

LA VIE EN HESBAYE NAMUROISE AU DEBUT DU VINGTIEME SIECLE

Des premières années du vingtième siècle, on se fait toujours peu ou prou l'image d'une période privilégiée, d'un contraste heureux avec les rudesses du temps qui les ont précédées et les horreurs qui les ont suivies. Après tout, n'est-ce pas ce qu'on appelle « la Belle Epoque » ? Certes, on se doute que le quotidien de nos campagnes n'avait pas grand chose de commun avec la vie légère que suggèrent les affiches de Lautrec et les premières publicités pour les plaisirs de la plage. Cependant, beaucoup parmi nous ont entendu leurs aïeux raconter ce temps de leur jeunesse comme celui d'un certain art de vivre, d'un monde riche assez pour épargner la faim, trop incertain encore pour dénouer les liens sociaux et effacer les traditions.

J'ai choisi de raconter ici la vie de ces villages du nord de la province de Namur, par attaches personnelles sans doute, grâce à la commodité d'une tradition verbale, parce qu'aussi elle est assez typique de ce que pouvait être le quotidien wallon voici un siècle.

Cette vie est liée au cadre géographique, au contexte politique et économique, qui seront brièvement évoqués ; elle est aussi davantage influencée par les contingences matérielles, à la terre, encore nourricière en ce qu'elle conditionne la survie du plus grand nombre, ses travaux et ses jours. C'est sans doute l'incertitude, le besoin que chacun a des autres qui fonde les traits les plus attachants de ce monde, traditions sociales, religieuses, complémentarité des générations et des savoir-faire. Pourtant, c'est en ce temps aussi que se devine ce qui sera le nôtre et nous singularise de la grande part du monde : enrichissement général, étirement de la pyramide des âges, libération d'une part de l'activité humaine de ce qui n'est pas directement sa subsistance.

Le pays et les hommes

Ce pays, c'est le vaste plateau qui domine la Meuse, dans la partie namuroise de la Hesbaye, cette longue bande qu'on mettait en jaune sur les cartes géographiques des classes primaires, le "H" dans le Hainaut et le "E" bien avant dans la province de Liège, dernière marche de la romanité et de sa langue d'oïl avant les rudesses germaniques, avant cette limite du nord tracée depuis quinze siècles, sans que rien ne la marque pourtant, fleuve ou forêt.

En deçà de cette frontière qui n'en est pas une, d'autres existent, plus subtiles encore, insaisissables, mais dont la somme fait qu'on est chez soi ou qu'on est ailleurs. Ainsi la pierre dont on fait le montant des portes et les croisées, moellons bleus des carrières mosanes ou grès ferrugineux. Ou encore la couverture des toits, tuiles ou ardoises. Et puis la langue, toujours, différente de celles des familles de l'ouest et surtout de l'est-wallon. Ainsi, quand du côté de Namur on dit *pourcia* pour pourceau ou *tch'fias* pour chevaux, on dit du côté de Liège *pourcé* et *dj'ves* : le comté d'un côté, la principauté de l'autre, depuis les siècles des siècles, d'un hameau à l'autre, sous les souverains de Bourgogne, d'Espagne, d'Autriche. Seuls les Français n'ont rien compris, qui sont allés joindre nombre de villages namurois au département de l'Ourthe alors qu'ils devaient être de Sambre et Meuse.

A première vue, la Hesbaye namuroise a peu pour plaire. Le sol en est plat, fait jusqu'à l'horizon d'hectares de betteraves et de blé, boueux plus souvent qu'à leur tour. L'eau sourd partout, plus encore à l'ouest qu'à l'est de la région : il ne fallait jadis guère creuser pour avoir un puits, et les ruisseaux courent nombreux sur cette campagne, bordés de rideaux de saules qui en rompent la monotonie. La terre est brune, ferme sans être lourde, féconde. Elle est reine. Quand, aux temps anciens, on faisait payer les fermages en muids de blé et qu'un seul suffisait pour louer un bonnier au sud de la Meuse, il en fallait ici donner jusque quatre.

C'est un pays ouvert depuis toujours aux vents comme aux armées, les uns venant de l'ouest, les autres de l'est, faisant tort souvent, mais sans guère rester. La grande chaussée romaine le traverse en ligne droite, suivie en d'autres temps d'autres grands-routes. Passages. De là vient peut-être que les gens qui vécurent là ne se sont jamais guère préoccupés de ce qui vécut avant eux ni de ce qui viendrait après, pour le malheur des amateurs de vieilles pierres. Ils sont aussi peu sensibles au surnaturel : diables, fées et nutons n'ont guère trouvé de trous où se cacher, de rochers pour laisser leur marque, comme au sud de la Sambre et de la Meuse.

Le réseau routier qui couvre la Hesbaye namuroise est relativement récent. Si on excepte la route de Louvain, qui date de 1728, les autres grands axes n'ont été créés qu'au XIX^e siècle : Namur-Bruxelles (1827), Namur-Hannut (1840), Namur-Perwez (1871). Les routes transversales ont suivi, mais dans les villages et entre eux, les *tîdjes* (chemins de terre) et les *pîsintes* (sentiers) sont l'ordinaire ; ils sont souvent bordés de haies, clôture traditionnelle dont la malheureuse disparition a favorisé, comme on sait, les inondations et l'érosion des terres.

Le début du siècle est marqué par l'apparition de l'automobile ; c'est donc l'époque où on restaure ce réseau routier, fort dégradé au cours des décennies précédentes. Les voies sont pavées de porphyre et de grès, parfois avec un assemblage en éventail qui n'a pas partout disparu. Le « tarmacadam » fait son apparition. L'entretien de leur voirie coûte cher aux communes, qui font venir à cette fin des carrières mosanes des trains entiers de pierre

concassée et introduisent diverses taxes sur les attelages, avec déjà les complications administratives du genre ; ainsi à Meux, en 1909, les vaches attelées pour ramener le fourrage sont exemptées, au contraire des génisses attelées pour les travaux agricoles ; la taxe est de cinquante francs pour les voitures, de vingt-cinq pour les charrettes...

La voiture reste rare avant la guerre : seuls 2.564 de ces engins circulent en Belgique en 1908. Il y a une infinité de marques et de modèles, pour une grande part fabriquées dans le pays. Les plus gros producteurs belges sont les ateliers Germain, à Monceau-sur-Marchienne, qui construisent aussi sous licence la Panhard-Levassoz. A partir de 1903, des plaques murales indicatrices de couleur bleue font leur apparition à l'entrée et à la sortie des villages : c'est que le code de la route, publié au Moniteur belge en 1889, interdit aux voitures de dépasser la vitesse de 10 km/h en agglomération. Hors des zones peuplées, on peut pousser des pointes jusqu'à 30 km/h ! Les piétons sont tenus de s'écarter au passage des automobilistes, à charge pour eux de signaler leur passage en klaxonnant ou en criant...

Le chemin de fer date de la même époque que les grands axes routiers, puisque la ligne de Bruxelles a été achevée en 1856 et celle de Tirlemont, via Eghezée, en 1869. La grande nouveauté, à l'aube du siècle, c'est cependant le vicinal, qui a connu en peu de temps un développement prodigieux et assuré pour la première fois la mobilité des gens des campagnes. La première ligne de la province a relié Eghezée à Andenne en 1886, deux ans après la création de la S.N.C.V., puis un réseau étroit a rapidement quadrillé la campagne : en 1899, on comptait déjà en Belgique 4.459 kilomètres de lignes vicinales ! L'occupant allemand allait d'ailleurs trouver là, à chacune des deux guerres, un approvisionnement aisé en acier. Avant d'être relayées par les motrices électriques dans les années trente et par les premiers autobus, qui faisaient leur apparition en 1927, les locomotives du vicinal ont connu une très longue carrière. Les anciennes cartes postales nous les montrent, avec leur bouclier de fer à l'avant, leurs plates-formes extérieures, les sièges en bois en deuxième classe et les coussins de crin en première. L'hiver, on remplace deux banquettes par un poêle à charbon et tout cela s'en va cahin-caha : il faut prendre de l'élan pour franchir les côtes, parfois s'y reprendre à deux fois ! Le premier train part ainsi d'Eghezée à six heures quarante, il arrive à Namur une heure plus tard

Le début du vingtième siècle est bien chez nous un temps de prospérité. En dix ans, de 1900 à 1910, la population belge s'accroît de 10 %, atteignant 7,42 millions unités : une croissance si rapide est extraordinaire. Les villages sont encore plus peuplés qu'aujourd'hui, mais l'exode rural a commencé depuis 1890; à titre d'exemple, les villages formant l'actuelle commune de Fernelmont comptaient 7.634 habitants en 1886, 7.543 en 1896, 7.109 en 1906, 6.509 en

1916; le dépeuplement devait atteindre un pic dans les années septante, avant que le retour à la vie rurale n'inverse fortement la tendance depuis un quart de siècle.

Vers 1910, le taux de natalité est de 19,08 ‰ en province de Namur, ce qui est dans la moyenne wallonne : il était de 26,4 ‰ trente ans plus tôt, il n'est plus que de 11,49 ‰ aujourd'hui. En 1909, 13 % des enfants meurent encore avant l'âge d'un an ; l'espérance de vie s'en trouve réduite à environ cinquante ans. Le vieillissement de la population est plus marqué en région namuroise qu'ailleurs, même si la pyramide des âges est encore bien différente de ce qu'elle est devenue. La famille nombreuse reste fréquente, surtout dans les classes les plus pauvres : 55,5 % des ménages comptent au moins trois enfants vivants, 12,4 % en ont six ou plus. C'est l'époque où le livret de mariage prévoit quatorze cases ; on applique à la lettre les recommandations de l'abbé Niolet, qui dans ses « Nouveaux sermons pour les jeunes époux » signale que la famille chrétienne, pour satisfaire aux vœux divins, ne devrait pas avoir moins de quinze enfants, dont douze seraient vivants...

La province de Namur connaît à cette époque un vieillissement plus marqué qu'ailleurs. Certes, en 1900, 37,5 % de la population a moins de vingt ans, mais cette proportion est en baisse rapide. La médiocre natalité y est pour quelque chose, comme la baisse importante de la mortalité qu'on enregistre depuis 1880, et qui n'est plus que de 16,3 ‰ en 1910. La durée de vie s'allonge donc, même si on meurt encore souvent d'affections aujourd'hui bénignes : l'appendicite, par exemple, est souvent mortelle.

La langue usuelle de nos campagnes est évidemment le wallon. Une enquête réalisée dans le canton d'Eghezée en 1920 a établi que 95 % des gens en usaient dans leurs rapports avec l'administration, un pourcentage qui atteint 100 % dans certaines communes. Le français n'est qu'une seconde langue, qu'on apprend à l'école et qu'on lit dans les journaux. Il y a peu de différence à cet égard entre la Wallonie et la Flandre, et les pourfendeurs du flamingantisme naissant usent de cet argument, un brin fallacieux. Ce bilinguisme ne va pas sans malentendus, liés à une perception différente des mêmes mots. Si le tutoiement en patois est vulgaire – *ti* ou *twê* (toi) au lieu de *vos* (vous) est grossier, même entre familiers – certaines expressions anodines en wallon le sont moins en français et les annales judiciaires du temps rapportent plusieurs cas de condamnation pour outrage à une maréchaussée peu sensible au caractère imagé du parler populaire. La langue a des variantes d'un village à l'autre, même si la famille du wallon namurois est assez homogène. La frontière est par contre tranchée avec le wallon liégeois et les fusions de communes ont procédé à certains rattachements linguistiquement hérétiques.

