellement l'école d'Herchies. Ce club disparut à la fin de la guerre.



*L'équipe du FC HERCHIES en 1943*

*(1<sup>er</sup> rang, de gauche à droite) : Gilbert Delaunois, Josse Renaud, Marcel Lamblin, Maurice Dessilly, José Simon - (debout, de gauche à droite) : Michel Vandriessche, Léonce Populaire, Félix Houdart, Charles Legrand, Michel Chasse, Jules Populaire.*

#### **1967 - les pionniers du FC Vacresse**

Dans le courant de l'année 1967, quelques étudiants, passionnés de football, furent à l'origine de la création du Football Club de Vacresse dont ils sont les véritables pionniers. Ces jeunes gens se rassemblaient à Vacresse les mercredis après-midi ainsi que pendant les congés scolaires et les grandes vacances. Ils occupaient une des nombreuses pâtures du hameau pour taper le cuir sans autre but que de se divertir entre copains. La plupart

étaient originaires de Vacresse ; d'autres venaient d'Erbisoeul. Ils s'étaient rencontrés à l'école ou dans le train qui les y conduisait. Certains fréquentaient l'Ecole Normale ou l'Athénée de Mons, d'autres le Collège Saint-Vincent à Soignies.

Je me souviens qu'à cette époque, nous nous contentions de délimiter les goals au sol avec une veste ou un gilet. Chacun essayait aussi d'apporter son « cuir » car les chambres à air des ballons n'étaient pas très résistantes et les fuites

étaient courantes ; en cas de problème, nous pouvions de la sorte toujours disposer du matériel de remplacement nécessaire pour assouvir notre passion : le foot !

Mais pourquoi à Vacresse, et pas ailleurs ? L'explication est simple : le Cercle de Vacresse accueillait spontanément les jeunes car la salle paroissiale leur permettait de se retrouver pour faire de la musique, ou pour jouer au ping-pong ; il n'était pas rare que, pendant les vacances de Noël, à

Pâques ou pendant les grandes vacances, des groupes de jeunes, appartenant à des unités scouts ou à des patronages, logeaient dans la salle.

Il y avait aussi le café du Cercle où nous aimions nous rencontrer l'après-midi pendant les congés scolaires. Il nous était possible de boire une petite chope entre copains et de jouer une partie de cartes, de kicker ou de billard « électrique », à moindre frais, car, nous étions tous étudiants et nous n'avions en poche qu'une petite « dringuelle ».

Le café était tenu par Léonard et Josette, deux personnes déjà d'un certain âge et qui venaient du Borinage. D'un naturel sympathique, ils se tenaient généralement dans la cuisine et nous laissaient entre jeunes ; la porte entre-ouverte leur permettait toutefois d'entendre sur ce qui se passait dans la salle du café et de s'assurer que tout allait bien. Evidemment, nous étions parfois un peu trop bruyants ; Léonard apparaissait alors sur le pas de la porte et nous réprimandait bien gentiment en nous demandant de « nie fait autant d'pass'tant ! »

C'était aussi l'époque des fancy-fair organisées l'été dans presque toutes les paroisses sous l'égide de leur curé, aidé par quelques paroissiens dévoués et par la jeunesse locale.

Ces fêtes d'été, ainsi que les ducasses avec leur bal populaire, étaient un rendez-vous privilégié pour la population car les occasions de se divertir n'étaient pas nombreuses

et chacun profitait de la douceur du printemps ou de la chaleur de l'été pour s'amuser et faire la fête. C'était aussi l'occasion pour la jeunesse, filles et garçons, de se rencontrer.

En 1967, l'abbé Amand Dhaenens était le curé de la paroisse Saint-Martin à Erbisoeul et de la paroisse Notre-Dame à Vacresse. C'était un homme de dialogue et un rassembleur ; il organisait chaque année la fancy fair de Vacresse et il avait relancé tout récemment celle d'Erbisoeul. L'abbé Dhaenens possédait une grande qualité : il appréciait tout le monde, sans aucune distinction, et il aimait beaucoup les jeunes qui le lui rendaient bien.



♦ L'abbé Amand Dhaenens ♦

Au fil du temps, à force de taper dans un ballon sans enjeu véritable, à force de lire les journaux qui publiaient les comptes rendus des matches, souvent victorieux, d'Anderlecht ou du Standard, à force d'entendre Luc Varenne à la radio qui vantait inlassablement les mérites du Roger

Claessen ou de Paul Van Himst dans le Championnat de Belgique et en Coupe d'Europe, nous nous sentions frustrés et notre plus grand souhait était de pouvoir les imiter. Petit à petit, l'idée avait tout naturellement germé dans notre esprit : ce serait chouette de pouvoir disputer de vrais matches, contre de vrais adversaires, avec un vrai arbitre... Bref nous voulions jouer en compétition !

