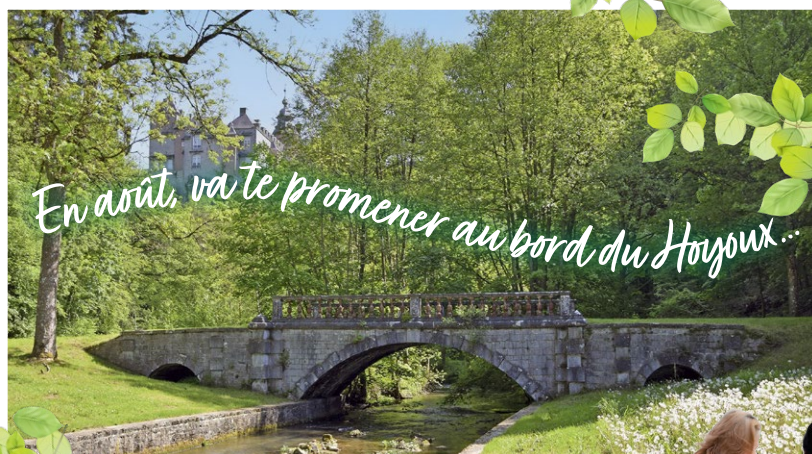


NEWSLETTER DU CHÂTEAU DE MODAVE

AOÛT 2023



Il faudrait être un tantinet difficile pour ne pas apprécier la vue sur la vallée que nous offrent les terrasses du château. Un tableau bucolique où la rivière, le pont de pierre et la nature intacte constituent autant de promesses d'une bien agréable promenade. Hélas, revers de la médaille, la zone est protégée et donc interdite. Oui mais... pas toujours puisque le 15 août prochain est organisée une balade commentée dans ce havre de paix où l'histoire coule comme l'eau limpide. Ce sera l'occasion de découvrir le site tout en profitant de commentaires sur la roue hydraulique du XVII^e siècle jadis installée au bord de la rivière pour alimenter le château en eau. Une machine qui deviendra d'ailleurs vite célèbre puisqu'elle servira de modèle à l'illustre machine de Marly construite par d'authentiques wallons !

Chemin faisant, une autre belle mécanique, quant à elle toujours en place, s'offrira à vos regards curieux. Construite vers 1830 par Gilles-Antoine Lamarche, propriétaire des lieux à l'époque, elle assurait également l'approvisionnement en eau. Plus tard, c'est aussi grâce à elle que les premières ampoules électriques brilleront à l'intérieur de notre antique demeure !

Bref, une activité agréable et instructive à ne pas manquer ! Et, croyez-moi, ce n'est pas en apercevant la façade arrière du château perché sur son éperon rocheux que vous pourriez regretter d'avoir réservé !

AGENDA

VISITE THÉMATIQUE Les machines hydrauliques

Mardi 15 août 2023 à 14h30

Venez découvrir l'histoire des machines hydrauliques de Modave à travers un circuit guidé dans la vallée du Hoyoux, habituellement inaccessible. Au cœur d'une réserve naturelle de 450 ha, nous évoquerons la roue hydraulique du XVII^e siècle qui servit de modèle à la célèbre machine de Marly et visiterons le pavillon toujours en place qui renferme une autre ingénieuse roue du XIX^e siècle. Sans oublier une vue magnifique sur l'arrière du château depuis un joli pont de pierre romantique...

Bonnes chaussures recommandées
(promenade d'environ 3,5 kms sur sentiers forestiers + escaliers escarpés)

Non accessible aux PMR

Paf : 5 € (gratuit pour les -12 ans)

Rendez-vous à l'accueil du château
à 14h30

Uniquement sur réservation
(nombre de places limité) :
085/41.13.69

Tous les détails du programme sur www.modave-castle.be/agenda

VIVAQUA

Site de captages



Une petite goutte du château de Modave ! Cela ne se refuse pas...



ill. 1

En 1838, Gilles-Antoine Lamarche, propriétaire de Modave, crée avec Léopold Villers une société pour l'exploitation agricole du domaine. Le contrat, conservé dans nos archives, permet de connaître toutes les modalités pratiques de cette petite entreprise qui sera effective à partir du 1^{er} mai 1840¹.

Monsieur Lamarche louera, entre autres, à ladite société les deux fermes du château, plusieurs prairies dont celles du parc et la moitié du potager. Monsieur Villers, logé dans la ferme jouxtant le château, assumera quant à lui la gérance de cette exploitation qui comprend également des pépinières. Parmi les aménagements futurs, le document prévoit que le propriétaire du château "fera construire à ses frais une distillerie et la garnira de ses ustensiles de manière à ce que la société puisse en jouir le premier mai mil huit cent quarante au plus tard". Il est également stipulé qu'il souhaite y joindre un moulin à farine.