L'étranger est cependant le citadin, plus que le natif du village voisin, fut-il d'une autre province. On parle fort péjorativement. Le Namurois, c'est *l'Chwès*, cet habitant des vieux

quartiers qui n'en fait pas lourd ; pour se moquer d'un maladroit, on le traite de *djodjo d'Nameûr*. Quand un citadin égaré met la basse-cour en émoi, quand il écrase les légumes, quand il voit dans les taupinières l'oeuvre des paysans, il est heureux qu'il ne puisse comprendre les périphrases assassines dont on le désigne : *panse à pwès* (ventre empli de pois), *mougneû d'gravasses* (mangeur d'écrevisses) ou *d'boléye* (de potée à cochons), voire *tchiau à saya*, injure suprême significative de l'éloignement de deux mondes : quel homme sensé pensera en effet à exiger un seau pour faire ses besoins quand la nature est si vaste ? Il faut dire aussi que quand les villageois descendent en masse à la foire de Namur le *dîmègne dès paysans* troisième dimanche de juillet qui leur est réservé, on les regarde sans indulgence. C'est là pourtant pour eux un des grands jours de l'année, la découverte d'attractions inconnues aux kermesses, et un tram spécial est même prévu, les attendant jusqu'à onze heures du soir.

Une belle époque ?

Le revenu réel a augmenté de 20 à 30 % en vingt ans. On vit mieux, on épargne aussi, car *mète di costè* (mettre de côté) est une vertu cardinale et *lès fê valsè* (les faire valser) un péché capital. Que met-on *è s'boûse* (dans sa bourse), sachant que le franc de ce temps vaut environ quatre euros d'aujourd'hui ? Dans l'ordre des *napolèyons* (pièces de vingt francs or), des *rôlètes* ou *blancs* (cinq francs argent), des *pitits blancs* (un franc), des *pîces di dî sous* (cinquante centimes), des *mastokes* ou *pitits sous* (cinq centimes), des *çans'* (deux centimes) et des *diméyes çans* (un centime)...

La grave crise agricole des années quatre-vingt et du début des années nonante est oubliée. L'afflux des blés américains avait alors fait baisser le prix du quintal de 30,9 à 17,5 francs, acculant de nombreux agriculteurs à la ruine. On a compris que pour résister, il faut oublier les méthodes ancestrales. La mécanisation se généralise. Malgré cela, la part de la terre dans l'économie régresse fortement : elle formait 50 % du produit intérieur belge en 1880, elle n'en représente plus que 30 % en 1913. Dans le Namurois, la part de la population active occupée par l'agriculture n'est plus que de 19 % en 1910 pour 53,6 % en 1856 : c'est que le progrès ne concerne pas les seules campagnes, et que cette période est celle d'abord du grand boom industriel.

La Belgique est la seconde puissance industrielle au monde, après le Royaume-Uni : Solvay révolutionne la chimie, Empain construit le métro de Paris, Jadot le chemin de fer Pekin – Hankow ! Les lois sociales se succèdent : en 1889, le travail des enfants de moins de douze ans a été interdit, en 1903 est votée la première loi sur les accidents de travail. L'année suivante, la journée est limitée à onze heures : c'est peu si l'on songe qu'un ouvrier agricole travaille de cinq heures du matin à huit heures du soir en été, à six en hiver. En 1905 apparaît le repos dominical obligatoire. Ces conditions « idylliques » attirent dans les industries de la vallée de la Meuse une main d'œuvre croissante, qui boude les travaux agricoles. Les salaires agricoles s'en ressentent : avant la guerre, on paie les ouvriers des moissons jusqu'à cinq francs par jour, ce qui ne s'est jamais vu. Plus de la moitié du budget des ménages reste cependant absorbé par la nourriture.

Sur le plan politique, les outrances de la guerre scolaire ont chassé les libéraux du pouvoir. Le parti catholique est tout-puissant pendant trente ans malgré le cartel que forment ses deux adversaires dans la plupart des arrondissements. Il gère les crises sociales, concède les réformes électorales, dans un climat toujours tendu. Le suffrage universel plural et le vote obligatoire, en 1894, ont amené vingt-huit socialistes à la chambre, une ambiance nouvelle aussi, avec un trio d'orateurs fameux et contrasté, les Anseele, Destrée et Vandervelde. C'est l'époque du vieux Léopold II, qui s'oppose au parlement sur le Congo, finalement annexé en décembre 1908, puis sur le service militaire obligatoire et personnel, dont il signe la loi trois jours avant de mourir, un an plus tard, dans le pavillon des palmiers, au bout des serres royales.

La campagne namuroise est évidemment catholique, même si les élections législatives de 1912 indiquent pour l'arrondissement une légère majorité pour le cartel du parti ouvrier belge et des libéraux progressistes. Au temps du cens électoral, les libéraux avaient certes fait exempter d'impôt les chevaux mixtes, ceux qui servent aux travaux des champs en semaine et à l'agrément le dimanche, mais ce cadeau trompeur n'avait pas changé grand chose.

A vrai dire, on ne s'occupe guère au village de ce qui se passe à Bruxelles, de Charles de Broqueville qui succède à F. Schollaert comme premier ministre en 1911. On se moque des politiciens, qu'ils soient *djanes*, *bleuws* ou *rodjes*. Les catholiques, ce sont les *câtis* (les pensionnaires de l'hospice), les libéraux les *vis bèraus* (les vieux béliers). Le devoir civique, on feint de le prendre à la légère. *On va fê les vôtés dimègne* (dimanche), dit-on : les *vôtés*, ce sont les votes, mais aussi les crêpes ! La politique locale est bien plus importante : si elle est à des lieues des querelles idéologiques, elle touche à ceux qu'on connaît. Le personnage

central, c'est bien sûr le *mayer*, le bourgmestre à qui on va rendre hommage en fanfare au jour de kermesse.

L'habitat

La grande ferme de Hesbaye est l'archétype du genre, mais c'est surtout l'exception dans un habitat infiniment plus modeste. Ferme en carré, assemblage de volumes simples, corps de logis et bâtiments de l'exploitation, s'appuyant plus ou moins l'un à l'autre. Equilibre difficile entre une vocation de défense – c'est qu'à l'époque moderne, la peur des troupes débandées n'était jamais loin – et un souci de se prémunir contre l'incendie. Témoignage de siècles divers, du XVI^e aux grandes reconstructions du XIX^e, les grandes fermes peuvent être voisines des églises, au cœur du village qui jadis s'est groupé autour d'elles. Elles sont aussi isolées dans les campagnes, au centre d'un domaine qui parfois fut terre d'abbaye, comme celle d'Hemptinne, qui relevait de l'abbaye d'Aywières ou celle de Tillier, qui appartenait à Marche-les-Dames; mais ce n'est pas une règle générale : la ferme d'Hulplanche à Emynes, ou celle d'Hermoye à Mazy n'ont rien d'abbatial et à l'inverse, la ferme de la Tour à Spy, qui appartient à l'abbaye de Floreffe, se trouve dans le village. Des meurtrières, des tourelles, souvent même les vestiges de douves ou de ponts-levis leur donnent l'allure d'un château, comme à Bierwart, Aische-en-Refail ou Hanret ; dans beaucoup de domaines, souvent les plus prestigieux, la ferme dépend du château mais en est distincte : c'est le cas à Bolinne-Harlue, Dhuy, Tavier, Temploux et bien sûr Franc-Waret. Cependant, les grandes fermes sont rares, dans un système d'exploitation encore très morcelé.

Jusqu'à une époque relativement récente, l'habitat hesbignon, tant dans son implantation que dans sa forme, offrait une image assez homogène. La maison traditionnelle n'a rien de coquet : c'est un simple volume rectangulaire, bas et long, avec une toiture à deux versants. Les étages sont rares, « ils font riche ». Les murs s'appuient sur de solides fondations : pour qu'un bien soit immeuble, il fallait jadis qu'il soit assis sur « cache et sablon » ; et puis, le sol est humide, ce qui explique aussi qu'il y ait peu de caves, ou peu profondes, et que les puits soient faciles à creuser.

Les matériaux traditionnels, la structure de bois en colombage, les murs de torchis et de pisé, le toit de chaume, se font déjà rares au début du vingtième siècle. On les trouve surtout à l'est de l'arrondissement, où le dur s'est imposé plus tard qu'ailleurs : ici la pierre bleue de Meuse,

là le grès ferrugineux, répartis de part et d'autre de lignes de partage assez claires courant de village en village. Moins chère, moins belle aussi est la brique, fabriquée sur place : mon aïeul s'improvisa ainsi briquetier pour construire sa maison, cuisant deux fois plus de briques qu'il ne lui en fallait pour les revendre et réduire le coût. Le chaume a progressivement disparu à la fin du XIX^e siècle, en raison évidemment du risque d'incendie : les toits de paille de seigle avaient l'avantage de durer longtemps – jusqu'à cinquante ou septante ans –, de trouver même un second emploi comme litière pour les bêtes, mais ces atouts restaient bien minces au regard du coût des primes d'assurance. Les « fleurs de tonnerre » que sont la joubarbe – appelée aussi plante de Jupiter – et le coquelicot, qui étaient supposés protéger les toits de chaume, en sont donc descendues pour trouver refuge sur un pilier ou un puits.

Les murs sont généralement chaulés, y compris à l'intérieur des étables et poulaillers, par un souci d'hygiène et de propreté constant dans les campagnes. La chaux est en effet un bon désinfectant et au siècle précédent, où planait toujours la menace du choléra, on la distribuait parfois aux indigents. Le chaulage se fait dans un assortiment de couleurs parfois problématique quant aux canons de l'esthétique : le bleu d'outremer (*wésse*), l'ocre, obtenu en mêlant la chaux de purin, le rose tiré du sang de porc font dans les villages une mosaïque de pastels...

L'agencement du bâtiment est avant tout fonctionnel. Le centre du logis est la cuisine, d'où partent les autres pièces. C'est là qu'on se retrouve pour le repas, près de la cheminée. Les saisonniers y ont leur table, souvent une planche abattable fixée au mur. La cheminée est d'importance ; jadis, la population était comptée en feux. On pend le *crâma* (la crémaillère) quand on entre dans la maison ; longtemps, pour exécuter les saisies, on le dépendit, symboliquement. La cheminée est traditionnellement décorée des *copèzias* (ou *compèzias*), des mèches enrobées de cire formant des motifs divers. C'est là un usage fort ancien, mélange de paganisme et de religion ; certes, on place les *copèzias* à la Chandeleur, on les bénit même, mais s'ils protègent de l'incendie, ils sont aussi supposés éloigner *macrâles* et esprits maléfiques ; ils figurent souvent une croix, mais ce n'est pas toujours la croix chrétienne, et on y mêle des fleurs et des spirales. L'usage des *copèzias* s'est perdu vers 1900, mais les cheminées les ont conservés longtemps.

