

# *L'Histoire de la Confrérie des Coyeûs di Mangnêye*

*De sa naissance à l'enfantement du Géant et à ses premiers pas dans le  
monde.*



Dimorans dreûts comme des âbes èt n'toumans nin d'vins lès pomes !

### **En guise de préface.**

Le présent document n'a pour seule ambition que de consigner, tant qu'il peut encore être fait appel à la mémoire collective, la petite histoire de la Confrérie des Coyeûs di Mangnêye.

La période ci-présent relatée reprend, de façon certainement bien incomplète, les moments les plus marquants et les principales activités depuis la naissance de la Confrérie (1983) jusqu'à l'enfantement du Géant (2002) et ses premiers pas, les années suivantes, dans le grand monde du folklore et de la tradition, soit 20 bonnes années de fonctionnement.

Le soussigné rédacteur, le Coyeû dit Grincheux, Claude M. tient à remercier ses confrères Coyeûs (et épouses) pour les efforts que plusieurs d'entre-eux ont accepté de fournir pour creuser dans leurs neurones et leurs archives pour y retrouver souvenirs, photos et commentaires.

Une mention tout à fait particulière ira au «patriarche», Roger SIBILLE (qui est aussi un des trois membres fondateurs de la Fête du Fruit en 1973) dont les anecdotes et les «faits d'armes» ont dû être sélectionnés tant ils sont nombreux et la plupart du temps «croustillants».

Enfin, la recherche d'une qualité grammaticale comme dialectale a été favorisée par les conseils de magnétoises (et de leurs amies) lauréates de compétitions régionales en langue wallonne comme «Li Pèron d'Or» (seuls les plus anciens s'en souviennent encore !)

Cette première à l'édifice de Histoire de la Confrérie des Coyeûs di Mangnêye peut présenter des lacunes ou omissions; merci donc à tous ceux et toutes celles qui le parcourront de faire part au soussigné rédacteur de leurs remarques, commentaires et améliorations.

Que de manière générale, le lecteur soit indulgent à l'égard du rédacteur et ne porte pas ombrage à son style où la présence d'un humour «au troisième degré» peut surprendre, étonner, peut-être perturber mais, espérons-le, jamais agresser.

En attendant la suite (pour laquelle la collaboration de «scribes motivés» est la bienvenue), que ce premier épisode de quelque 20 ans d'existence constitue également un hommage à tous ceux qui nous ont quittés et marqueront à jamais l'histoire de notre Confrérie.

Claude MICHAUX

juillet 2015

## **Chapitre 1: «Au commencement était le Cercle»:**

Antre et point de ralliement de bon nombre d'initiatives associatives et culturelles magnétoises, le Cercle Sainte Apolline allait en septembre 1983 être le théâtre de la naissance d'un nouveau joyau du folklore local: une confrérie dédiée au culte d'une richesse ancestrale du plateau de Herve et environs à savoir les arbres fruitiers, leurs produits et leurs dérivés.

Mais, d'abord, un brin d'histoire: 10 ans auparavant, un noyau de notables magnétois avait réuni autour d'eux une équipe de «leûs» qui allaient apporter quelques démentis à cette appellation dont étaient affublés par les villages voisins les habitants de Magnée, considérés comme des gens vivant à l'écart vu leur manque de communication avec le voisinage (ce qui était d'ailleurs géographiquement réel avant la construction de la Grand Route de Fléron à Romsée). Sans se prononcer sur le bien fondé de l'extension de cette appellation au caractère des autochtones et à une certaine méfiance de leur part face à des «envahisseurs» prenant possession du sol, il faut reconnaître que ladite appellation était loin d'être fondée (on aurait même pu imaginer que ceux qui osaient encore parler de leûs dans le cas présent étaient des «môlles gu...») du moins quand on se référerait à l'organisation de ce qui allait devenir un fleuron à rayonnement régional: nous sommes en 1973 et cette année restera, dans la grande histoire du petit village de Magnée, comme celle de l'avènement d'un événementiel à la fois festif, culturel et folklorique à savoir la traditionnelle FETE DU FRUIT du premier week-end d'octobre.

A l'époque, Magnée était encore une bourgade de quelques centaines d'habitants, village sentant bon les espaces verdoyants et ombragés où paissait un cheptel majoritairement composé de vaches laitières. Village rural par excellence, Magnée était également riche en arbres fruitiers aussi variés que les productions du tout proche Plateau de Herve.

Au centre du village, le lieu de réunions et de manifestations locales, le Cercle (dédié à Sainte Apolline, patronne de la paroisse), venait d'être rénové et son Président, Jacques LEMAIRE avait donc convié tout le village à célébrer l'aboutissement des travaux devant un bon verre. Parmi les participants à ces réjouissances, se trouvait le Président de l'Oeuvre Scolaire de l'Ecole Communale, Roger SIBILLE, toujours sur la brèche pour tenter d'améliorer les conditions d'accueil des petits écoliers et aider à l'organisation d'événements au profit des enfants (rentrées scolaires, Saint-Nicolas, classes de neige,...). Et de quoi voulez-vous que se parlent deux gestionnaires d'organisations comme Jacques et Roger, qui de surcroît se connaissent bien et s'apprécient de longue date.....: et bien tout simplement de ce qu'on pourrait imaginer à Magnée qui, tout en alliant richesses et compétences locales, pourrait engranger quelques bénéfices au profit de la grande famille magnétoise en général et des enfants scolarisés en particulier. Comme, en outre, Jacques LEMAIRE était Administrateur à PROFRUIT et que Roger SIBILLE était maître es produits bio et naturels, les voilà partis sur l'idée de disposer des infrastructures du Cercle et de L'Ecole pour y localiser une exposition de fruits du terroir, y vendre lesdits produits certifiés naturels et assurer les visiteurs d'une halte où se sustenter avec un label artisanat régional (jambonneaux des cochons du coin, fricassées avec lard et oeufs du cru, vin de pommes,...).

Voilà l'idée lancée.....et le coq chanta..... car l'aube pointait à l'horizon !!!!

Il restait à conclure. Sans attendre, mais après malgré tout quelques heures de repos, Roger SIBILLE rencontra Jean MAASSEN, instituteur représentant l'école à l'Oeuvre Scolaire et, ici encore, cela ne tarda pas: LA FETE DU FRUIT ETAIT DANS LES STARTING BLOKS SOUS L'EGIDE DU TRIUMVIRAT AINSI CONSTITUE DE JACQUES LEMAIRE, JEAN MAASSEN ET ROGER SIBILLE.