Nous nous entraînions, de façon rudimentaire, sous la houlette de René Leclercq, dans une prairie appartenant à Philibert Gérard et située à proximité de l'église ; les poteaux des goals étaient matérialisés par des troncs d'arbre ou des lattes en bois et une ficelle faisait office de barre transversale. On s'y retrouvait le mercredi après l'école, le samedi et le dimanche matin.

À l'école, certains professeurs et la plupart de nos copains jouaient dans des clubs : Lens, Neufvilles, Soignies, Mons ... Alors, pourquoi pas nous ? Pourquoi n'aurions-nous pas notre propre équipe de football ?

Nous étions tous bien décidés, mais ce n'était pas aussi simple : nous avions besoin d'un terrain, de ballons, d'équipements, et il fallait aussi que des adultes acceptent de nous aider à concrétiser notre souhait. C'est tout naturellement vers le Curé que se tournèrent nos regards : « Monsieur le Curé, nous aimerions bien créer notre équipe de foot, mais ... »

L'abbé Dhaenens nous écouta longuement développer notre projet, parler de nos désirs, de nos aspirations. Il nous posa naturellement quelques questions, sans doute pour lui permettre de juger jusqu'à quel point allait notre motivation. Nos réponses, ainsi que l'enthousiasme que nous manifestions dans nos propos, suffirent à le convaincre.

Il nous promit de s'occuper de nous, comme pour nous rassurer, mais nous le connaissions bien et chacun d'entre-nous savait qu'il ne nous laisserait pas tomber. Effectivement, un premier comité fut rapidement créé ; il comprenait : l'abbé Dhaenens (président), Philippe Cauchies (secrétaire), Willy Houx (trésorier),

René Leclercq (entraîneur-sélectionneur).

Un premier match fut organisé le 30 octobre 1967 à Masnuy-Saint-Jean, contre une sélection locale ; un article fut publié dans le journal : c'était la toute première fois que la presse régionale parlait de nous ; on pouvait lire :

« En collaboration avec Erbisoeul, un groupe de jeunes gens sous la conduite de René Leclercq viennent de former une équipe qui jouera en division III. Cette société est placée sous la présidence de M. le curé Dhaenens, secrétaire : Cauchies Philippe, trésorier : Houx Willy et entraîneur-sélectionneur : Leclercq René. Pour leur premier match joué à

Masnuy-Saint-Jean, ils ont remporté une victoire de 8 à 2. L'équipe de Vacresse était composée comme suit : Dendal Daniel – Cauchies Philippe – Beau Christian – Durieux Jacky – Verdure Claudy – Giffroid Jacques – Houx Willy – Lebrun André – Macaluso Pino – Cogels Xavier (capitaine) et Decot Christian. Réserves : Dubois Alain – Perveux Michel – Novak Michel et Louwagie Bernard. Cette formation se déplacera dimanche prochain à Soignies. Souhaitons-leur bonne chance ainsi qu'une carrière longue et prospère »

Et c'est ainsi que fut conçu le club de football de Vacresse ; l'abbé Dhaenens le porta sur les fonts baptismaux.



« Oyé Oyé, c'est le tambour qui vous parle... »

Le prochain numéro d'El Gazette d'Ercies sortira  
**fin mars 2009** chez

Paul Drink, Boucherie Sandrinette, Annick Mauroy, Coiffure Fascination,  
Boucherie Lefèvre, Agence Marino Dejonghe, Librairie Lecomte, Chez  
Nathalie, Friterie Comme Chez Soi, Banque Bastibel,  
Cercle Familia – Chez Joe.

## Les carnets de Dame Cigogne



**Louis** – Rue de Chièvres

✓ Arrivé le 3 septembre 2008

Fils de Olivier Dirickx-Visschers et de Valérie Lannoy



Dame cigogne vous a aussi apporté beaucoup de bonheur ?  
Partagez le avec les lecteurs de la Gazette en envoyant vos photos  
à [gazette@herchies.org](mailto:gazette@herchies.org)



## Nos curiosités

*Nos avons co dai no villâche, en saquantes bell's curiosités. (Charles Delor 1895)*