Pour l'éclairage, il n'est bien sûr pas encore question de l'électricité, qui ne se répandra dans les campagnes que vers 1925 : le fameux bec d'Argaud, qui fonctionne à l'huile ou au pétrole, c'est la grande nouveauté au début du siècle. On ne s'en sert pas partout : le crasset, cette lampe vacillante à l'huile de colza, de chènevis ou de faine, éclaire les plus modestes, quand, par économie, on ne laisse pas tout simplement le poêle ouvert.

Les chambres ne sont évidemment pas chauffées, aussi se sert-on de chauffe-lit : pot à braises protégé d'une armature d'osier, bassinoire dont le Christ en relief du couvercle protège de l'incendie, ou plus simplement l'antique *tchafète* ; il s'agit là d'une branche d'aune creusée et fermée d'un bouchon où on introduit une barre de fer rougie au feu.

La maison pauvre, celle des *p'titès djins* (petites gens) se limite généralement à une seule pièce, avec au fond une chambre étroite formant alcôve, que les enfants partagent avec les parents, dans une malsaine promiscuité, s'ils ne dorment pas dans le grenier, sur des paillasses, avec des sacs de jute pour couvertures. La situation n'est pas meilleure en ville : à Liège, en 1910, 24 % des ménages vivent dans une seule pièce. La nature du sol est fonction de l'aisance de l'occupant : entre les extrêmes que sont la dalle de calcaire et la terre battue mêlée de cendre et de sang de bœuf, il est plus souvent fait de ces petits carreaux de terre cuite noire et rouge qu'on trouve partout dans nos campagnes. Parfois aussi, le sol est *édeigni*, couvert d'un mélange de chaux et de petits cailloux, mêlé, pour la couleur, aux cendres de la forge.

Le poêle, souvent encore le traditionnel « plate-buse », soigneusement noirci est la fierté de la ménagère ; on le nourrit de « schlam », une poussière de charbon humide et grasse, ou d'un mélange de houille et d'argile qui dure plus longtemps et évite une trop forte chaleur. Les autres meubles, dressoir, garde-robe, saloir, dépendent de la fortune de l'occupant ; dans le pire des cas, ils se réduisent à un simple coffre où sont enfermés quelques pauvres effets.

Pas d'égout : la cuve de pierre bleue, les baquets d'eau, la *tine* (bassine) de la lessive sont souvent vidés à même le sol et l'eau rejoint le fumier par un trou du mur. L'eau ne coûte rien, sinon un peu d'huile bras à la pompe, et on en profite : pauvreté ne rime pas avec saleté, et les voyageurs ont tous été frappés par cette propreté méticuleuse de la ménagère de nos régions, souci qui culmine au grand nettoyage et à la grande *bouée* (lessive) ; cette eau par contre n'est pas toujours propre à la consommation : la proximité du fumier et les infiltrations sont cause de beaucoup de problèmes de santé, et expliquent l'importante consommation de café. Celui-ci coûte cher, deux francs le kilo, aussi, dans les familles les plus pauvres, doit-on se contenter de chicorée ou plus souvent d'orge torréfiée : les paquets de la marque Kneipp sont dans toutes les cuisines.

L'agriculture est évidemment l'activité économique majeure de nos campagnes. Les registres professionnels de la province, qui répertorient par commune les métiers exercés, montrent que deux professions se détachent nettement du lot : celles de fermier... et d'aubergiste. Vingt-cinq tenanciers d'auberges et estaminets pour trente fermiers par exemple à Aishe en Refail, vingt-sept et vingt-trois à Leuze-Longchamps, généralement loin devant les vingt ou trente autres métiers pratiqués, même les plus répandus, comme maçon ou couturière. Nous reviendrons sur le phénomène des cabarets; quant à l'agriculture, ces chiffres n'indiquent qu'une activité principale, car la plupart des ménages élèvent quelques bêtes et entretiennent un bout de terre.

La grande exploitation que l'on connaît aujourd'hui, celle que la taille des grandes fermes en carré pourrait laisser pressentir, n'est certainement pas la règle : à l'est de la province surtout, la terre est très morcelée. Le petit paysan qui ne possède qu'un cheval ne peut mettre en valeur plus d'une « charrue », soit 9,46 hectares dans le Namurois. C'est là un maximum, sur les meilleures parcelles et avec un bon matériel ; plus souvent, le paysan doit se contenter de six à huit hectares. S'il n'en a que trois ou quatre, il doit pour faire vivre sa famille trouver un revenu d'appoint. Les fermes moyennes vont jusqu'à quarante ou cinquante hectares. Les grandes, plus rares, peuvent dépasser les cent hectares. Un exemple illustre bien cette mutation radicale de nos campagnes. A Villers-lez-Heest, on ne comptait en 1910 qu'une exploitation de plus de 100 ha, trois de 50 à 100 ha, quatre de 10 à 20 ha pour quatre-vingts fermes plus petites : seules les sept ou huit grandes ont subsisté, se sont étendues ; quant aux petites, elles ont toutes disparu.

Les terres sont bornées de grosses pierres son équarries. Pour prévenir la fraude, on a généralement enterré au dessous des tessons ou des cailloux aisément reconnaissables. Le bâton surmonté d'une touffe de paille, planté au bord du champ, c'est le brandon, *li twatche*. Il peut signifier, comme dit encore notre Code civil, que la récolte, « les fruits pendant par racine », ont été saisis. Plus simplement, ce peut être un simple avertissement, une interdiction de passer ou de marauder.

Mais revenons à ces mesures fondées sur la surface exploitable avec un cheval. Même si le bœuf ou la vache restent les animaux de trait les plus courants, cet animal est un peu l'unité de mesure de l'exploitation, avec le matériel qui s'y rattache. La « charrue » contient dix « bonniers » et *li bôni* quatre *djoûrnaux*, le journal (23,655 ares) étant ainsi nommé pour ce qu'on le laboure en une journée. Le journal se décompose en vingt grandes verges (4,731 ares), celle-ci en vingt petites verges (23,6 centiares). Le cheval, c'est le belge de trait, une variété de percheron, animal de grande taille (parfois plus de 1m80 au garrot), placide et

puissant. S'il travaille tout le jour, ne s'arrêtant qu'à midi pour manger son picotin, il coûte cher à l'achat et à l'entretien.

Le système métrique officiel ne détrônera que fort tard ces mesures traditionnelles dont on usera encore couramment après la seconde guerre. Ainsi en va-t-il pour les volumes et les quantités. Il y a le quarteron, terme ambigu qui désigne tantôt le poids, pour le beurre et le café, tantôt le nombre : *on cautron d'ous*, c'est vingt-six œufs. Pour le grain, il y a surtout *li mud* (le muids, soit 245,7 litres), qui contient huit sacs de 30,7 litres ; le sac, c'est *li stî* (le setier), d'un poids variable selon son contenu, environ vingt-cinq kilos pour le froment, moins pour l'avoine. Pour porter le grain au moulin, pour rentrer les pommes de terre, on porte souvent le sac sur sa tête, soit posé sur un coussinet (appelé *li twatche* dans le Namurois), soit après avoir formé une sorte de capuchon avec son ouverture (*li gueûye dè sètch*, la gueule du sac). Dans les cours de ferme, on mesure la force au portage des sacs : au village, mes aïeux se défendaient honorablement, lui pour monter l'échelle du grenier avec cent kilos de grain sur l'épaule, elle pour soulever ce poids entre ses dents, qu'elle perdit fort tôt...

La Hesbaye est peu boisée, dix pour cent de la superficie, tout au plus : les dernières forêts ont disparu dans le courant du XIX^e siècle, avec l'accroissement démographique, et il n'en subsiste que des lambeaux, principalement sur les mauvais sols, comme à Bierwart, ou les terrains pentus descendant vers la Meuse. Les terrains communaux ont pratiquement disparu, depuis que la loi de 1847 a organisé leur vente forcée sous condition de mise en valeur. Les herbages occupent les rares vallons plus humides et les trois quarts du sol sont donc voués aux labours. En 1913, la terre de culture vaut en Namurois 3.650 francs l'hectare, mais c'est là une moyenne généralement largement dépassée en Hesbaye. C'est environ deux fois et demi le salaire annuel d'un ouvrier, ou 18.000 euros d'aujourd'hui. La richesse foncière est donc concentrée, aux mains des *maïsses* et autres *gros bonêts* qui donnent les terres à bail ou les confient à un régisseur. Le rendement est d'environ 3,5 %, puisque le fermage coûte ou rapporte de 110 à 140 francs. Souvent encore, on loue *au satch*, pour un nombre convenu de sacs de blé à l'hectare.

En Hesbaye comme en Brabant et Hainaut, les baux prennent généralement cours à la saint André, le 30 novembre. Au sud du sillon Sambre et Meuse, c'est à la Toussaint. Par exception, pour les petites terres, plus souvent à l'est de la province, ce peut être à la saint Lambert, le 17 septembre ; c'est aussi à cette date qu'on sème le seigle et qu'on récolte les noix : *Al Saint-Lambèrt, lès gayes al tère* ! Les baux sont régis par des usages anciens, qui sont source de droit. Le fermier sortant doit ainsi semer pour son successeur, moyennant

remboursement de ses dépenses : c'est le marsage. Il ne peut plus disposer des fumiers une fois achevés les labours d'automne, et doit laisser la paille à la ferme.

Agriculture et élevage

L'agriculture a connu de 1895 à 1910 un progrès fantastique, faisant par exemple croître de 27 % le rendement des céréales. La grave crise des quinze années précédentes a donc eu un effet salutaire, révolutionnant les modes d'exploitation. Ce progrès fut aussi un constant souci du gouvernement, qui a notamment créé en 1885 le Corps des agronomes de l'état.

La jachère traditionnelle a été progressivement abandonnée à partir du milieu du XIX^e siècle, pour totalement disparaître vers 1910. Cette évolution s'est faite en Hesbaye plus vite qu'ailleurs, mais ce fut au prix d'un appauvrissement des sols qui ne fut pas étranger à la crise agricole, et qui n'a été contrecarré que trop tard par le recours aux engrais, qui double en quinze ans. Aux huit tonnes de fumier qu'on épandait par hectare labouré, on ajoute maintenant vingt kilos d'azote, trente-six kilos d'acide phosphorique, sept kilos de potasse.

A côté du froment, de l'avoine, du seigle et de l'escourgeon auxquels est consacrée la moitié des terres cultivées, une culture s'est imposée : c'est la betterave. Son développement a été spectaculaire de 1866 à 1880, plus modeste ensuite, les traités internationaux ayant interdit la ristourne aux fabriques des droits d'exportation. Sucrière, parfois fourragère, la betterave nécessite un travail lourd, un ameublement profond tout d'abord, puis le repiquage, le désherbage et le démariage, tâches que les céréales épargnaient. L'arrachage surtout est pénible, dans les boues de l'automne : avant de mener les *bègnons* (tombereaux) à la râperie, il faut aussi décoller et nettoyer les racines. Quand il ne produit que 2.400 kilos d'avoine ou de froment, un hectare de terre donne trente tonnes de betteraves, sans compter les déchets entassés par couches et mis à fermenter dans des silos recouverts de terre, qui nourriront le bétail après fermentation. Le traitement de tels volumes demande une infrastructure nouvelle, d'autant qu'il faut les mener à l'usine et plus seulement au grenier. Le chemin de fer vicinal joue là un rôle important et ce n'est pas un hasard si l'industrie sucrière se concentre près des nœuds ferroviaires, comme Eghezée ou Tirlemont. Quand on fermera aux voyageurs la ligne de Namur à Ramillies, en 1948, un tronçon restera ouvert dix ans encore pour le seul transport de ces précieuses racines !