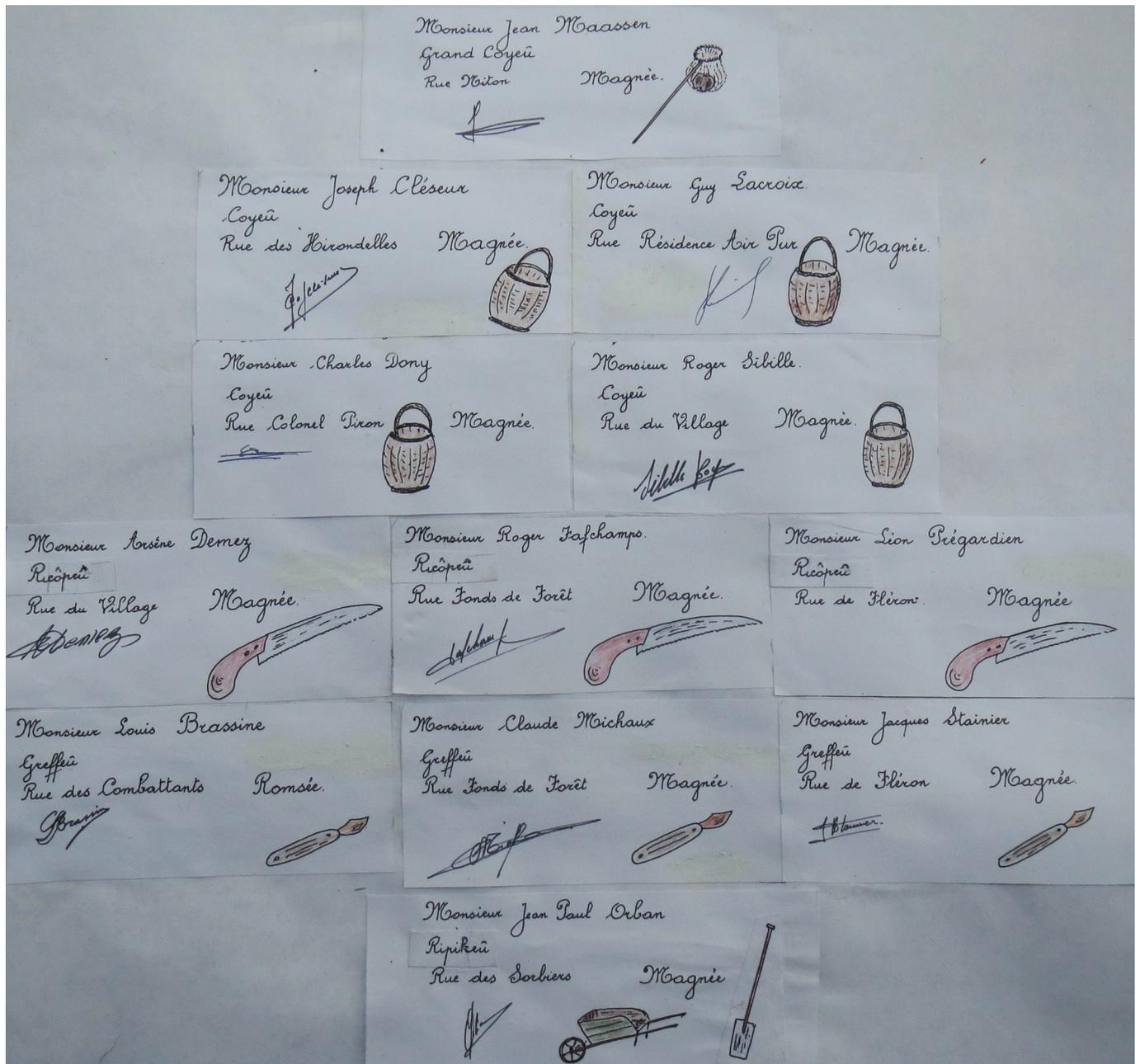
En promotionnant pommes, poires et autres fruits des vergers locaux, la Fête du Fruit constituait déjà une vitrine et un marché convivial où était mis en évidence et apprécié le label d'une production privilégiant qualité et naturel plutôt que productivité forcée et traitement chimique; c'est ce même concept de valorisation de ce qui est bon, régional et artisanal qui prévalait sur toute la Fête: jambonneau-purée, fricassées aux pommes et au lard, rombosses, tartes aux fruits, jus et vin de pommes, etc .

Et l'histoire continue: il fallut donc 10 ans de gestation pour que les fondateurs de la Fête du Fruit, et ceux qui les avaient rejoints, décident d'enfanter d'une structure officielle alliant à la fois amitié et promotion du terroir: Li Confrèrèye dès Coyeûs di Mangnêye qui gagnera rapidement ses lettres de noblesse au sein du monde des défenseurs du folklore et de la tradition.



## Chapitre 2: «Dimorans dreûts comme des âbes èt n'toumans nin dvins lès pomes»

Le 10 août 1983 est constituée l'équipe fondatrice



### ***Equipe Fondatrice avec la «carte de visite» de chacun***

N.B.: pour être complet, il faut savoir que Jean-Michel Delhaxhe et Guy Gilson, membres actifs de la première heure, mais indisponibles dans un premier temps, furent officiellement «intégrés» par la suite.

le 24 août 1983, dans sa lettre au village l'informant du caractère plus particulièrement festif et du cadeau-souvenir à l'occasion du dixième anniversaire de la traditionnelle Fête du Fruit du 1<sup>er</sup> week-end d'octobre, l'association des Comités Organisateurs annonce la naissance de la Confrérie et invite toutes et tous le 10 septembre à la salle «Le Cercle».

FETE DU FRUIT  
Oeuvre Scolaire  
de l'Ecole Communale  
A.S.B.L. "Le Cercle"  
Magnée-Fléron  
secrétariat:  
rue Niton, 21  
4623 Magnée  
T 758.52.08

Magnée, le 24 août 1983

Madame, Monsieur,

Le week-end des 30 sept., 1 et 2 octobre prochain, Magnée fêtera le dixième anniversaire de sa FETE DU FRUIT. Les comités organisateurs vous préparent une grande fête et vous donnent l'occasion d'acquérir un cadeau-souvenir ...

En effet, chaque Magnétoise ou Magnétois pourra recevoir un jeune arbre qu'il viendra chercher lors de la fête à un moment bien déterminé. La seule condition est de le planter à Magnée. (ou El'Heur) Préparez votre trou à l'avance...

Vous pouvez choisir 1 arbre parmi les espèces suivantes: Epicéa-Sorbier -Erable Negundo-Chêne-Bouleau-Sureau-Erable sycomore-Sumac.

Au bon de commande ci-dessous, indiquez 3 noms d'espèces selon votre préférence. (1, 2, 3). Nos quantités étant limitées, rentrez rapidement votre bon à

Roger FAFCHAMPS, rue Fond de Forêt, 20, Magnée.  
et ce avant le 4 septembre 83. Avant la fête du Fruit, vous recevrez toutes les instructions nécessaires...