### **Les croix en fonte du cimetière d'Herchies** par Talibut et Minmin

*Cet article a pour but de vous faire découvrir ce petit patrimoine que nous côtoyons de temps en temps sans nous rendre compte de sa présence, ni de sa valeur. Bien que le sujet représente à nos yeux un témoignage du passé à préserver, les croix en fonte et le patrimoine funéraire hercinien sont aujourd'hui menacés.*

A partir du XVII<sup>ème</sup> siècle, les sépultures commencent à être accompagnées de croix. Cela fait référence évidemment à la religion chrétienne. Par la pose d'une croix, on symbolise le fait que le défunt a mis sa confiance dans le Christ ressuscité. Les croix furent tout d'abord en bois ou, plus rarement, en pierre. Il faudra attendre le XIX<sup>ème</sup> siècle et l'avènement des fonderies pour voir fleurir les croix en fonte, pour la plupart ajourées, dans nos cimetières wallons. L'usage de croix en fonte s'est arrêté progressivement dans les années d'entre-guerre.

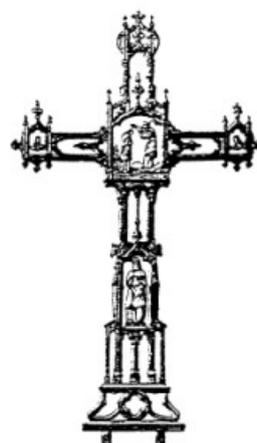
La plupart du temps, la croix était peinte en noir parfois associé au blanc pour les détails. Le bleu clair était traditionnellement réservé aux croix d'enfant. Certaines croix étaient directement plantées dans la terre. D'autres étaient pourvues d'un socle de pierre ou de béton qui maintenait le pied de la croix à l'aide de crochets. Évidemment, ce dispositif était beaucoup plus durable et la plupart des croix sans socle ont disparu depuis longtemps.

Vouloir donner un âge à une croix en fonte n'est pas chose aisée. Les dates de fabrication ne figurent généralement pas sur les croix. Lorsqu'elles y figurent, s'est souvent dessous c'est-à-dire scellées dans le socle de pierre ou de béton. La plupart des catalogues reprenant les différents modèles de fonderie sont souvent muets sur le sujet. On ne peut se fier non plus à la date de décès du propriétaire de la croix étant donné les nombreux réemplois. De plus, les fondeurs n'ont cessé de copier des modèles

antérieurs ou de la concurrence. Il est cocasse de souligner que les propriétaires actuels d'anciennes fonderies sont d'ordinaire étonnés d'apprendre que leur entreprise a fabriqué des croix funéraires.

Pourtant, chaque croix est une véritable œuvre d'art, réalisée selon des technologies et des règles esthétiques propres à une époque, une région, une tradition ou une croyance. Ainsi, l'Assomption est très souvent représentée en référence au culte marial qui a toujours été très présent dans nos régions. D'autres motifs se retrouvent

sur les croix : Le Christ ressuscité, la Vierge, des scènes bibliques comme le baptême du Christ, des anges, des enfants, des animaux (colombe, agneau,...), des cœurs, des outils de la Passion (clous, couronnes d'épines,...), des



#### **Croix représentant le Baptême de Jésus (Herchies)**

*La scène se déroule dans une sorte de petite chapelle. Jésus à gauche est agenouillé devant Saint-Jean Baptiste. Sur l'extrémité des traverses, on retrouve la Vierge et Saint-Jean. Tout en bas, une femme tient un calice entre les mains. Elle représente l'Eglise.*

monogrammes (souvent le M.A. de Marie ou I.H.S.), des symboles (voile de Sainte-Véronique, livre, œil de Dieu, hostie, calice,...) ou plus simplement des motifs géométriques.

Certaines croix comportent également des plaques funéraires en métal ou en faïence de différentes formes (une dizaine a été répertoriée). Ces plaques ont également une valeur ethnographique puisqu'elles étaient souvent placées par les pompes funèbres locales et dénotent dès lors le particularisme local.

Le cimetière d'Herchies compte encore une centaine de croix en fonte.

A ce niveau, le cimetière de notre village recèle une importante collection de croix en fonte. Malheureusement, elles se détériorent. Le meilleur moyen de leur donner une nouvelle jeunesse est de les débarrasser de la rouille et des saletés avec une brosse de fer, les enduire d'antirouilles et enfin de les peindre avec une peinture pour métaux. Notre fossoyeur, Jean-Claude, bien conscient de la richesse de ce patrimoine, remet en état les pièces les plus endommagées.



A côté des attaques du temps, les concessions à perpétuité ne sont plus

entretenues faute de descendants.