Céréales et betteraves forment donc l'essentiel des cultures. La pomme de terre est peu à l'honneur sur ces terres trop riches ; quant au lin, il y est encore inconnu et ses fleurs bleues ne feront qu'une éphémère apparition à la fin des années vingt.

Le matériel agricole aussi a considérablement évolué à cette époque. Le symbole de ce progrès est sans nul doute la fameuse charrue Brabant-double (ou double Brabant), qui a détrôné l'ancien araire. Invention française, mais inspiré d'un outil utilisé en Belgique, d'où son nom, cet engin révolutionnaire pourvu d'un double soc donne une valeur nouvelle à la « perche », cette mesure traditionnelle de la largeur d'un labour : jamais paysan n'avait auparavant mené son sillon si vite et si droit jusqu'au repère de sa casquette, plantée sur une fourche au bout du terrain. La Brabant-double fait la fortune de la maison Mélotte, à Gembloux, qui en dépose de multiples brevets à partir de 1881.

Le semoir mécanique s'est aussi rapidement répandu, au contraire de la faucheuse, qui a fait son apparition dès les années 1860, se perfectionnant ensuite en moissonneuse, puis en moissonneuse-lieuse, mais dont l'usage ne se généralise qu'après 1900 : longtemps encore les moissons se font à la faux, surtout pour le seigle. Les hommes avancent en échelons, par brigades de trois ou quatre. Ils s'arrêtent pour affûter la lame à la pierre à fusil, tandis que les femmes souvent les aident à nouer les gerbes et à les dresser *en dijas* (en dizains) ; le soir venu, les pauvres viennent *mèchner* (glaner). Les moissons sont bien plus tardives qu'aujourd'hui, car on est davantage soumis aux aléas du climat ; on ne peut faucher sans être sûr que le soleil séchera la récolte, et on voit ainsi des moissons se prolonger jusqu'en octobre.

Outre la moissonneuse, le progrès amène les houes à cheval, les extirpateurs. Le prix de ces merveilles de la technique ? Les tarifs de la maison Verhelst-Pirard, à Tavier, nous les indiquent à la veille de la guerre : la faucheuse simple vaut 270 F., la moissonneuse 425 F., la moissonneuse-lieuse 800 F. ; ces prix ne semblent pas inabordables, mais ces mécaniques n'ont évidemment pas de moteur et ne font pas l'économie des chevaux. La machine à battre est plus rare dans la région de Namur qu'ailleurs ; la petite machine à manivelle est à peine un progrès par rapport au fléau, au contraire de ces grandes mécaniques mues par un manège de bœufs ou de chevaux, puis par un moteur ; ces engins coûteux appartiennent généralement à des entrepreneurs qui vont de ferme en ferme. On bat en hiver les gerbes qu'on a conservées au grenier ou à l'extérieur, dans des meules couvertes de paille de seigle. Rien ne se perd : l'enveloppe du grain est mêlée aux pulpes comme aliment pour le bétail.

Quand l'exploitation excède la dimension familiale, on recourt à la main d'œuvre extérieure. Le sort de ce prolétariat agricole n'est guère enviable. Le travail est pénible, précaire aussi. Quand le mauvais temps empêche les travaux, ne dit-on pas « *i tchaît dès plai-st-i, nosse*

maïsse » (« il tombe des plaît-il, notre maître »), évocation des démarches obséquieuses qu'il faudra faire pour retrouver un travail ? On loge les ouvriers où on peut, dans la « chambre des arracheurs » ou sur la paille de la grange. Le garçon d'écurie se contente d'un lit suspendu, à proximité de ses bêtes.

Tout au bas de la classe des ces *p'titès djins*, il y a les Flamands. Ils viennent des régions de Tirlémont, de Landen, de Hoegaarden par le chemin de fer ou le vicinal, pour le temps des moissons et celui des betteraves. On les connaît mal, on ne comprend pas leur langue, on a du mal sans doute à appréhender le flamingantisme, ce phénomène nouveau : vers 1910 en effet, on se déchire à la Chambre sur le projet d'imposer le néerlandais dans l'enseignement moyen, comme à l'Université de Gand ; le mouvement wallon naît aussi à cette époque, se nourrissant de ces combats comme de la recherche d'une identité régionale. Dans les campagnes, on est plus familier d'une « âme belge » à la Pirenne, entretenue par l'imagerie scolaire, que des audaces de la fameuse lettre au roi de Jules Destrée, datée du 24 août 1912. Le Flamand reste celui qui se contente de peu, qui se nourrit de pain et de fromage pour économiser sur la pension. « *Les Flaminds, c'nès nin des djins* » (les Flamands, ce ne sont pas des gens), dit-on, moins par mépris sans doute que par étonnement de les voir vivre ainsi.

La rémunération varie selon la saison – on gagne plus en été, on travaille plus aussi –, selon le sexe – le revenu de la femme est de 40 % inférieur à celui de l'homme –, selon qu'on est nourri ou non – le couvert coûte le tiers du salaire –. Globalement, les salaires augmentent nettement sur les vingt années qui précèdent la guerre, reflet de la prospérité générale et surtout de la raréfaction de la main d'œuvre. Le solde migratoire est nettement au désavantage des communes agricoles, qui perdent une population attirée par les communes industrielles et urbaines. Un bon ouvrier en arrive à gagner jusqu'à quatre ou cinq francs par jour au temps des moissons, mais attention, il faut le mériter : *on n'gangne nin s'pwin à waiti passè les baloûjes* (on ne gagne pas son pain à regarder passer les hannetons). Ce salaire inouï permet d'acheter deux ou trois kilos de lard ou de café...

Les progrès agricoles doivent aussi beaucoup aux nombreuses sociétés qui voient le jour à la fin du siècle, encouragées par l'état. Elles organisent des conférences où on parle d'engrais, de nouvelles races, de machines inconnues, des tombolas où on gagne des sachets de graines. On s'y assure contre la mortalité porcine, on lutte contre la tuberculose bovine. La Ligue agricole de la Province de Namur est la plus importante, et édite « La Défense agricole », un bimensuel qu'on trouvera longtemps sur toutes les cheminées, avec le « Messenger de Saint Antoine ». On ne s'improvise plus agriculteur : cela devient un métier qu'on apprend. Après les primaires, de plus en plus de fils de cultivateurs suivent un enseignement spécialisé dans

un des dix-huit établissements que compte la province avant la guerre. A Andenne existe l'école professionnelle d'agriculture, à Gembloux un établissement d'enseignement agricole supérieur, sans compter l'Institut agronomique.

La science n'est pas tout, on dépend aussi du bon vouloir de la nature. On scrute le ciel avec angoisse. Quand la pluie est bienvenue, on dit *qu'i ploût do bûre èt do fromadje* (qu'il pleut du beurre et du fromage) ; sinon, ce n'est qu'un *temps d'pourcia* (temps de cochon). Les usages plus ou moins superstitieux ne disparaissent pas. On ne plante les pommes de terre, les pois et les haricots qu'à la pleine lune, *po n'nin qu'i d'meûrnuche à fleurs* (pour ne pas qu'ils en restent au stade de la floraison), on sème les endives à la Fête-Dieu pour éviter qu'elles ne montent...

Quant à l'élevage, le cheptel traditionnel a disparu au milieu du XIX^e siècle, supplanté après bien des tâtonnements par la Durham anglo-hollandaise, qui donne 2.600 litres de lait par an. Le recul de la culture céréalière au profit de l'élevage, tendance générale à cette époque, est évidemment moins sensible en Hesbaye qu'ailleurs. Toutes les maisons ont leur étable et la vache fait un peu partie de la famille. Elle a un nom : Blankète, Rossète, Brunète ou Djolèye (bigarrée) ne sont que de banals exemples de l'éventail infini des sobriquets tirés de l'apparence physique. Comme on boit peu de lait, aliment réservé aux enfants et aux vieillards édentés qui y trempent leur pain, l'essentiel de la production est transformé en beurre ou en *maquée*, pour l'usage de la famille ; le babeurre sert à cuire le pain. On a calculé qu'une vache assurait un revenu net de 160 francs par an : plus d'un mois de salaire. Les écrémeuses mécaniques apparaissent à cette époque et se répandent partout en quelques années, donnant à la fermière un rôle nouveau.

On ne connaît pas en Hesbaye l'usage de la « herde », du troupeau confié à un pâtre commun, qui perdure plus au sud jusqu'à la guerre. Ceux qui n'ont pas de pâture font mener leurs bêtes au long des chemins par les enfants et les vieillards, qui les empêchent de brouter ou de piétiner les champs. C'est une occupation, pas vraiment un travail. Ce sont eux aussi qui assurent la traite, rituel répété trois fois par jour, quatre quand la vache a vêlé. *Mode one vatche*, c'est tout un art : ainsi, pour former un beau pis bien carré, il faut prendre l'habitude de traire en prenant les trayons opposés...

On élève aussi le cochon, qui avale en *cabolèye* tous les surplus comestibles. On le tue en novembre, et le lard durera tout l'hiver, pendu à un crochet au plafond de la cuisine. Toute la bête passe dans l'assiette, du fromage de tête jusqu'aux pieds ; certains morceaux sont conservés au saloir. Souvent un autre porc est sacrifié à la mi-carême (Laetare).

Dans la basse-cour, on trouve la Leghorn, la pondeuse blanche ordinaire, mais aussi d'autres races que s'attachent à répandre les sociétés avicoles : la minorque, l'andalouse, la Brackel, la brabançonne. On élève des lapins, avec une prédilection pour le géant blanc des Flandres.

A table

On mange énormément en nos campagnes au début du siècle. Certes, on travaille dur, mais la femme plantureuse est toujours l'idéal de la beauté : le proverbe ne dit-il pas « *vaut mia panse churéye qui bolîye dimèréye* » (mieux vaut panse déchirée que restes à table) ?

On se nourrit normalement cinq fois par jour : café et en-cas léger au réveil, tartines graissées au déjeuner, soupe à midi, pain et café vers six heures, repas principal le soir, après le travail. La plupart des maisons ont leur four et on fait soi-même son pain, la grosse miche grise de seigle ou de méteil qu'on cuit pour la semaine ; on le tartine de saindoux ou du sirop qu'on achète au *siropi* (siropier), l'artisan qui le fabrique en faisant bouillir dans ses cuves le jus des betteraves, des pommes et des poires, deux jours durant.

On mange aussi sa viande et ses légumes, le porc que l'on a tué, les légumes du jardin, pommes de terre, carottes, navets, choux pois et fèves. Il n'y a pas de place au potager pour les fleurs et les plantes d'agrément : c'est qu'on a l'âme éminemment pratique et très peu poétique ; il est vrai que les herbicides n'ont pas ôté des talus les coquelicots, bleuets et lupins qui donnent au paysage ses touches de couleur. La *tripe à l'djote* (boudin au chou) et les *vitoulèts* (boulettes) sont des mets appréciés. Le poisson est inconnu dans les campagnes, à l'exception du *sorèt*, le hareng saur qu'on cuit sur le gril. On est friand de pâtisseries, gaufres, crêpes et, aux occasions, confiseries faites à la maison comme les *strons d'saint Nicolès* et les *crottes di baudet*, craquelins de farine blanche, au beurre et au saindoux. On boit beaucoup de café, d'eau et de bière. Les fruits sont ceux du verger, rainettes, cerises et surtout les *bioques*, ces petites prunes d'automne dont on fait les confitures et la tarte au *côrin*. Les noyers sont très abondants, du moins jusqu'à la guerre, car l'occupant va les transformer en crosses de fusil. On vend les noix par cent : c'est *li cint d'gaves* ; mais attention, *li grand cint* compte cent quarante unités...