Nous profitons de l'occasion pour faire un appel à tous les JEUNES qui, à titre individuel, souhaitent nous aider lors de cette FETE, ils seront toujours bien accueillis par n'importe quel membre de nos comités... Un simple contact suffit...

Nous avons aussi la joie de vous faire part de la naissance d'une CONFRERIE à Magnée:

LES COYEUS DI MANGNEYE

et de vous inviter à son INTRONISATION et au récital de PAUL DE RE

le samedi 10 septembre à 20 heures à la salle "Le Cercle"

Préparons cette dixième fête dans la joie.

Pour les Comités organisateurs,  
Jean Maassen,

BON DE COMMANDE D'1 ARBRE

Monsieur, Madame: -----  
rue: ----- N° ----- à -----  
souhaite recevoir par ordre de préférence:

1-----  
2-----  
3-----

Date -----

Signature,

Enfin, le 10 septembre 1983 dès 20h, le rideau de la scène du Cercle Sainte Apolline va s'ouvrir devant un nombreux public venu assister à la cérémonie de création de la nouvelle confrérie.

Le Grand Apier de Tilff (ou Tilves), Confrérie née en 1973 à l'ombre du Musée de l'Abeille sis à Tilff et dont la raison d'être est la valorisation de tout ce qui concerne l'abeille, avait accepté avec enthousiasme d'officier en tant que parrain. C'est avec tout le décorum et la dignité inhérents à un tel événement que le Grand Maître du Grand Apier et ses confrères célèbrent la constitution des «Coyeûs di Mangnêye». A tout seigneur tout honneur, c'est d'abord à Jean, le futur Grand Coyeû, d'affronter les épreuves de l'intronisation:



***Moment historique où le bientôt Grand Coyeû taste une divine boisson à base de pommes pressées dont le jus fermenté a été transformé en eau de vie par distillation.***

Il s'avéra que, dès son absorption, le nectar tasté libérait des molécules de type euphorisant agissant directement sur les neurones et facilitant à la fois compréhension et expression de la langue di nos pitit' patrêye; ces vertus particulières dudit breuvage bonifièrent, s'il en était besoin encore, la lecture du serment, étape décisive précédant directement en cas de réussite la remise des attributs distinctifs de Coyeû.

Après Jean vient le tour du scryeû et du grand argentier puis de tous les autres, soient in fine les 11 premiers compères du Grand Coyeû: Arsène D., Charles D., Claude M., Guy L., Jacques S., Jean-Paul O., Joseph C., Léon P. et les deux Roger (F. et S.), chacun d'eux réussissant tout aussi brillamment les épreuves et étant jugé digne de revêtir la tenue de cérémonie du Coyeû (sans oublier l'outil correspondant à son titre et sa fonction dans la Confrérie)



*La tenue de cérémonie et les insignes du Coyeû*

Le rituel parfaitement au point s'est déroulé sans couac ni anicroches et, si le serment a bien été prononcé par tous avec un maximum de conviction, il n'y a pas que l'effet propre de la divine boisson tastée sur scène... mais il faut savoir que, très averti sur les médecines à base de produits de la nature, Roger S. avait pris l'initiative d'assurer à chacun en coulisse un complément alimentaire-dopant avec une potion magique anti stress dénommée «calva-cuvée spéciale Roger».



### *Le Serment*

Pour ceux et celles qui sont moins familiarisés avec la pratique de la langue du terroir, Jacqueline et son adjointe Gisèle se sont fait un plaisir de «franciser» le texte en précisant bien que l'écriture wallonne est tellement expressive et imagée qu'une «transposition» la plus fidèle possible dans la langue de Molière nécessiterait souvent plusieurs termes:

***«Par les fruits des arbres de nos prairies  
je jure d'être un franc Coyeû, de proclamer  
vertus et qualités de leur récolte,  
d'en croquer et de les faire croquer si l'occasion se présente  
Par l'eau de vie que je bois  
je promets de respecter  
de défendre partout les fruits de l'arrière-  
saison, le folklore et les traditions, de participer  
aux assemblées de la Confrérie et  
de leur apporter mon soutien»***

Voici donc opérationnel le premier «Grand Chapitre» dont la composition intègre de façon bien équilibrée les différents métiers propres à la culture et à l'exploitation fruitières du Pays de Herve; il est d'ailleurs impératif que chacun de ses membres soit muni en toutes circonstances des outils et accessoires propres à sa fonction: il y a les Coyeûs avec leur bodet, les Ricôpeus avec leur sécateur, les Greffeûs avec leur couteau à greffer, les Ripikeûs avec leur bêche, l'un deux étant en sus responsable de la brouette. Cette dernière eut d'ailleurs ponctuellement d'autres usages comme par exemple, le soir même du 10 septembre (mais, ne serait-ce pas plutôt le matin du 11...!?!), le transport à domicile d'un Grand Coyeû un tantinet vacillant (sans doute, la fatigue et le poids des nouvelles responsabilités, quoique !!).

Comme, statutairement, le nombre de Ripikeûs, de Greffeû et de Rikopeûs est limité à 4, toute nouvelle adhésion signifie automatiquement que le plus ancien de la catégorie monte de catégorie avec, de ce fait, un regroupement à terme au niveau des Coyeûs dont le nombre augmentera d'année en année.

### **Chapitre 3: «la divine boisson qu'ils tasteront»**

Le rituel de la cérémonie d'intronisation organisée dorénavant chaque premier samedi de septembre (voir au chapitre 6, **L'Agenda magnétois du Coyeû** ) exige que, pour être admis au sein ou en tant que membre d'honneur de la Confrérie, il est indispensable, avant de prêter le serment, de subir l'épreuve de la dégustation de la pomme et de taster le vin.

*La pomme dans son présentoir, la cruche sur son plateau et une variété de gobelets (dont celui d'origine), le tout rehaussé par une décoration artisanale signée «Atelier Créatif de Magnée»*



A la cérémonie du 10 septembre 1983 «installant» la nouvelle Confrérie, il n'était évidemment pas possible de compter sur une boisson choisie ou, mieux encore, fabriquée par les Coyeûs ; on se tourna donc vers une «divine boisson» qui, tout en n'ayant pas encore le label d'origine «Coyeû», était digne de sceller dans la mémoire collective les engagements pris. On opta pour une spécialité alliant origine fruitière, valorisation soignée et goûteuse de ses produits cueillis et initiation à la gaieté comme à la joie de vivre, à savoir l'eau-de-vie de cidre (créé à la Révolution Française: autre symbole de recherche de liberté), plus communément connu sous le vocable «Calvados» ou «Calva».

