



# Newsletter

## Château de Modave

MAI/JUIN 2025



## AGENDA

### JOURNÉE "RÉSERVES NATURELLES PORTES OUVERTES" ET BALADE PIQUE-NIQUE DANS LA RÉSERVE NATURELLE DE MODAVE

> **Dimanche 25 mai de 10h00 à 17h00**

Dans le cadre de la Journée "Réserves Naturelles Portes Ouvertes", le CRIE de Modave accueillera différentes activités pour mettre à l'honneur la collaboration entre les volontaires de Natagora et les éleveurs soucieux de préserver la faune et la flore locales.

> **Au programme :**

10h00 et 10h30 : départs de balades guidées par un guide nature - gratuit

11h00 et 11h30 : départs de balades guidées par un guide nature avec pique-nique composé de produits du terroir (adulte : 18,00 € /- de 12 ans : 12,00 €)

> Réservations obligatoires pour les deux formules : [info.sivh@gmail.com](mailto:info.sivh@gmail.com) - 085/41.29.69

13h00 et 15h00 : Présentation de la collaboration entre Natagora et Jean-François Remacle (La ferme du Haya à Ocquier) et démonstration de chien de troupeau par Françoise Engels

De 13h00 à 16h00 : Marché fermier avec plus d'une douzaine de producteurs locaux

De 16h00 à 17h00 : L'asbl Musique en forêt s'associe au Conservatoire Royal de Liège pour une expérience musicale inédite

Sans oublier des animations nature pour petits et grands par le CRIE de Modave, un barbecue pains saucisses, des boissons de producteurs locaux... et un tarif préférentiel pour la visite du château (sur le tarif adulte/uniquement valable le 25 mai).

### THÉÂTRE AU CHÂTEAU

> **Du 9 au 27 juillet**

**Ménart et Joblin**

> **Du vendredi au dimanche à 18h30 dans les sous-sols**

Un spectacle de et avec Pascale Vander Zypen

**Par le bout du nez**

> **Du mercredi au dimanche à 20h30 dans le grand salon Louis XIV du 1<sup>er</sup> étage**

Adaptation de Matthieu Delaporte et Alexandre de La Patellière (d'après El Electro de Ramon Madaula)

**Avec Philippe Vauchel et Christian Dalimier - Scénographie Evelyne Rambeau - Production Théâtre Arlequin et Cie Lazzi**

> Prix par spectacle : 25 euros (adulte) - 20 euros (étudiant et groupe min. 12 pers)

> Combo (les deux spectacles le même jour) : 40 euros (adulte) - 35 euros (étudiant et groupe min. 12 pers.)

> Réservation indispensable par téléphone : 085/41.13.69

> Paiement sur place le jour du spectacle uniquement en espèces (pas de carte bancaire)

> Bar des comédiens



### VU LE SUCCÈS DU THÉÂTRE AU CHÂTEAU, POUR LES RÉSERVATIONS, IL VAUT MIEUX S'Y PRENDRE TÔT...

Il fait de plus en plus beau et de plus en plus chaud (enfin, cela dépend des jours...). Calendrier oblige, on ne peut s'empêcher de penser aux attraits des longues soirées d'été qui se profilent... A Modave, ces dernières s'annoncent toujours prometteuses puisque plaisir estival y rime joyeusement avec plaisir théâtral. Juillet 2025 ne dérogera doublement pas à cette belle tradition car la compagnie Lazzi vous propose non pas un, mais deux spectacles axés sur l'art de faire rire...

A 18h30, dans les sous-sols, ce sera *Ménart et Joblin*; les aventures d'une femme et d'un homme, tous deux fonctionnaires dans un ministère bien de chez nous... Dans ce seule en scène écrit et joué par Pascale Vander Zypen, vous passerez de la franche rigolade à l'émotion à travers des situations aussi quotidiennes qu'improbables. Et, qui sait, peut-être vous reconnaîtrez-vous un peu dans les caractères de ces deux timides amoureux qui, parfois rebelles, iront même jusqu'à s'offrir des cafés en dehors des pauses... Non mais, et puis quoi encore... ?

A l'étage, à 20h30, Christian Dalimier et Philippe Vauchel vous interpréteront *Par le bout du nez* au pitch pour le moins cocasse. Jugez plutôt... Alors qu'il doit prononcer son discours d'investiture, le nouveau président de la République française est pris d'une insoutenable démangeaison nasale. Incapable de prendre la parole en public sans se ridiculiser en gratouillant sans cesse son nez, il est bien obligé de rencontrer un célèbre psychiatre. Ils ont une heure pour régler cet affreux problème...

Vous pouvez bien évidemment réserver pour l'une ou l'autre de ces deux alléchantes propositions. Mais, si le choix est trop rude, n'hésitez pas et prenez les deux pour une savoureuse soirée théâtrale avec option passage(s) au bar des comédiens... Mais "en voilà une idée qu'elle est bonne" !

Et nous terminerons avec une autre bonne idée d'activité puisque le 25 mai prochain, dans le cadre des journées "Réserves Naturelles Portes Ouvertes" organisées chez nos voisins du CRIE, des balades dans la réserve, un marché de produits du terroir et diverses animations sont notamment prévues. N'hésitez pas à consulter le programme complet (certaines activités sont sur réservation) et à venir faire un tour sur le site du château où culture et nature ont décidément fait le plus beau des mariages... !