Le repas a ses rituels, la croix qu'on fait sur le pain avant de le couper, le privilège du maître de maison de pêcher dans la soupe *li boquè d'tchau* (le morceau de viande) ; quand le potage

est à base de viande, on dit « *qui l' couchèt î a trimpè sès pates* » (« que le cochon y a trempé ses pattes »)...

La hausse du pouvoir d'achat se marque naturellement à la variété des assiettes. On mange davantage d'œufs, de fromage, de viande. Il arrive même qu'on consomme du bœuf sans que pour autant la vache soit morte de vieillesse, et ce malgré l'augmentation du prix de la viande, revenu à ses niveaux de 1880 après avoir perdu 30 %.

Aux jours de fête, on multiplie les plats de viande, nageant dans des sauces épaisses et traditionnellement arrosés de Bourgogne, selon une prédilection ancienne de nos régions. On peut alors passer une journée à table, ingurgiter des quantités à faire frémir. Aux occasions, on fait des gaufres ; la première de l'année est cuite en forme de croix et mise sur la cheminée, c'est *l'galète de bon Dieu*. Il y aussi les *vôtes* (crêpes), qu'on cuit au jour du grand feu ou de la Laetare. Le chocolat se répand dans les ménages à cette époque : sa production décuple en Belgique de 1890 à 1914.

Les couverts dont on use sont une autre curiosité. Traditionnellement, ils étaient faits d'étain, avec un alliage de plomb et de cuivre ; quand ils étaient usés, on les échangeait chez le marchand contre le même poids de neuf en payant seulement la façon. A la fin du XIX^e siècle, l'étain disparut rapidement au profit de la camelote de fer blanc : nombre de commerçants ambulants s'enrichirent ainsi, profitant de la mode en échangeant l'un pour l'autre. Un arrêté royal du 10 décembre 1890 interdit la vente pour l'usage alimentaire d'ustensiles contenant du plomb et les couverts traditionnels disparurent progressivement.

Petits métiers

On comptait en 1910 en Belgique la bagatelle de 154.701 auberges et estaminets, soit un pour 48 habitants : on a peine à imaginer aujourd'hui un village où une maison sur huit serait ainsi un débit de boisson, et pourtant, les registres professionnels en témoignent. La tenue d'un tel établissement est un moyen de survivre pour les veuves, qui forment une bonne part du contingent des bistrotiers. Sans doute cherche-t-on dans l'alcool l'oubli d'une vie terriblement dure, mais cette réalité est aussi le reflet d'une vie sociale intense, qui changera en profondeur après la guerre, notamment avec l'apparition de la radio. En ce temps où l'alcoolisme est un fléau social, le thème de la boisson est un riche sujet d'inspiration des expressions dialectales : c'est un signe. On se gausse certes de celui qui *a stî spani avou on sorèt* (a été

sevré avec un hareng saur), ou *a mètu tot au notaire Gozi* (a placé son argent chez le notaire Gosier), mais l'indulgence domine : après tout, *vaut mia ièsse sô qu'sot, on-zè pus rate rifaît* (mieux vaut être saoul que sot, on est plus vite remis)...

Au cabaret, on boit surtout de la bière : il y a 3.300 brasseries en Belgique à la même époque. Il n'est guère de village qui n'ait son brasseur, avec une charrette attelée à son enseigne qui porte partout la forte *keûte* ou des breuvages plus légers, qu'il faut consommer sans tarder, car ils surissent vite. Sur les tables de fer d'une salle nue qui n'est souvent que la cuisine de la maison, on sert aussi du soda, dans des bouteilles fermées d'une bille, mais ce qu'on prend le plus volontiers, c'est la goutte de *pèket*, de ce genièvre qu'on n'est pas toujours censé trouver – la loi Vandervelde en interdisant le transport en petites quantités – mais qui partout se débite sous le manteau. La petite goutte, c'est *li p'tit chufлот*, « le lait des vieilles gens », l'universelle panacée *po fè crèvè les vièrs* (pour faire crever les vers). Pourquoi s'en priver ? Ne dit-on pas que si le bon Dieu en avait bu, il vivrait encore ?

On compte au village nombre de métiers artisanaux, qui ont progressivement disparu : *li gorli* (le bourrelier), qui fabrique et répare les pièces de cuir du harnachement des bêtes, *li choumaque* (le savetier) et bien sûr *li marchau* (le forgeron). Le métier de vannier occupe une place un peu spéciale. C'est une activité d'appoint, qu'on exerce l'hiver, à temps perdu, et qu'au siècle précédent tous les hommes apprenaient. Les hommes et non les femmes, car il faut de la force pour faire un *pagnî serré* (panier serré). Fin octobre, le vannier coupe les jets du coudrier – qui n'est autre que le noisetier –, des tiges de trois ou quatre ans qu'il taille en longues lamelles (*skinons*) et dont il tire tous les modèles imaginables de mannes et de paniers.

Les marchands ambulants ne manquent pas, rémouleur, rétameur (souvent auvergnat), Savoyard (ramoneur), vendeur de camelote ou de vêtements. Les cordes et les torchons sont la spécialité du colporteur flamand, qui court le pays la moitié de l'année avec son chien et son cheval, dormant où il peut. Il écoule la production des cordiers, qui exercent un des métiers les plus pénibles qui soit, debout la journée entière à filer le chanvre, un chiffon humide à la main.

On appelle peu le médecin, par économie. Ne dit-on pas en guise de salutation « *Pwartoz-vos bin, dj'payerè l'médecin* » (portez-vous bien, je payerai le médecin) ? Le *tchôd èt frèd* (refroidissement) le *clau d'vacha* (clou de cercueil, paradoxalement la maladie bénigne), on attend qu'ils passent. Le pharmacien travaille pour les bêtes autant que pour les gens. Sa panoplie de pilons, balances et mortiers n'a rien de décoratif, car il prépare lui-même la plupart des remèdes. Les panacées universelles sont les plus demandées, ces « bouteilles de sa main » qu'on demande à l'homme de l'art pour guérir tous les petits maux. Pour les maux de

dents, ces rages que *quand ça vos prind, on gripereûve au meur* (quand ça vous prend, on grimperait au mur), on demande le Dentogène, qui brûle les racines. Et on paiera tout cela en fin d'année...

Les âges de la vie

La femme accouche chez elle, dans le lit conjugal, avec l'aide d'une sage-femme. Le baptême a lieu le dimanche suivant, rendez-vous pour les gamins du village, qui se pressent pour attraper les *mastoques* (pièces d'un sou) que l'on jette à la volée. Il serait déplacé de choisir, pour les aînés du moins, d'autres parrains et marraines que les grands-parents : c'est ainsi que dans les familles, les mêmes prénoms alternent d'une génération à l'autre.

Sur les genoux de mon arrière grand-mère j'ai connu ces comptines qui furent celles des quatre enfants qu'elle avait déjà au temps dont je parle, comme celle-ci, que l'on chante en faisant aller les bras d'avant en arrière, paume contre paume :

Sôye, sôye, Mariye Alcauye (ou *Mariye Cayèt* selon les versions),

Qui sôye do bwès po fê l'cafê,

One ! deûs ! trwès...

(Scie, scie, Marie Alcauye, qui scie du bois pour faire le café, un, deux, trois !).

Pour jouets, les enfants ne connaissent guère que ceux qu'ils se fabriquent eux-mêmes : c'est la flûte faite d'une écorce de frêne, avec pour bec un bout de bois creusé en sureau, c'est plus simplement le noyau de prune usé des deux côtés pour servir de sifflet. La sarbacane, une tige de sureau évidé, lance des pois secs dans toutes les cours de récréation ; les plus habiles la perfectionnent d'un piston pour en faire la canonnière, arme redoutable qui a fait l'objet de curieuses variances philologiques : on l'appelle *boufa* aux environs de Namur, *bouta* à Héron, *boute* à Forville et Bierwart, *pèta* à Hannut...

On pratique le jeu de fèves, où il s'agit de faire tomber du mur en lançant les siennes les fèves de l'adversaire y a posées, et bien sûr on joue aux *mailles* (billes) : on gagne celles qu'on *bostoke à tok* (qu'on bouscule). Ce ne sont généralement que de petites boules de terre cuite, mais on connaît déjà les calots de verre renfermant des fils de couleurs.

Certains jeux sont plus cruels à nos yeux d'aujourd'hui : n'est-il pas amusant de *fê zûnè les baloûjes* (de faire bruire les hannetons en les faisant tournoyer au bout d'un fil passé au

travers de l'abdomen) ou de *soflè lès rin.nes* (gonfler les rainettes jusqu'à les faire éclater, d'un fétu de paille planté dans le derrière) ? Les exercices d'élocution et les devinettes sont plus innocentes. On a répertorié un bon nombre : six pieds, quatre oreilles, qui suis-je ? Un homme à cheval. Qui a quatre-vingts jupes et les perd toutes ? Le chou...

Vient l'âge de l'école. La loi du 10 juillet 1879 avait imposé aux communes d'ouvrir une école neutre et laïque, avec interdiction d'y enseigner la religion. Ses auteurs, les libéraux de Frère-Orban, n'avaient sans doute pas prévu les suites de ce qu'on devait appeler « la loi de malheur » : non seulement ils furent écrasés aux élections suivantes, mais surtout, l'enseignement libre allait se créer de toutes pièces et attirer à lui, en deux ans seulement, 60 % des élèves ! Les cabinets suivants, ceux de Jules Malou et Auguste Beernaert, ont laissé le choix aux communes de maintenir ou non les écoles officielles, et celles-ci ont généralement subsisté dans les villages dépourvus d'école libre.

Monsieû le maître est en tout cas un personnage dans la commune, d'autant qu'à mesure qu'il avance en âge s'accroît la part des villageois passés sous sa férule. Beaucoup d'enfants ne viennent que très irrégulièrement dans cette école où souvent les six années se donnent dans la même classe ; seuls les plus gros villages peuvent les diviser en petits et grands. C'est surtout en hiver que l'école est fréquentée : il y a moins de travail à la maison, et puis... il y fait plus chaud ! Les enfants doivent allumer le feu eux-mêmes le matin, et les places les plus proches du poêle sont fort convoitées...

Dans la *cârnassiére* (le cartable), cadeau obligé de Saint Nicolas, se trouvent *l'ardwèse* et les *deures touches* (l'ardoise et les touches dures), le cahier orné d'images édifiantes, et le plumier de bois verni. J'ai devant moi celui de mon aïeul, avec son couvercle coulissant protégeant les crayons et un second étage muni d'une clé minuscule, cachant son patronyme illuminé comme une lettrine d'antiphonaire, au prix sans doute d'heures d'inattention...

Quelques traditions n'ont guère changé en un siècle : les « conférences », où l'inspecteur réunit les instituteurs du canton et qui valent aux potaches une journée de congé, la photo de classe pour laquelle on a mis ses meilleurs *moussemints* (vêtements), les spectacles scolaires, déclamations et saynètes, l'excursion annuelle à Namur ou Dinant. Par contre, les vacances ne commencent que début août, libérant les enfants pour aider aux moissons.