Pour les années suivantes, si Roger S., spécialiste du choix des fruits de nos vergers, avait à disposition un échantillonnage «de frut' des âbes di nos wêdes» dont, en connaisseur, il faisait une sélection aboutissant dans son bodet à la pomme appropriée, Claude M., offrant aux impétrants la «divine boisson à taster», n'a pu, dès le début, compter sur un produit artisanal fabrication Coyeû (ce fut l'affaire de quelques années comme on le verra plus loin). Il était donc de première priorité pour la nouvelle Confrérie à peine constituée de préparer l'avenir immédiat en recherchant une «divine boisson» élaborée avec des matières premières locales: des pommes de nos vergers du beau plateau de Herve.

Pour ce faire, la conscience professionnelle du Grand Coyeû ne pouvait se satisfaire d'approximation et surtout voulait un produit local garanti. Sur base des informations fiables communiquées par le brasseur-fournisseur patenté de la Fête du Fruit (le brasseur Leroy), Jean, le Grand Coyeû, accompagné de son «co-créateur» de la Fête du Fruit, Roger S., décide de faire une descente vers Pépinster pour rencontrer les réputés producteurs d'un vin de pommes bien de chez nous: le Pommelou. Quelques (nombreuses) dégustations plus tard, convaincus par la qualité et la fraîcheur du Pommelou, nos deux compères reviennent avec une proposition concrète à soumettre au Grand Chapitre: le Pommelou recevra le label de la Confrérie des Côleûs di Mangnêye et sera le breuvage officiel servi aux manifestations propres à la Confrérie (intronisations, Fête du Fruit,...).



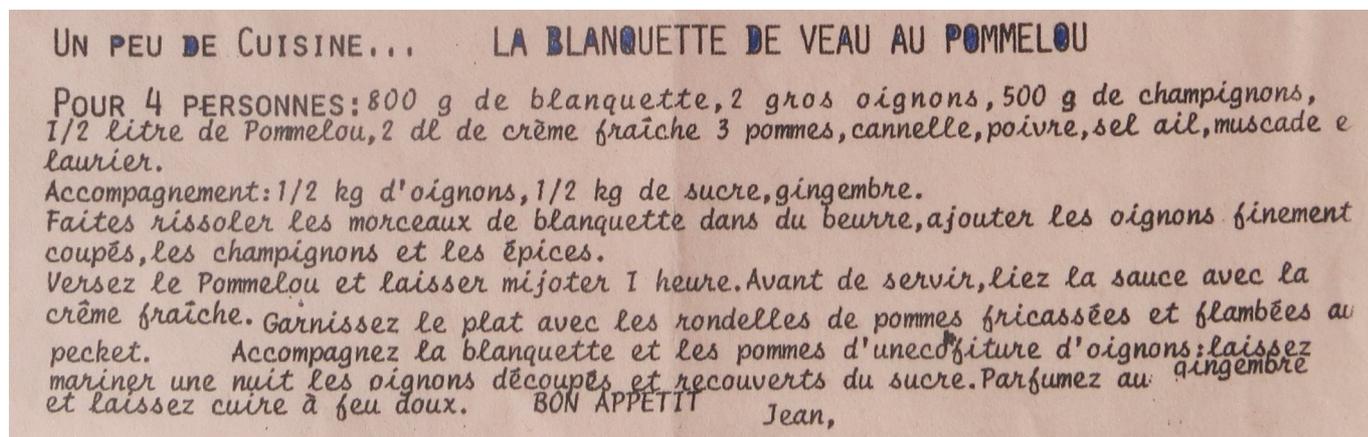
*Etiquette figurant sur la bouteille de Pommelou*

Pour la petite histoire de cette descente à la découverte du Pommelou de Pepinster, il nous est revenu que ceux qui empruntèrent tard dans la nuit (ou tôt le matin) un chemin entre Pépinster et Magnée rencontrèrent ce jour-là un véhicule «hésitant» dont les occupants s'orientaient au bruit de la Vesdre pour s'assurer qu'ils étaient sur la bonne voie!!! (si leur oreille était encore quelque peu fidèle, le reste de leurs sens présentaient quelques déficiences, et cela était plus particulièrement interpellant avec cette vision qu'ils avaient de routes se dédoublant dans des paysages «fuyants»).

*Le vin est sélectionné, tout va bien....mais on ne s'arrêta pas là*

Roger S., particulièrement bien inspiré (sans doute grâce à l'effet bénéfique du vin de pommes sur ses neurones), découvrit une synergie gustative intéressante en dosant judicieusement d'une part vin de pomme et vin de cerise et d'autre part vin de pomme et vin de prune, tout cela aboutissant à une mixture à servir comme apéro et qui sera baptisée par la suite Aperilou.

Quant à Jean, qui ne voulait pas être en reste et se devait de confirmer son statut de Grand Coyeû (c'est-à-dire de Grand Chef dans tous les domaines), il coiffa sa toque de cuistot «étoilé», se mit au fourneau et mijota un plat où le savant dosage de «Pommelou» procurait à la fois satisfaction des papilles gustatives et excitation des cellules nerveuses dédiées au culte de Vertumne (hips!!!).



L'épopée Pommelou n'eut qu'un temps car, au fil des années, la qualité laissa à désirer et l'approvisionnement n'était plus garanti.

De toute façon, l'idée de fabriquer le vin des Coyeûs «façon Coyeûs» était toujours et plus que jamais dans les esprits... voici donc que l'opportunité se présente pour agir et «passer aux actes»! Bien vite que les verres se remplissent d'un délicieux nectar naturel et garanti d'origine, déclenchant joie et rires, complément alimentaire garantissant longue vie et énergie aux membres de la Confrérie..... sans oublier leurs «invités» ainsi que tous ceux et toutes celles qui «leur rendent visite» lors des activités et les manifestations de la Confrérie.

**ET DEBUTA ALORS « L'ERE DU VIN DES COYEUS »**

En 1988, un soir de l'après Fête du Fruit, en faisant le bilan du stand «produits fruitiers», Roger S. constate qu'il lui reste au moins 400 kilos ( 1 palox) de différentes variétés (principalement des Jonagolds et des Jonagorettes) de pommes non vendues. Inspiré par Dionysos (considéré avant tout comme le dieu de la Végétation...mais plus particulièrement très attentif à en vinifier les espèces fruitières), Roger se réserva, avec l'accord de Marie, un coin de ses dépendances où trônèrent bientôt une presse, un barboteur, un alambic et ses annexes (notamment quelques touries en verre de 20 l).



Et, c'est parti pour fabriquer un vin artisanal de qualité...enfin, presque parti, car le Grand Coyeû ne donnera son feu vert qu'après que Roger (accompagné de son adjoint Coyeû Charles B.) ait réussi une formation à la Confrérie du Tastefruits à Werbomont (bien connue pour son expertise en matière vinicole).



Après 4 séances, nos apprentis viculteurs sont «lâchés» et, cette fois, c'est vraiment parti!!