L'Administration communale a posé sur ces tombes des avis en date du 1<sup>er</sup> mai 2008. Celles qui ne seront pas entretenues dans un délai d'un an (jusqu'au 1<sup>er</sup> mai 2009) ou ne feront pas l'objet d'une démarche explicite de son propriétaire (héritier) risquent d'être retournées. Les restes du défunt seront mis dans un ossuaire (comme à Masnuy Saint-Jean) et la pierre tombale ou la croix sera probablement détruite.

Une telle issue ne nous serait pas très agréable. Détruire ce patrimoine équivaldrait à oublier les sacrifices que nos aïeux ont fait pour offrir à un mari ou une épouse, à un père ou une mère, à un frère ou à une sœur, un fils ou une fille, un symbole perpétuant son douloureux souvenir.

Dans l'ouvrage, « Les croix de nos aïeux », le collectif d'auteurs nous conseille en lieu et place de les détruire « *de remettre en état les croix abimées et de les replacer au sein même du cimetière contre les murs d'enceinte par exemple* ».

En conclusion, nous inspirant de la Charte Internationale du Patrimoine Funéraire, nous vous invitons, quant à sa préservation et à la nécessité d'intervenir, à visiter notre cimetière afin d'apprécier ce patrimoine et de renforcer le sentiment de responsabilité auprès des familles, des collectivités et des pouvoirs publics à son égard.

#### **Croix représentant le Christ (Herchies)**

*Le Christ est entier, il tient un bâton de la main gauche et bénit de la main droite. En bas, deux pleureuses tiennent chacune une couronne et se tiennent de part et d'autre du montant. Au centre de celui-ci, se trouve un calice surmonté d'une flamme. Aux quatre points cardinaux, on retrouve des médaillons avec des figures d'angelots.*

#### **Références bibliographiques :**

Collectif, **La Fonte en Wallonie, Les Croix de nos aïeux**, collection *Héritages de Wallonie*, 1992.

**Revue Wallonia Nostra**, *Gestion des cimetières et patrimoine funéraire*, n°34, 2005

# Agenda des festivités herciniennes

Janvier – Février – Mars 2009

## Janvier

**Dimanche 4 janvier**

Concours de Whist au Cercle Familia



**Samedi 10 janvier**

Exposition et repas des colombophiles « Les Vainqueurs » au Cercle Familia

**Dimanche 11 janvier**

Conférence du Cercle horticole à 15 heures au Cercle Familia

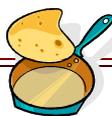
**Dimanche 18 janvier**

Concours de Manille au Cercle Familia

## Février

**Dimanche 1<sup>er</sup> février**

Fête de la Chandeleur et des amis de Lourdes à 15 heures au Cercle Familia



**Dimanche 8 février**

Conférence du Cercle horticole à 15 heures au Cercle Familia

**Samedi 14 février**

Soirée théâtrale patoisante à 19 heures au Cercle de Vacresse



**Dimanche 15 février**

Concours de Manille au Cercle Familia

**Vendredi 20, Samedi 21 et Dimanche 22**

## WEEK-END TELEVIE A VACRESSE



**Vendredi 20** : Souper "Côtelette à l'berdouille"

**Samedi 21** : Matches amicaux par les jeunes du FC Vacresse

**Dimanche 22** : Matches amicaux

Dîner Spaghettis

Promenade familiale de 9h à 12h

Concert-apéritif par la Royale Harmonie Sainte-Cécile de Vacresse à 11h



**Dimanche 27 février**

Concours de Manille du FC Vacresse au Cercle de Vacresse

## Mars

**Dimanche 1<sup>er</sup> mars**

Jeu de cartes traditionnel pour la terre à 19h30 au Cercle de Vacresse



**Dimanche 1<sup>er</sup> mars**

Concours de Whist au Cercle Familia



**Vendredi 6 mars**

Souper annuel du FC Vacresse à la salle Jacques Galant

**Dimanche 8 mars**

Conférence du Cercle horticole à 15 heures au Cercle Familia

**Samedi 28 mars**

Goûter de l'Alteo à 14 heures au Cercle Familia



## Remerciements

Nous tenons à remercier :

- Les commerçants d'Herchies pour la diffusion d' El Gazette,
- Madame Martine Plume,
- Monsieur Jacky Durieux, Monsieur Grégory Faille, Monsieur Christian Beau, Monsieur Nicolas Bastien, Monsieur Christian Quintart, Monsieur Cédric Steyart, Monsieur Michel Breuse.
- Nos épouses Francine et Sarah pour les conseils et le soutien.

Nous tenons également à souhaiter un prompt rétablissement à notre amie Jenny Guéret.