En sortant de l'école primaire, *li scole do maïsse* (l'école du maître), on *fê ses lètes* (on fait ses lettres) et on connaît *sès quate règles* (les quatre opérations). Rare est celui qui ira plus loin *fê sès scoles* : même s'il *écrit come on notaire*, ou s'il *è r'mostèrreûve à s'maïsse* (s'il en remontrerait à son maître). C'est dans l'ordre des choses et il faudra en effet attendre 1914

pour que l'obligation scolaire, et corrélativement l'interdiction du travail des enfants, soient portés à l'âge de quatorze ans. L'enseignement ne se borne pas au français et au calcul : les vertus de l'effort et de la tempérance, ainsi que l'hygiène, sont aussi au programme. Comme le sens de l'épargne : quatre écoliers sur dix ont un livret d'épargne scolaire en 1911.

La communion solennelle, la grande affaire de la première jeunesse, est donc le rite de passage qui coïncide pour la majorité des enfants avec la fin de l'école et le début de la vie laborieuse. Les petites filles sont vêtues comme des mariées, et quand à la messe et aux vêpres elles jurent à Dieu de n'aimer jamais que lui, il est de bon ton de rire sous cape : « *Dijans todi quint'fi* » (disons toujours peut-être)...

Dans la vie des jeunes gens, le service militaire est une étape importante. On calcule souvent l'âge des hommes par référence à ceux avec qui ils ont *tiré* (au sort). L'époque pourtant assez courte du tirage au sort a frappé les esprits : à dix-neuf ans, tous sont appelés à *pougni o bocau* (plonger la main dans l'urne). Ceux qui tirent les numéros les plus bas n'échappent pas au service, les autres en sont quittes : ils sont alors « bons pour les filles »... Le rachat est possible et les appelés de famille aisée sont généralement remplacés par de moins riches qu'eux. Le prix de l'année de service ? Seize cents francs, ce qui correspond au salaire d'un ouvrier. Cette pratique curieuse qu'on ne connaît qu'en Belgique explique le faible niveau social de son armée : alors qu'en 1910, 86 % de la population sait lire et écrire, cette proportion dépasse à peine la moitié chez les recrues. La carrière au régiment n'a d'ailleurs ni prestige ni attraits. L'engagé volontaire, c'est *l'mougneu d'gamèle* (celui qui mange à la gamelle) ; quant au médecin militaire, on le surnomme *gobe-vèsse*, car il marche derrière la colonne au défilé, avec tous les désagréments qu'on imagine ! Le service militaire personnel d'un fils par famille sera arraché par Léopold II en 1909, inquiet des menaces allemandes de plus en plus précises, et encore n'arrivera-t-il à ses fins que sur son lit de mort, et après bien des discussions. A l'approche de la guerre, quatre ans plus tard, on en arrivera au service généralisé obligatoire.

On ne se marie pas si tôt qu'on pourrait le croire : l'âge moyen du premier mariage des femmes est d'environ 27 ans : c'est qu'il faut, dit le proverbe, trouver le nid avant de trouver l'oiseau. La métaphore wallonne fait souvent dans le jardinier : de celui qui tarde à se marier, ont dit qu'il « monte en semence », comme un poireau laissé en terre trop longtemps, et du prétendant trop âgé qu'il « faut vraiment être amateur de chou pour manger le trognon »...

Le thème des rapports entre hommes et femmes est riche en expressions pittoresques relativement crues, souvent teintées d'un humour féroce. La religion traditionnelle des campagnes n'est pas une garantie de moralité, et comme souvent, l'opinion est plus sévère pour la fille qui se méconduit que pour le garçon entreprenant. Celle qui *pwartrè s'paquêt* (qui portera son paquet, sera enceinte hors du mariage) n'aura qu'à s'en prendre à elle-même : « gare à vos poulettes, je lâche mes jeunes coqs », dit-on...

Les fiançailles répondent à un rituel délicat, à une série de convenances qui connaît évidemment quelques variantes d'une région, voire d'un village à l'autre. Quand on s'est échangé quelques regards point trop décourageants, c'est au jeune homme de rendre la première visite. Il vient *fè dès complumints* (faire des compliments) un dimanche soir, d'abord accompagné de camarades. Il n'est bien sûr question de rien, mais chacun sait de quoi il retourne. C'est ce qu'on appelle *dimindè l'intrèye* (demander l'entrée). S'il est agréé, le prétendant reviendra seul, pourra même s'asseoir auprès de sa dulcinée. Tout le village saura *qu'i va véy les coméres* (voir les filles) chez un tel : les amoureux sont *galant et crapôde*. Il est des cadeaux qu'on peut faire en certaines occasions, noix à Noël, œufs durs à Pâques, il est des jours même, comme ceux de la kermesse, où l'on peut se tenir le bras en public. Ces fiançailles durent au moins six mois, souvent un an, parfois plus, mais une fois que la demande officielle a été faite, les bans ne tardent pas : si l'on veut que ma jeune fille arrive *tot nouïve au mariadje* (toute neuve au mariage), autant ne pas tenter le diable...

Le mariage n'est pas nécessairement une fête fastueuse : l'après-midi de leurs noces, mes grands-parents l'ont passée aux champs, à sarcler les betteraves ! Les plaisanteries sur l'institution du mariage sont monnaie courante dans le parler populaire, teintées comme il se doit d'une pointe de misogynie. *Li mariadje, c'è-st-on bègnon d'misères satchi pa deûs grossès bièsses* (le mariage, c'est un tombereau de misères tiré par deux grosses bêtes)...

L'usage n'est pas que le jeune ménage vive chez ses parents. La famille nucléaire est déjà la règle. Une très vieille tradition commune à la Hesbaye et au Condroz oblige les enfants à aller manger les *vôtes* chez leurs parents le premier dimanche de carême; ce sont les crêpes à la levure que l'on dévore ensemble au retour du grand feu. Les aînés leur rendent la politesse à la *Létâré* (le dimanche de la mi-carême, ou Laetare), où l'on mange le foie et le cœur du cochon fraîchement tué, ou, à défaut, de nouveau des crêpes.

Mariage, naissances : bientôt il faudra comme on dit « rallonger la table de deux pieds », et un nouveau cycle de vie commencera. Rares sont évidemment les couples qui arrivent aux noces d'or. C'est l'occasion d'une grand messe, d'un remariage en règle à la maison communale, où les vieux époux reçoivent même un nouveau livret. L'usage veut que la jeunesse les mène en cortège dans le village, sur un char dont la décoration rappelle *li bon vî timps*. Quant aux

cadeaux, on les fait souvent en nature : jambon, victuailles, voire promesse de fourniture de lait dans les fermes du coin...

Nos crèchans come lès kèwes di vatche, après tère (nous grandissons comme les queues des vaches, vers la terre). On prend avec fatalisme l'inexorable marche des ans et son cortège de misères : *on-z-a dès novias maus tos les djoûs, èt co-z-aurdè les vîs* (on a de nouveaux maux tous les jours et, au surplus, on garde les anciens). Vient le moment où on est *vî assèz po fê on mwârt* (vieux assez pour faire un mort), puis celui où a *dol tère didins sès potches* (de la terre dans ses poches), *on pîd d'dins èt on pîd fouû* (un pied dans la tombe et un pied dehors), où *on ètind d'dja sonè lès clotches* (on entend déjà sonner les cloches). Et quand, fatale, sonne l'heure, le curé court porter les sacrements à l'agonisant, accompagné de l'enfant de chœur faisant tinter la clochette.

Le glas annonce au village la mort d'un des siens, qui sera veillé jour et nuit jusqu'à l'enterrement, le cas échéant moyennant rétribution par des femmes qui en font profession. Les visites, le chapelet, la messe de funérailles et le rituel de l'offrande, tout cela n'a guère changé. Ce qui s'est perdu, c'est par contre le décompte des messes que l'on a fait dire pour ses défunts et dont la proclamation, le jour de la Toussaint, est pour la famille comme un bulletin de piété filiale et de zèle paroissial. Les vieux missels de famille débordent des souvenirs pieux imprimés à l'occasion des décès. Ils annoncent un an à l'avance la messe anniversaire du trépas, enchaînent les citations réconfortantes, célèbrent « le calme et la résignation qui sont pour ceux qui vont à Dieu la plus précieuse des grâces et pour ceux qui restent la plus grande consolation » ; parfois, quelque douzain fait rimer ailes et hirondelles pour faire voler parmi les anges le cher disparu...

Quelques traditions

Le vêtement traditionnel de nos campagnes, sarrau de toile bleue et foulard rouge, s'est perdu déjà à la fin du XIX^e siècle, supplanté par les vêtements de confection plus disparates, chemise, gilet sans manches, pantalon droit, celui-ci souvent retenu par les *aburtales* (bretelles). La chemise, c'est le *cathe-misère* (cache misère), signe d'une faible estime de soi... La femme porte la longue jupe et le chemisier, généralement sous un tablier. Les couleurs sont sombres : les tons de pastel, c'est pour les femmes de la ville. De même d'ailleurs que la culotte : ce sous-vêtement est une pièce masculine, et celles qui osent en porter ne peuvent être que des femmes de petites vertu, des culottées ! Les vêtements sont raccommodés à l'infini ; quant à l'habit du dimanche, si on en possède un, on ne le sort qu'avec des soins précieux. Par exemple pour tirer ces portraits de famille que nous

possédons tous de nos aïeux, lui avec la longue veste, le gilet boutonné, la chemise à col relevé amovible, la *flotche* (cravate) ; elle portant la jupe plissée noire, la blouse bouffante fermée au col et aux poignets. Quand on achète un nouvel habit, l'usage veut qu'on l'étrenne à Pâques : à défaut, on risque de le voir bientôt couvert *d'chite d'arondes* (de fiente d'hirondelle)...

La casquette de soie noire haute et ronde a disparu avec le sarrau, pour faire place au modèle encore en usage aujourd'hui, fait de tissu, parfois de cuir. A la froide saison, on préfère la *calote a r'clape*, aux oreillettes rabattables. En fait de couvre-chef, la distinction fondamentale reste cependant celle de la plébéienne casquette et du distingué chapeau : il faut être d'un certain monde pour arborer les chapeaux boules et hauts de forme, rehaussés parfois de poils de lapin. Hormis le foulard, la femme ne porte de chapeau qu'aux occasions. Au début du siècle, la mode le veut plus grand, et il se porte droit sur la tête ; il est de paille ou de velours, chargé d'un assortiment de rubans, de fleurs et de plumes qui ne tiennent qu'à grands renforts d'épingles...