Roger S. et Charles B. au travail: on presse, on dose et surtout on observe avec des yeux de pro et des palais de connaisseurs si le contenu de l'«alambic» vinifie sans surprise, si l'un ou l'autre petit ajustement n'est pas requis pour annoncer une fois de plus in fine que la Confrérie pourra une fois de plus compter sur un cru de qualité.



Des heures d'attentions, de précautions et de suivi (nous nous sommes même laissés dire qu'il n'était pas rare de voir des ombres s'activant à la nuit tombante) furent récompensées par la fabrication d'un nectar de pommes naturel et agréable à boire (pour ne pas dire facile à consommer...trop facile diront certains en émergeant d'une douce euphorie de quelques verres de trop!!!). Il faut savoir que, pour obtenir cet équilibre harmonieux entre arômes, saveur et teneur alcoolique, il fallait de 18 à 24 mois avec une surveillance régulière de l'évolution du produit; un récipient ad'hoc situé à proximité directe des touries était dédié au «goûteur». A ce propos, il paraît que Roger S. veillait jour et nuit à ses prérogatives et que, pour vérifier que la tentation n'avait pas incité d'autres personnes à se substituer à son rôle de goûteur, il mettait des marques indicatives sur le niveau du liquide dans la tourie avec, comme constat, que la légère diminution parfois observée n'était sans doute due qu'à l'évaporation et non pas au passage de Marie (quoique si de l'eau avait été ajoutée pour refaire le niveau!!?!). La production annuelle était de 4 touries de 20 l, production uniquement réservée à l'intronisation de septembre et à la Fête du Fruit.

On pourrait penser que la fabrication du vin des Coyeûs ne présentait pas de grand danger hormis le risque de ne pas respecter le «dimorans dreûts comme des âbes èt n'toumans nin d'vins les pomes». Et bien détrompez-vous: Roger S. et Charles D. l'ont échappé belle. Une tourie avait passé l'hiver dans la pelouse de Marie, régulièrement recouverte d'une couche de neige (la tourie bien sûr) ainsi que l'avaient conseillé les formateurs du Tastefruits (voir ci-dessus). Quand il y avait du soleil et que la neige fondait, le contenu de la tourie brillait comme de l'or! Mais voici qu'arrive le jour de l'intronisation, il était donc temps de transvaser le vin dans le tonneau (de chêne) véhiculé tout au long du cortège jusqu'à la cour de l'intronisation. Charles D. donne un coup de main à Roger S. et agrippe le panier de la tourie en verre, panier qui, quant à lui, avait souffert des rigueurs de l'hiver ....et, patatras, voilà la tourie en verre qui s'écrase par terre ou plutôt qui explose comme une bombe lors de son brutal contact avec le sol!!!!

Plus de peur que de mal pour nos deux Coyeûs qui ne furent pas atteints mais qui durent trouver en «sauf qui peut» une solution de remplacement; heureusement, nos amis du Tastefruits ont toujours dans leur réserve l'une ou l'autre tourie de vin «fait maison».

Les tchins n'fêt nin des tchèts et telle qu'est la progéniture par rapport à son géniteur, le vin des Coyeûs est bien à l'image de ceux-ci: plaisant, sentant bon le terroir, espiègle et euphorisant; à ce propos, la douce euphorie que sa consommation procure à partir d'une certaine dose (vite atteinte sans y paraître grâce à une réelle facilité d'ingurgitation) place le bénéficiaire dans un état de béatitude le sortant des réalités du moment et de ses repères matériels comme la localisation de sa demeure ou la configuration de la géographie du coin. Il n'est pas rare de rencontrer lors de la Fête du Fruit ou d'autres manifestations des «promeneurs» la mine réjouie et le verbe haut à la recherche de leurs «biens» (voiture, maison, épouse, enfants,...). Les professionnels de la communication eux-mêmes, pourtant aguerris et blindés par rapport à des situations inhabituelles, se sont retrouvés en plein cœur de la fête magnétoise en ne parvenant plus à maîtriser ni leur art de la plume ni celui de la caméra pour relater dans leur édition des jours suivants l'événement. Il faut dire que notre Coyeû Roger S. , chargé par le Grand Coyeû de la périlleuse mission de guide, s'était sacrifié et, obligé de montrer l'exemple, avait heureusement bénéficié du «soutien» des murs d'habitation pour regagner au radar le fauteuil familial !

Dernière anecdote à propos des qualités curatives et revigorantes lors d'événements particuliers: le rôle de «Coyeû es relations extérieures» demande à la fois disponibilité et connaissance parfaite de son village. Mais cela va plus loin et peut présenter certains risques. Un jour de beau temps, un représentant des mass-média se présente pour prendre quelques clichés attractifs devant illustrer un article présentant la Fête du Fruit et son implantation. Idée lumineuse (quoique, attendez la suite!!), le Grand Coyeû propose de monter dans la tour de l'église pour photographier sur toute sa longueur la rue du Village et son environnement (place, école, cercle,...) où sont habituellement localisés les différents stands, chapiteaux et autres lieux dédiés aux activités de la Fête. Et voici notre Grand Coyeû, accompagné de son confrère Roger S., montrant la voie au chroniqueur-photographe vers les hauts sommets de l'église; premier étage, tout va bien (attention malgré tout où on met les pieds, le jubé n'est plus tout jeune!!), les voici bien vite aux pieds de la trappe donnant accès à la tour et c'est là que les choses se gâtent !!! Les braves pigeons qui apprécient cette partie haute abritée et peu (très peu) fréquentée n'ont pas hésité à tapisser le plancher (tout le plancher, y compris celui de la trappe) d'une couche accumulée de produits divers dont les composés malodorants résultant de la digestion constituent une part non négligeable...et, à l'ouverture de ladite trappe.....!!!! C'est ainsi que ce jour là, on vit sortir de l'église trois personnages très pressés, bizarrement basanés et repérables à l'odeur pour ceux qui, malheureusement pour eux se trouvaient dans les vents dominants. Une bonne douche d'une part et le remède miracle dénommé vin des Coyeûs d'autre part constituèrent les remèdes à action rapide «po s'rihurer» et assurer une «désodorisation» efficace en même temps qu'une médication anti-parasitaire comme anti-bactérienne plaçant, en respectant un dosage suffisant pris à plusieurs reprises rapprochées, le bénéficiaire dans un état de bien-être réparateur.

Par la suite, suite au succès rencontré lors de la création de séances de formation à la fabrication de vins artisanaux (à l'initiative du Grand Coyeû) une section «vinification» vit le jour. Roger S.eut alors la lourde responsabilité de former des adjoints qui n'égalèrent jamais son savoir-faire en saveur et qualité, mais qui obtinrent d'excellents résultats sous l'oeil attentif du Maître. C'est une véritable institution artisanale qui se créa produisant non seulement un vin réputé outre frontières magnétoises ( notamment lors des manifestations et cortèges auxquels les Coyeûs étaient conviés) mais jouant un rôle pédagogique-didactique dans son stand itinérant de pressage de pommes.