Pour l'exploitation de la distillerie en question et celle des fermes en général, l'eau est indispensable. C'est pourquoi une clause prévoit aussi que "Monsieur Lamarche accorde gratuitement à la société l'usage commun avec lui de la machine mue par le Hoyoux pour conduire l'eau dans les bâtiments".

En mai 1840, comme prévu, les installations sont opérationnelles et un minutieux inventaire de ces dernières est réalisé. Il sera complété en novembre de la même année suite à certains ajouts et changements². Le document précise bien que "la Distillerie... a été construite à neuf" en 1839 et 1840. A sa lecture, on peut déduire qu'elle a été installée dans la grande aile de la 1^{ère} ferme



ill. 2

dite maintenant aile Fürstenberg³ (en face du porche d'entrée - ill. 1). On y retrouvait tout le nécessaire à la production d'alcool ; une chaudière à haute pression et deux chaudières servant à chauffer l'eau, une série de tuyaux faisant circuler la vapeur sous les 9 cuves de 16 hectolitres, une colonne distillatoire, un condensateur, un serpentin aux flegmes (produits de la distillation), un "appareil rectificateur" et un serpentin recevant le genièvre rectifié. Deux refroidisseurs complétaient le dispositif. Dans les sous-sols du bâtiment se situait une petite citerne destinée à recevoir la production avant qu'elle ne soit transférée dans les quatre grandes cuves qui servaient au stockage. A noter qu'une citerne supplémentaire de 200 hectolitres sera ajoutée en 1840. La farine qui entrait dans la préparation était quant à elle entreposée au grenier et "un boyau de toile pour laisser venir la farine du grenier" permettait de limiter la manutention.



ill. 3 - Vue de l'arrière du bâtiment de la distillerie vers 1860-1870. L'appentis et la haute cheminée ont maintenant disparu.

Long et minutieux, l'inventaire énumère aussi de nombreuses pompes, une grande quantité de tuyaux, les ustensiles pour le feu, une brouette pour la houille, des outils divers et des instruments de mesure comme des pèse-liqueur, des thermomètres, des balances... S'y ajoutent des objets plus communs comme des lampes, un réveil, des "bois de lit" dans la chambre du distillateur...

La présence d'un four à cuire les pommes de terre et d'un local pour les laver pourrait laisser penser qu'il s'agissait au départ d'une distillerie prévue pour produire du "peket à kronpir". Cela étant, plusieurs ouvrages des années 1860 citent quant à eux une distillerie de jus de betteraves au château, dont un jugement du tribunal de Huy⁴. A noter également qu'en Belgique, à l'époque, la distillation des grains pouvait alterner avec celles des betteraves et des pommes de terre. Au gré des saisons, les proportions des matières premières et les volumes de production pouvaient donc varier.

Comme dans toutes les distilleries agricoles, les résidus étaient donnés aux animaux. Alcool d'un côté et nourriture pour le bétail de l'autre permettaient une intéressante rentabilité de ces installations qui fleurissent d'ailleurs à l'époque. Ici, une grande étable pour les bœufs, voûtée en 1840, jouxtait la distillerie dans la même aile du bâtiment (ill. 2). Les résidus, entreposés dans une grande cuve, étaient directement acheminés vers les bacs grâce à un système de pompes et tuyaux. A noter que le bouvier avait son lit aménagé sur un plancher surélevé dans l'étable tandis que le second niveau servait de fenil.

Les installations de la distillerie ont disparu depuis longtemps (ill. 3) et tout le bâtiment, restauré, accueille maintenant diverses réceptions. Et si quelqu'un y titube après un petit verre de trop, cela ne peut guère plus être le bouvier après une petite visite dans les quartiers du distillateur...

¹ Contrat de Société Entre Messieurs G.A. Lamarche & Léop. Villers, Archives du château de Modave, A.E.L., n°1797.

² Inventaire des effets mobiliers & Etat des lieux des Bâtiments relatifs à la Société Lamarche & Villers à Modave, et Continuation de l'état des lieux qui précède et constatation des changements & constructions faites en 1840, Archives du château de Modave, A.E.L., n°1797.

³ Elle est ainsi nommée car le cardinal Fürstenberg, propriétaire des lieux de 1684 à 1688, y avait fait aménager une écurie pour les 80 chevaux de la garnison de son neveu.

⁴ Il s'agit d'un procès relatif à la non déclaration dans les temps d'une cuve mise en macération. *Posicrisie ou Recueil de la jurisprudence des cours de France et de Belgique, en matière civile, commerciale, criminelle, de droit public et administratif*, 3^e série, Bruxelles, 1862, pp. 23-35.