Une des traditions les plus attachantes de cette époque et des temps qui l'ont précédée est celle de la veillée, *l'chîje* ou *l'size* en wallon de Namur, qu'ont racontée Delogne, Adolphe Borgnet ou Génicot. La soirée en commun est la récompense après la longue journée, le moment où l'on se retrouve avec famille et voisins pour causer, jouer, chanter parfois, simplement être bien ensemble. Si à la belle saison, on devise plutôt sur le seuil, dans la douceur du soir, on se réunit en hiver chez un ou chez l'autre, autour du poêle, à la lumière vacillante et fumeuse du quinquet. On a amené sa chaise, de quoi se chauffer et s'éclairer. Les femmes filent la laine, s'occupent les mains à de menus travaux, les hommes jouent au *couyon*. On se raconte des *flaîves* (blagues) parfois corsées, on se rapporte les nouvelles, inévitablement, *on fê alè s'linwe* (on fait aller sa langue, on cancale). Les légendes de nos régions, les vieilles histoires de diables et de sorciers, ne se sont pas perpétuées autrement, racontées, embellies par des siècles de tradition orale. Parfois, les hommes chantent, surtout quand on a sorti le cruchon de *pèkèt*, l'indispensable *pitite gote*, et si la soirée a été joyeuse, si les joueurs de cartes ne se sont pas disputés, les *chîjeleûs* se sépareront sur le fameux refrain « *timps d'èralé, timps d'èralé* ». A moins, si on s'amuse vraiment et qu'il y a peu à faire le lendemain, qu'on ne passe une nuit blanche : c'est *fê chîje trawéye* (faire soirée trouée)...

L'chîje s'est perdue progressivement après la guerre. La fée électricité a fait fuir revenants, macrâles et grimaciers, la lumière crue des ampoules a amené sur les tables les livres et gazettes qu'on ne pouvait lire à la maigre lueur de la mèche. La radio allait se répandre ensuite, nouveauté d'abord réservée aux plus acharnés colombophiles qui, avant l'électrification des campagnes, allaient jusqu'à Namur faire recharger leurs accumulateurs. Quant au téléphone, il fait son apparition dans les années dix.

Chaque village a sa kermesse, *li fiesse* ou *dicause*, qui dure plusieurs jours. Parfois elle est liée à la fin des moissons – la tournée générale incombant au dernier à avoir rentré son blé –, parfois à la fête votive du saint patron de la paroisse. Il y a évidemment des particularités d'une localité à l'autre, mais partout on retrouve le même mélange de religion, d'amusements populaires, de bombance et de philanthropie. Le comité organisateur, c'est *li djon.nèsse* (la jeunesse) et son capitaine, *li maïsse djon.one ome* (le maître jeune homme), une association qui n'a plus son rôle ancien, si bien décrit par Félix Rousseau, ni la même vocation belliqueuse, mais qui reste maîtresse incontestée des cérémonies. Pour faire partie de son cercle, dit *del mastoke*, il faut avoir payé sa cotisation chaque dimanche après vêpres.

Les forains connaissent les dates des kermesses, qu'annoncent des affiches tricolores, et mènent de village en village *botikias* (baraqués) et *tournikèts* (carrousels). Le début du siècle voit aussi apparaître le cinématographe ambulant, où sont projetés et commentés de médiocres mélodrames historiques. On se méfie de ces gens de passage, comme de tous les errants, musiciens du Tyrol, montreurs d'ours bulgares, bergers pyrénéens faisant goûter le lait de leurs *neüres gates d'au lon* (chèvres noires venues de loin). Tous ces *djupsins* et *djupsènes* (bohémiens et bohémiennes) ne passent-ils pas pour des voleurs d'enfants ? Il y a le *tir au pupes* (aux pipes), où on donnera à *s'crapôde* (sa fiancée) la rose de papier reçue en prime si on a réussi à fracasser les cinq dents d'une tête d'homme en carton, il y a les anneaux à jeter pour gagner quelque *posture* (statuette), la rampe où les hercules lanceront le poids assez haut pour faire éclater le pétard, la *tapeüse di cautes* (cartomancienne). Sans oublier la femme à trois seins, qui eut en son temps quelque succès, phénomène visible moyennant cinquante centimes (demi-tarif pour les militaires)...

Ces attractions foraines ne sont pas tout : on s'amuse aussi à des jeux plus conviviaux, *djeu d'guïyes* (jeu de quilles), courses d'âne, de sac, de brouettes, mat de cocagne, bouteilles à remplir avec la bouche, quand ce n'est pas *dès mastokes à prinde avou sès dints au fond d'one tine plin.ne d'êwe* (des sous à prendre avec ses dents au fond d'une bassine pleine d'eau). Le vélo, nouveauté de ces années, a la part belle dans ces amusements. On organise des courses cyclistes, des concours de lenteur ou d'habileté, où on écrase les œufs disséminés sur le parcours. Le vélo sert même à parodier les tournois médiévaux : il s'agit pour les *abatteûs d'auwe* (abatteurs d'oie) de charger comme à cheval sur leur monture à deux roues et de décapiter au passage d'un coup de massue le volatile qui aura les honneurs du festin ! Les oies subissent à ces occasions le cruel châtement de leur méchanceté : au *jeu del'sole*, elles sont pendues par les pattes et il faut leur arracher le cou d'un lancer de bâton ! Dans certains villages, « l'oie grasse et fleurie » est portée en fanfare au bourgmestre du village, tradition qui s'est souvent perpétuée en France ; c'est l'occasion d'échanges de cadeaux et de discours entre la jeunesse et son *mayeur*.

Ces jeux ont généralement lieu le lundi, qui est chômé. La kermesse en effet ne se clôture officiellement que le mardi, voire le dimanche suivant. Comme c'est fête, les ménagères ont mis au fourneau quantité de *dorées* (tartes). L'usage veut qu'on en donne quelques unes, qui sont vendues aux enchères pour couvrir les frais de la kermesse ; les adjudicataires auront à cœur de les donner aux plus pauvres.

La grand-messe est le rare moment solennel de la kermesse, et si le mécréant n'y va qu'une fois l'an, ce sera ce jour-là. Sur le parvis, l'aubade de la fanfare est incontournable, et le curé y rejoint les autres notables, le bourgmestre et ses échevins, le champêtre ganté de blanc, et, selon les ressources de la bourgade, le châtelain, quelque officier ou magistrat. C'est le moment *di rimète lès flotchîyes*, de distribuer les cocardes dont le prix concourt aussi à financer les festivités : honte au radin qui essayera de se défilier ! Outre le traditionnel cortège en musique et le feu d'artifice, une affiche de la *fiesse des vîs tchapias* (fête des vieux chapeaux), pour la veillée de Noël 1905 à Meux, annonce une curiosité : la réception d'un vieux brave de 1830 ! Trois quarts de siècle après leurs hauts faits, les anciens combattants de l'indépendance ne devaient plus être légion. Et quant au bal, au son *dèl viole* (de l'orchestration), que « ceux qui n'aiment pas la danse » se rassurent : ils « trouveront toujours un coin pour jouer leur cougnou »...

La religion

La religion est omniprésente, intimement mêlée à la vie quotidienne, à ses fêtes, à ses travaux. Le petit Jésus de Prague a sa statue sur bien des cheminées, comme la vierge noire de Notre-Dame de Hal.

La potale – et la tradition est en cela conforme à l'étymologie – c'est d'abord un creux, un renforcement dans la façade. Chaque ferme a la sienne, renfermant la statue de la Vierge ou d'un saint protecteur. Les potales que l'on trouve souvent encore, isolées dans les campagnes, à la croisée des chemins ou à cachées à l'ombre d'un tilleul, datent souvent de la contre-réforme, cette époque de la fin du règne de Philippe II et surtout des Archiducs, où elles proclamaient la vraie foi face aux tentations de la Réforme. Dans la suite, bien des croix ont été plantées, des chapelles construites çà et là, souvenir d'une mission prêchée ou de la mort soudaine, parfois violente, qui y frappa quelque malheureux. Ces signes de piété populaire sont presque tous antérieurs à la première guerre, qui a marqué, en ceci aussi, une rupture des traditions. Il est malaisé d'identifier toutes les statues qui peuplent ces oratoires : c'est que tous, tel saint Aubain, ne se promènent pas la tête sous le bras ! Dans la symbolique hagiographique, un pape porte une tiare, un évêque mitre et crosse, un apôtre les évangiles, un ermite la ceinture de corde ; l'enclume, le coq, la coquille, la jupette romaine sont d'autres

indices, mais tout cela laisse encore place à bien des conjectures, et à ce jeu, Dieu seul sans doute reconnaîtra-t-il les siens...

Il est des saints que l'on vénère un peu partout par prudence, comme saint Roch, qui préserve de la rage ou saint Donat, qui protège de la foudre, et à qui on allume une chandelle dès que gronde l'orage. D'autres font l'objet d'un culte plus local. Sainte Brigide est honorée à Hingeon, Hanret, Tillier, Aische-en-Refail : c'est que cette gardienne de vaches native d'Irlande passe pour avoir multiplié le lait et le beurre. Il n'est guère de peine enfin qui ne puisse être soulagée par l'un ou l'autre élu : *Apoline* (Apolline) apaise les maux de tête, *Bèje* (Begge) la sciatique, *Mwârt* (Mort) les rhumatismes. La palme revient cependant à *Ubêrt* (Hubert), qu'on invoque en une longue litanie contre une impressionnante cohorte de maux et de périls, de la goutte, des serpents et du tonnerre jusqu'au *mwaîs tchin arèdji* (mauvais chien enragé). Les plus pieux vont en pèlerinage, souvent encore dans un but intéressé : on va à Orp-le-Grand, où la fontaine miraculeuse de sainte Adèle guérit des maladies des yeux, à Saint-Germain, qui guérit du rachitisme (ou *mau sint Djermin*) : on y plonge les bas et la chemise de l'enfant malingre dans la fontaine, et selon qu'ils flottent ou qu'ils s'enfoncent, on peut espérer ou non le voir guérir.

L'année est rythmée par les fêtes chrétiennes. A la Chandeleur, on fait *bèni l'tchandèle* (bénir la chandelle) qui protégera de l'orage. Le premier dimanche de carême, c'est le jour du grand feu, tradition à laquelle on ne peut faillir, sans quoi *i gn'aurè one maujone qui brûlerè o viladje* (il y aura une maison qui brûlera au village). Les jeunes ont récolté les fagots et il revient au chef de jeunesse d'allumer le bûcher. Cette antique tradition n'est pas sans connotation païenne, car le feu chasse aussi les influences maléfiques, et si les cendres sont répandues sur les champs, c'est comme symbole de fécondité. Ce jour festif par excellence est celui où le soupirant fait sa demande aux parents ; et si une jeune fille n'est pas courtisée, elle cherche à voir sept feux, présage d'un mariage dans l'année. La mi-carême (Laetare) est aussi, on l'a vu, occasion de réjouissances. A *florîye Pauque* (Pâques fleuries, ou dimanche des rameaux), le buis est béni avant la grand-messe. On en met un brin au crucifix, *one pauque au bondiè*, de même que dans les étables, aux champs. Il faut aussi *pauqui les mwârts*, mettre du buis sur les tombes, ce qui est, dans certains villages, l'occasion d'une procession l'après-midi.

La semaine sainte est le point culminant de l'année liturgique, la plus riche aussi en traditions. Le jeudi saint, c'est le jour où on fait à Namur la tournée des sept églises. A la campagne, c'est *li blanc djwèdi*, où dès après le Gloria, les cloches font silence pour la bonne raison qu'elles partent pour Rome ; c'est du moins ce qu'on dit aux enfants, et il s'en trouve toujours un pour crier « *Man ! D'ja vèyu passer one clotche !* » (Maman, j'ai vu passer une cloche)...