Petit bémol (proche de la fausse note) malgré tout, la réputation du vin de qualité se traduit en une demande de plus en plus forte qu'il fallait absolument maîtriser si on voulait conserver son label d'artisanat de qualité. Ce ne fut pas facile face à la réticence de vinificateurs peu disposés à limiter leur production.

## Chapitre 4: T'Chanton, Viv' Les Coyeûs D'Mangnêye.

Parmi les nombreux amis et connaissances de Guy G. et de son épouse Monique figurent en bonne place les Frères Cavistes de Ramet qui sillonnent régulièrement les régions viticoles françaises (motivation supplémentaire pour Guy et Monique avides d'apprendre...et assidus aux travaux pratiques de dégustation locale !!). Fournissant des produits de qualité à la Fête du Fruit, ces joyeux drilles ont rapidement sympathisé avec les Coyeûs, Grand Coyeû en tête, et un soir de rencontre autour d'une (enfin, pour commencer) bouteille, André RAYCKMAN, également linguiste wallon reconnu à Ramet, proposa de «pondre» les paroles d'un Chant des Coyeûs di Mangnêye sur une musique composée par son ami musicologue MERTENS.

Le résultat fut une entière réussite appréciée par toute la Confrérie qui se fit un devoir de l'apprendre en tant que chant officiel entonné fièrement et sans copion (enfin, autant que faire ce peut!!) à chaque manifestation:

### Chant des Coyeûs D'Mangnêye

Musique de Mr Mertens,  
Paroles d'André Rayckman

1. *Li fiesse dè frût c'est nos gloriolle  
Inn s'adjihe nin di fè l'mariolle  
Vive la poire, la pomme et le pruneau,  
La manne, l'échelle ce n'est pas l'échafaud*

*Respleu.*

2. *Tot' les enneyes è meu d'octob  
No drovant tot' noss gardi-robe  
Nos grand tchapè è noss bleu sarro  
L'aubad' commenc' mais ce qu'il y a d'beau*

*Respleu.*

3. *E po nos feum', fwer dévoueyes  
Po ajusté no cabanno, no l'zi tchantons  
Inn bel' pitit' paskeye  
Vive les poires, les pommes et les pruneaux*

*Respleu:*

*T'chanton, viv' les Coyeûs d'Mangnêye  
Asteur finit tot' nos biestreyes  
Cou qui compte c'est l'ravitail' min  
Po çoula n'invitons les d'jins  
Nos fiesse dè Frûts c'est inn merveille  
Des pommes, des peûres al caboleye  
Viné 'v schervi turto à gogo  
Lès Coyeûs d'hè inn a po turtos*

The image shows a handwritten musical score for the song 'Chant des Coyeûs D'Mangnêye'. The score is written on two pages. The left page contains the main body of the song, and the right page contains the refrain. The music is written in a staff with a key signature of one flat (B-flat) and a time signature of 2/4. The lyrics are written in French. The score includes various musical notations such as notes, rests, and dynamic markings like 'sol min', 'ca 7', and 're min'. The title 'LES COYEÛS D'MANGNEYE' is written at the top of the left page, and 'REFRAIN' is written at the top of the right page. The lyrics are: '1. Li fiesse dè frût c'est nos gloriolle / Inn s'adjihe nin di fè l'mariolle / Vive la poire, la pomme et le pruneau, / La manne, l'échelle ce n'est pas l'échafaud / Respleu. / 2. Tot' les enneyes è meu d'octob / No drovant tot' noss gardi-robe / Nos grand tchapè è noss bleu sarro / L'aubad' commenc' mais ce qu'il y a d'beau / Respleu. / 3. E po nos feum', fwer dévoueyes / Po ajusté no cabanno, no l'zi tchantons / Inn bel' pitit' paskeye / Vive les poires, les pommes et les pruneaux'. The refrain lyrics are: 'T'chanton, viv' les Coyeûs d'Mangnêye / Asteur finit tot' nos biestreyes / Cou qui compte c'est l'ravitail' min / Po çoula n'invitons les d'jins / Nos fiesse dè Frûts c'est inn merveille / Des pommes, des peûres al caboleye / Viné 'v schervi turto à gogo / Lès Coyeûs d'hè inn a po turtos'.

*Copie de la partition originale écrite et annotée par les auteurs M. MERTENS et André RAYCKMAN*



## **Chapitre 5: l'agenda magnétois du Coyeû.**

*(en commençant l'année à la rentrée de septembre, mois où l'année du Coyeû démarre avec la tenue du Chapitre annuel)*

### **1. Le premier samedi de septembre: tenue du Chapitre annuel et cérémonie officielle d'intronisation**

Si, comme le proclame le Chant des Coyeûs: «*Tot' les enneyes è meu d'octob, No drovant tot' noss gardi-robe....*», il en est de même «*è meu d' septimbr*» mais, il s'agit alors d'une mise en habits empreinte d'une solennité particulière puisque, en application des statuts de la Confrérie, se déroule le premier samedi de ce mois le Chapitre annuel (et la cérémonie officielle d'intronisation).

Comme relaté plus haut, le premier Chapitre de la Confrérie des Coyeûs di Mangnêye se tint lors de la soirée du 10 septembre 1983, soirée au cours de laquelle Le Grand Apier parraina la venue au monde d'un nouveau né, la Confrérie des Coyeûs di Mangnêye, digne d'intégrer le cercle des Confréries promouvant les produits du terroir, le folklore et la tradition.

Les années suivantes, le Chapitre annuel (précédé d'un cortège dans les rues du village et clôturé par les agapes conviviales) se tient donc à la désormais traditionnelle date du premier samedi de septembre avec, à son ordre du jour et selon un rite parfaitement au point, la séance d'intronisation au cours de laquelle sont admis d'une part de nouveaux confrères ou aspirants-confrères et d'autre part des membres d'honneur.