Tous les détails du programme sur [www.modave-castle.be/agenda](http://www.modave-castle.be/agenda)

VIVAQUA

Site de captages





## A MODAVE, IL Y A TOUJOURS EU DU PAIN SUR LA PLANCHE...

Si le pain fait encore partie intégrante de l'alimentation de la majeure partie d'entre nous, il n'a plus l'importance qu'il revêtait jadis au quotidien. La définition qu'en donne un dictionnaire du XVIII<sup>e</sup> siècle est éloquent à ce sujet : *"Masse de pâte cuite qui sert de principale nourriture à l'homme, ou aliment ordinaire de l'homme fait de farine pétrie & cuite"*<sup>1</sup>. Son coût pouvait d'ailleurs représenter jusqu'à 30 à 50 pourcents du salaire d'un petit ouvrier !

Si, dans les villes, des boulangers sont installés depuis le Moyen Age, dans les campagnes, pendant l'Ancien Régime, c'est souvent aux seigneurs locaux qu'appartiennent les fours à pain auxquels les villageois peuvent ou doivent avoir recours moyennant paiement.

Qu'en était-il au château de Modave ? Au niveau des dépendances agricoles, on trouve mention d'un fournil dans chacune des cours de ferme. La visitation (état des lieux) de 1706<sup>2</sup> situe celui de l'ancienne basse-cour (1<sup>ère</sup> ferme jouxtant le château) à côté de la brasserie (brasserie). D'après ce document, ces deux espaces semblent prendre place au niveau de l'extrémité gauche de l'aile en façade, là où les voûtes de pierres devaient minimiser les risques d'incendie. Le fournil est décrit en mauvais état, avec une *"piere a l'eau"* cassée et une *"petite chaudiere de cuivre pour faire les cabolees"*<sup>3</sup>. A noter que, deux ans plus tard, dans la visitation de 1708, la chaudière en question a été transférée dans le fournil de la seconde ferme situé lui aussi dans l'aile en façade de cette partie du domaine. Les deux fours ont dû remplir leur office pendant au moins 150 ans puisqu'ils sont à nouveau cités respectivement aux mêmes emplacements dans l'inventaire des bâtiments de 1840<sup>4</sup>. Il y est néanmoins indiqué que le fournil de la seconde ferme, supprimé, sera réuni à la nouvelle grange.

Cela étant, il ne semble pas y avoir eu de four banal à proprement parler sous l'Ancien Régime à Modave, du moins si on se réfère aux Plaids généraux qui se sont tenus au château en 1749. Seule l'obligation pour les manants d'aller moudre leur grain au *"moulin du seigneur qui est banal selon les anciens titres, papiers et record"*<sup>5</sup> est citée et non celle d'aller cuire son pain dans le four du seigneur moyennant redevance.

Au château même, on sait qu'une grande cuisine pourvue de deux cheminées est aménagée dans les sous-sols voûtés dans les années 1670. Ces deux postes de cuisson témoignent de l'importance des lieux et de la richesse des propriétaires. A la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, le personnel attaché au "service de la bouche" était d'ailleurs nombreux puisqu'on évoque notamment un officier, un cuisinier, un confiturier et un pâtissier. Cela étant, on ne trouve aucune référence à un quelconque boulanger, ni à la fabrication du pain en tant que tel.



ill. 1



ill. 2

Plus tard (XVIII<sup>e</sup> siècle ?), la vaste cuisine sera coupée en deux par un mur de séparation, ménageant ainsi deux espaces distincts conservant chacun une des cheminées. Dans l'inventaire des années 1940, on retrouve la dénomination "boulangerie" pour la seconde des deux pièces<sup>6</sup>. Un four à pain y est d'ailleurs toujours présent au niveau de la cheminée (ill. 1). Ce dernier reprend la composition classique de ce type de dispositif avec sa sole pavée, sa forme caractéristique et sa voûte en briques réfractaires (ill. 2). Son ouverture, ménagée en face des fenêtres, permettait entre autres de bénéficier directement de la lumière du jour. Nous ne connaissons hélas pas la date de son aménagement mais ce

bel exemplaire paraît néanmoins assez récent (XIX<sup>e</sup> s ?). En 1946, des pelles à enfourner (ill. 3), un pousoir en bois, un racloir en fer, un tisonnier, des huches en bois (coffre à farine), deux pétrins et une grosse table en bois étaient entreposés dans la pièce. Plusieurs clichés pris en 1999, avant les travaux de rénovation, prouvent



ill. 3

qu'une partie de ce matériel y était alors encore (ill. 4 & 5). Sans information supplémentaire, on ne peut qu'imaginer le personnel s'affairant ici pour pétrir la pâte, la laisser lever bien au chaud près du four et faire dorer toutes sortes de pains pour les propriétaires des lieux et leurs invités. Et nous devons bien vous avouer que, par pure "gourmandise historique", nous aurions bien aimé pouvoir manger de ce pain-là... !



ill. 4



ill. 5

<sup>1</sup> Dictionnaire universel françois et latin ou Dictionnaire de Trévoux, 6<sup>e</sup> éd., 1771, p.452.

<sup>2</sup> Visitations du château, des censés de Grand et Petit-Modave, de la nouvelle cense du château, et des terres en dépendant, 1706-1708, Archives du Château de Modave, A.E.L., n° 1447.

<sup>3</sup> Les cabolées sont des chaudronnées de pommes de terre, navets, herbes bouillies destinées aux personnes ou aux animaux.

<sup>4</sup> Expertise des bâtiments ruraux du château..., Archives du Château de Modave, A.E.L., n° 1797.

<sup>5</sup> BALAU, S., Histoire de la seigneurie de Modave, 1895, Liège, Grandmont-Donders, 1895, p. 319-320.

<sup>6</sup> Actuelle salle de visionnage du film sur les captages de Vivaqua.