Li vinr'di dèl pwinneuse samwinne (le vendredi de la semaine douloureuse) n'est pas un vendredi comme les autres : le pain cuit ce jour-là se conserve toute l'année et s'il gèle, ce sera sans dommage pour les arbres en fleurs. A défaut de cloches, il faut trouver un moyen pour inviter les paroissiens aux offices. Les enfants de chœur font donc le tour du village avec des crécelles (*raquêtes* ou *rakes*) et les appellent en chantant toujours la même mélodie, aux moments ou sonnent d'habitude les premiers, deuxièmes ou derniers coups de la messe et des vêpres. L'usage veut qu'on leur donne à cette occasion un peu d'argent ou de quoi faire les crêpes, car ils sont dispensés de jeûne, comme les facteurs et les militaires.

Miracle le samedi : *au Glôriyâ do l'grand-messe, les clotches rarivenut d'Rome* (au Gloria de la grand-messe, les cloches reviennent de Rome), et pour se faire pardonner, elles ont partout semé des œufs. Les enfants courent à leur recherche, les grands jouent à *cocogne*, se frappant la main l'un l'autre pour casser l'œuf qu'ils y tiennent. Les enfants de chœur font une nouvelle tournée lucrative, distribuant aux maisons l'eau fraîchement bénite.

Les gros mois des travaux agricoles concordent heureusement avec un allègement de la vie religieuse, et ne reste guère que les trois jours qui précèdent l'Ascension, où on fait les rogations, ces processions qui suivent la messe du matin, où sont chantées les litanies. De processions, il en est de plus solennelles, par exemple la Fête-Dieu. Le Saint Sacrement est promené dans le village, suivi des enfants des écoles, des statues de saints promenées sur des brancards, des oriflammes de confréries pieuses, de la fanfare s'il en existe. Chaque paroissien aura souci de dresser un petit autel sur son seuil et d'y exposer tous les objets de piété de la maison. Les communiantes de l'année vont devant, jetant des pétales sur le sol, heureuses de montrer une fois encore cette robe blanche qui aura décidément peu servi.

Il est d'autres événements plus rares, plus marquants, institués pour raviver la foi et la pratique religieuse, comme le congrès eucharistique, qui rassemble de temps à autre les zéloteurs de tout le doyenné, et surtout la mission. Nos églises ont gardé par des croix et plaques commémoratives le souvenir de cette pratique d'évangélisation dont les rédemptoristes s'étaient faits spécialistes : tous les sept ans, les bon pères débarquent au village dont ils entreprennent de ranimer la dévotion, pendant une semaine entière. Un soir, ils dissertent sur l'œuvre de chair, rappelant aux couples mariés les limites où l'Eglise entend qu'ils bornent l'amour conjugal. Une autre soirée traite de la mort, avec le décorum et les mots propres à rappeler aux chrétiens la tragique fatalité de leur condition. Le samedi, grand nettoyage des âmes, et la semaine s'achève à la grand-messe du dimanche où les hommes sont priés de renouveler solennellement leur acte de baptême...

Pour le reste, la pratique religieuse est plus répandue à la campagne qu'en ville, mais n'est pas générale. Les hommes spécialement montrent une certaine gêne. *I gn'a brâmint qu'vont à messe pa d'zos lès clotches* (beaucoup vont à la messe sous les cloches), ne font qu'une

apparition au fond de l'église. Parfois, on néglige de *richurè s'tchôdron* (récurer son chaudron, aller à confesse)... A l'église, les hommes vont d'un côté du chœur, les femmes de l'autre. La chaise est un indice du statut social : les *maïsses* et autres *gros bonèts* ont leur prie-Dieu personnel rembourré de velours rouge, pourvu d'un coffret fermé à clé où ils laissent leurs livres pieux. A cet égard, le Missel-Vespéral de don Gaspard Lefèvre a la cote, comme l'Hosanna des jésuites d'Whovémont.

Les loisirs

Le début du siècle voit naître les deux sports promis au plus brillant avenir, le football et le cyclisme. Les premiers clubs de ballon rond se forment, avec des noms ronflants et des statuts de grande compagnie. Un mécène offre piquets et filets, un fermier ouvre sa pâture, et c'est parti pour la grande aventure sportive ! Le vélo aussi se répand rapidement, malgré son prix encore très élevé ; en 1901, un certain Octave Delsipée paye 190 francs le premier vélo qu'on voit à Bovesse : cela représente deux mois de salaire, mais c'est aussi le rêve du travailleur, un certain symbole de réussite et de liberté, comme la voiture aujourd'hui. Les kermesses sont vite l'occasion de compétitions de toutes sortes : c'est que les premières grandes courses cyclistes retiennent déjà l'attention, et les sportifs rêvent d'une machine plus perfectionnée, pourvue notamment du fameux guidon Poulain...

Deux grandes distractions font le bonheur du peuple : les concours de pigeons et de pinsons. Dans la Hesbaye liégeoise, il en est une troisième, d'autant plus prisée qu'elle est interdite : c'est celle des combats de coqs. Jusqu'à la guerre, la passion des *coquelîs* est telle que la fraude est institutionnalisée : si la gendarmerie survient, un homme de paille avoue être l'organisateur et se fait condamner moyennant rémunération ; quant aux argousins, ils regardent généralement le combat après avoir dressé procès-verbal...

Point de tout cela pour la colombophilie, activité parfaitement licite. Il n'est guère de maison qui n'ait son pigeonnier, pour l'agrément, pour la table, mais surtout pour les *pidjons d'tape* (de concours). On entraîne ses volatiles à la course, on va à vélo les lâcher dans le voisinage, en attendant qu'au grand jour ils quittent leur Hesbaye natale pour Momignies, Saint-Quentin, Etampes, voire Rome ou Barcelone. On leur prépare des régimes subtils, de savants dosages de millet, navette, lin et chanvre huit jours avant la course, du maïs, des vesces et des féveroles les trois derniers jours. Quand les champions sont en route, les *colèbeus* (colombophiles) scrutent le ciel avec inquiétude : *i fau ièsse là do còp po quand i r'tchaîyenu* (il faut être là aussitôt qu'ils rentrent au pigeonnier), éviter qu'ils ne « fassent le toit », retardant d'autant le moment fatidique où la bague introduite dans le « constateur » fera

foi de l'arrivée. Pour les motiver à rentrer au plus vite, on les a mis « au veuvage », c'est-à-dire séparés de leur femelle avant le lâcher.

Contrairement à la colombophilie, les concours de chants de pinsons se sont perdus, à la suite d'un arrêté royal de 1924 qui a interdit la vente et le transport de ces oiseaux. Ce passe-temps a cependant connu aussi une popularité extraordinaire. Le meilleur pinson, c'est celui qui lance le plus souvent sa ritournelle dans un temps donné. Le jour du concours, les cages sont rangées en ligne, souvent au mur d'un cabaret, et les jurés sont chargés de compter les *vî diu*, *sispièw* et autres *reskabia*. Les bons chanteurs arrivent à lancer leur cri six cents fois en une heure ! Le gagnant emporte la mise, qui est d'un franc par oiseau. Comme le pigeon, le pinson a son régime : on lui donne ainsi du *can'dwîse* (chènevis) pour l'échauffer. Attention cependant : les ritournelles admissibles sont répertoriées. Le croirait-on ? Les pinsons ont aussi leur dialecte, retenu par imitation ; l'oiseau russe ne chante pas comme le prussien et les pinsons namurois seront traités de « walen » ou « oosterlingen » par les amateurs flamands qui n'en reconnaissent pas le langage ! Les meilleurs chanteurs valent jusqu'à 125 francs, les cages qu'on leur construit sont de petites merveilles, et si on rend les pinsons presque aveugles en leur passant près des yeux un cure-pipe ou une baleine de parapluie chauffés au rouge, c'est évidemment pour leur bien : il est connu que les oiseaux « voilés » chantent davantage et vivent plus longtemps.

Pour le reste, on lit peu, les bulletins des sociétés agricoles, quelques périodiques pieux et parfois les gazettes qui s'impriment çà et là, comme l'Echo wallon à Forville. La vie culturelle, au sens où nous l'entendons, n'est pas absente pour autant. Des troupes de comédiens amateurs montent régulièrement des « dramatiques », comédies en wallon ou drames en français. Les sociétés musicales font florès, chorales, mais surtout fanfares et harmonies. Les programmes de certaines festivités montrent à quel point cette musique populaire a été présente, jusque dans les plus petits villages.

Epilogue

Un siècle à peine nous sépare de ce temps que je me suis attaché à décrire. Un siècle, assez pour faire un nouveau monde, trop peu, heureusement, pour nous détacher vraiment de l'ancien. Beaucoup des traits de cette époque nous semblent en effet connus ; les aînés d'entre nous en auront connu la fin, aux autres, la tradition orale les aura rendus comme familiers. Dans une génération, cependant, notre « Belle Epoque » ne sera plus qu'une page d'histoire désincarnée.

Un tel tableau pêche sans doute par sécheresse et les fresques rurales d'un Arthur Masson, s'il eût été Hesbignon, seraient sans doute infiniment plus propres à les faire revivre. Je m'y essayerai, toutes proportions gardées, dans un livre à paraître...

Orientation bibliographique

- Bigare (R.), *Ecoutez nos gens d'autrefois. Hemptinne 1900-1920*.
- Bouvier (E.), *Le miroir de la Hesbaye*, ETC, Tournai, 1970.
- Bouvier (E.), *Visages de la Hesbaye*, ETC, Tournai, 1975.
- Chasseur (S.), *Témoins religieux populaires de Fernelmont*, Syndicat d'initiative de Fernelmont, 1991.
- Dandoy (Léon-Paul), *Souvenirs d'enfance et de jeunesse au pays de Namur*.
- Delooz (R.), *La Bruyère depuis 1830*, 1989.
- Delooz (R.), *L'entité d'Eghezée et son patrimoine*, 1991.
- Dozo (Constant), *Fernelmont, une commune hesbignonne en transition*, Acta Geographica Lovaniensia, 1988.
- Génicot (Léopold), *Calme Hesbaye. Mon village en Namurois 1920-1930*, Didier Hatier, 1992.
- Génicot (Léopold), *Racines d'espérance, nouvelle histoire de Wallonie*, Didier Hatier, 1986.
- Lefèvre (J-B.), *Potales, chapelles et cultes populaires*, Edico, 1991.
- Lefèvre (J-B.), *Saints protecteurs et guérisseurs en province de Namur*, Province de Namur, 1995.
- Léonard (Lucien), *Lexique namurois, dictionnaire idéologique*, Liège, 1969.
- Mallien (C.), *Histoire de Bierwart-Otreppe*, Imprimerie Charlier, 1929.
- Marchal (Omer), *Namur, mon beau pays*, Didier Hatier, 1985.
- Van Daele (H.), *Lorsque grand-père était enfant*, Lannoo, 1981.
- Wilssens (Marie-Anne), *La vie quotidienne de Belges au XX^e siècle*, Lannoo, 1999.
- Enquêtes du Musée de la Vie wallonne*, tomes 1 à 5, Liège.
- Hesbaye namuroise*, ouvrage collectif, Pierre Mardaga, 1983.
- Le patrimoine monumental de la Belgique, Tome V*, Ministère de la Culture française, Solédi, Liège, 1975.
- La piété populaire en Namurois*, Crédit Communal, 1989.
- La province de Namur*, Ed. Wesmael-Charlier, 1930.