Les premières années, la cérémonie d'intronisation se déroulera sur la scène du Cercle (qui, ponctuellement, continuera à être le «refuge» idéal en cas d'intempéries)



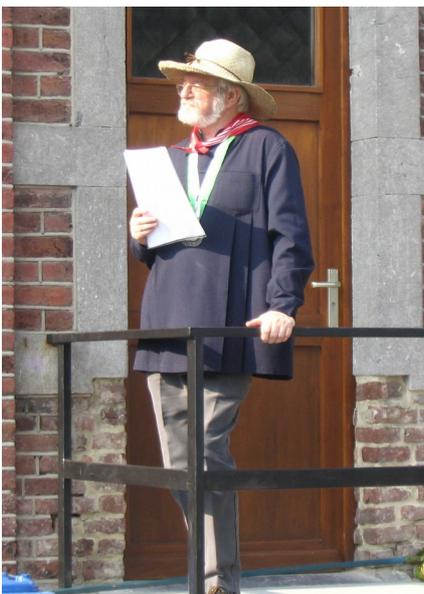
puis sur Les Cours (rebaptisés par après rue des Pommiers)



avant de se dérouler dans la cour de l'ancienne Piret mise à disposition de la Confrérie des Coyeûs par son nouveau propriétaire, Monsieur Goffinet, après des travaux de rénovation du domaine. Indépendamment du cachet patrimonial, de cette bâtisse ancestrale, la situation et l'implantation de la propriété sont pleinement exploitées non seulement pour ce qui concerne le décorum, mais également en bénéficiant d'une sécurité accrue (petite place dégagée et chemins d'accès à circulation locale)

Cet événement d'importance capitale dans la vie de la Confrérie mérite que l'on s'y attarde quelque peu: - il y a d'abord les préparatifs dès le samedi matin: montage du podium et aménagement de l'espace accueil pour une centaine de places assises; installation électrique et réglage de l'amplification par l'équipe des maîtres électriciens (Jacques S., Jean-Michel D., Florent M.); arrangement de la salle du Cercle et de la cuisine (en vue des agapes et de la soirée).....

On est fin prêt dès le début de l'après-midi et tout commence dans la cour et les locaux de l'école communale par un accueil des Confréries, des invités, des futurs intronisés et des sympathisants autour d'une bonne jatte di café (préparée et servie par les épouses des Coyeûs) et d'ine trintche di pan cramik;



une heure après, le cortège se forme à l'appel du Grand Coyeû *et c'est parti au son de la fanfare*, fanfare choisie pour son répertoire «régional», notamment en matière d'hymnes et de musiques célébrant la bonne culture wallonne.

La fanfare précède, quant à elle, les Confréries, les personnalités et Coyeûs d'honneur des années antérieures, les magnétoises et magnétois et tou(te)s les sympathisant(e)s ou autres fans du vin de pommes fabrication locale.



ouvrir la marche et imprimer le rythme sont de la responsabilité des Coyeûs à qui est confié le panneau travaillé-mains annonçant «Les Coyeûs di Mangnêye », eux-mêmes suivis (dès la naissance du Géant Grand Coyeû en 2002 : voir chap. 6) dudit géant «Grand Coyeû»...

et de ses porteurs évidemment...qui ont fort fort à faire et ne font pas que porter, notamment quand ce cher Grand Bonhomme fait quelques caprices comme, par exemple lorsqu'il estime qu'il y a trop longtemps qu'on le tient debout!?!





Tiens, voilà nos  
filloûs olnois  
du Lev' Gos

Quand on voit un ami  
des Porays Tiflffois,  
on sait que le parrain  
du Géant Grand Coyeû  
(D'Josef li R'pikeû)  
n'est pas loin



Pour fermer la marche, les autres  
Coyeûs accomplissent avec toute  
la conscience professionnelle qui  
les caractérise les missions  
respectives qui leur sont confiées:  
- il y a ceux qui portent le présentoir  
avec les médailles et autres accessoires  
pour les intronisations du jour,



- il y a ceux qui, tout en restant eux-mêmes à jeun, sont chargés de faire goûter (raisonnablement... car attention aux effets secondaires d'un «surplus»!!) le vin de l'année aux «marcheurs» comme à tous les admirateurs acclamant le cortège sur son passage, en précisant bien qu'il n'y a pas que la dive boisson; pour les plus jeunes ou les plus sobres, il y a le jus de pommes artisanal et naturel fabrication Coyeûs.



- il y a ceux qui véhiculent le tonneau à nectar en veillant bien à sa stabilité (nous parlons du tonneau car, à la longue, celle des Coyeûs est elle aussi à surveiller!!) sur la charrette support,



- il y a ceux qui surveillent pour voir si les autres font bien leur boulot...!!

- tout ce beau monde est de plus en plus enjoué au fil des mètres parcourus; sans doute, la sympathie rencontrée au cours du trajet y est-elle pour quelque chose mais, à cela s'ajoute certainement l'effet multiplicateur de «pauses régulières» (pour ne pas dire de stations obligatoires)

tout d'abord chez les anciens de Magnée, participants actifs aux manifestations du village, tout particulièrement, la traditionnelle Fête du Fruit et se conformant à la lettre au respect «du folklore et de la tradition»!



ensuite, il y a les «stations» sur le seuil des nouveaux habitants très heureux de cet accueil à la fois musical, convivial et chaleureux



bref, comme tout au long du parcours il a bien fallu par obligation trinquer moult fois et veiller en sus à ne pas se déshydrater, tout le monde est assez guilleret et plein d'entrain pour assister et à la cérémonie d'intronisation



- un nouvel appel permet de procéder à une installation ordonnée, chacun et chacune s'avancant entre la haie officielle et les applaudissements des membres de la Confrérie des Coyeûs di Mangnêye!!

Voici tout le monde bien installé: Coyeûs d'Honneur, Confréries, Magnétois et Magnétoises, ami(e)s et sympathisant(e)s



Chez les Coyeûs aussi, tout le monde est en place: le Grand Coyeû et le lecteur des hommages (chacun derrière leur pupitre), les coyeûs-mâîtres tasters de la pomme et de la boisson (derrière leur table de cérémonie), les souffleurs à la lecture du serment, les responsables des médailles et tous les autres...sans oublier, au pied de l'estrade, les gardiens du livre d'or (à signer par chaque impétrant) et les préposés au breuvage destiné à l'assemblée



*avec le discours d'accueil du Grand Coyeû, les choses sérieuses commencent:*

**«HONNEUR A LA POMME ET A LA POIRE»**

1. la cérémonie débute avec le chant des Coyeûs  
chant que, après quelques instants de concentration en  
attendant le signal du chef de chorale, Gérard G.,



chaque Coyeû  
entonne avec  
conviction  
et....sans  
papier-copion  
(enfin, avec  
malgré tout  
quelques  
dérogrations  
pour les «sans  
mémoires»!!)



2. le Grand Coyeû ouvre ensuite le chapitre et , après un coup  
de crécelle (maniée avec le brio inégalé et la maîtrise décidée  
d'Arsène), retentit le coup sur le sol de la perche du  
Grand Coyeû et tous clament: «Dimorans dreûts comme dès  
âbes èt n' toumans nin d'vin lès pomes»



3. un Coyeû d'honneur vient goûter les produits (pomme et vin présentés par les Coyeûs compétents en la  
matière, à savoir Roger S. et Claude M.) et dire s'ils sont dignes d'être présentés lors du chapitre;

4. toutes les conditions sont alors remplies pour procéder aux intronisations du jour:

- . d'abord les nouveaux Coyeûs (encadrés de leur parrain) jugés dignes d'être promus après avoir réussi leur stage d'aspirant pendant deux ans; leur médaille d'aspirant (avec cordon vert) est remplacée par la médaille de Coyeû (cordon vert et blanc)

- . ensuite les aspirants (un peu stressés malgré la présence rassurante de leur parrain) qui, eux, recevront la médaille à cordon vert, le chapeau et le foulard,

- et enfin, les Coyeûs d'honneur en commençant par les «civils» (personnalités locales ou extérieures, bénévoles aidant aux manifestations, notamment à la Fête du Fruit) pour terminer par les représentants des Confréries amies (quant à eux pas stressés du tout et la plupart du temps avec le petit cadeau au Grand Coyeû); tous recevront la médaille de Coyeû d'honneur;

Quant au rituel, chaque intronisé sera tenu de le respecter à la lettre: après avoir eu droit à la lecture de son «meilleur» profil où rien ne lui est épargné (manies comme prédispositions), il faut d'abord croquer la pomme sélectionnée avec la compétence bien connue de Roger S., puis taster la divine boisson servie par Claude M. dans la vaisselle et sur le plateau marqués aux «armes» de la Confrérie; Roger et Claude n'hésitent d'ailleurs pas à doubler la tournée pour les connaisseurs ou ceux qu'un petit doping complémentaire aidera à mieux lire le serment.... mais en restant toujours très attentif à ce que le pot aux enluminures alléchantes ne s'égare pas dans la poche du goûteur-collectionneur !!

vient ensuite l'épreuve redoutée de la lecture avec conviction et clarté du serment (heureusement, Roger F. dont on aperçoit le chapeau fait fonction de souffleur!!)....



**Roger S. et Claude M. attendent patiemment que le serment soit lu pour "récupérer" déchet de pomme et gobelet**

et, enfin, si à la question du Grand Coyeû «Par Vertumne, notre patron et selon la tradition, nos confrères estiment-ils solennellement que le(la) candidat(e) est digne de faire partie de notre Confrérie?», on entend fuser unanimement: «Awè, qu'il(elle) d'monne dreû comme in âbe èt qui n'toume nin d'vin les pom's!», il ne reste plus au Grand Coyeû qu'à constater, en fonction des pouvoirs lui conférés qu'il a été satisfait aux épreuves rituelles et à ordonner que les insignes correspondants soient passés;

le Grand Coyeû peut alors officier; il proclame: «D'ji v'fè....(grade correspondant)» et, tel le seigneur posant son épée sur chaque épaule du futur chevalier, dépose délicatement (quoique) au creux de chaque omoplate sa perche-cueilleuse dont le sac contient la pomme et la poire;

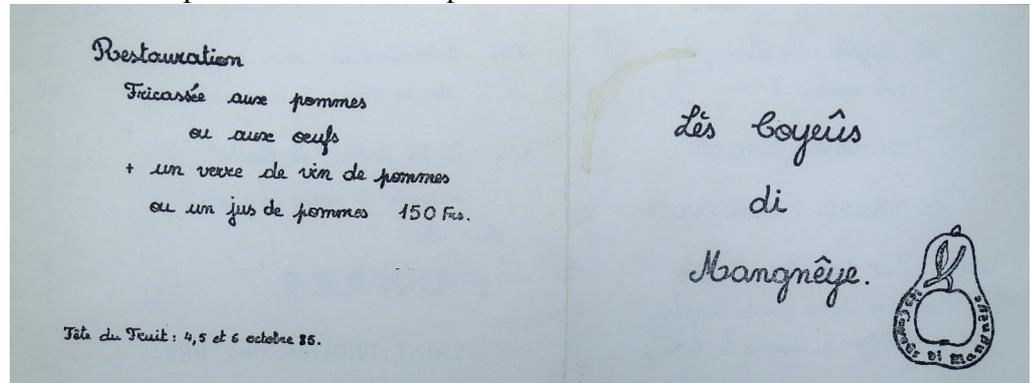


- la cérémonie se termine avec l'interprétation du Chant des Coyeûs suivi par le Chant des Wallons, repris en chœur par l'assistance debout

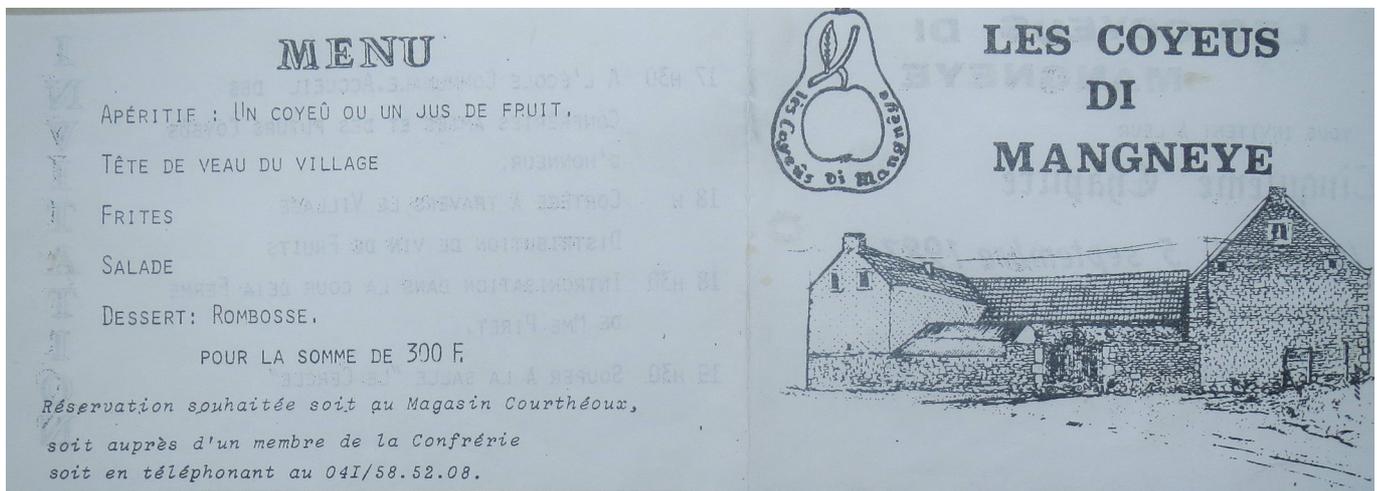
La journée se clôture au Cercle Sainte Apolline par les agapes avec accompagnement musical «déclencheur» pour bon nombre d'envies...de trémoussements assimilables à des danses, certains ne voyant pas les heures avancer et découvrant in fine le calme et le charme des petits matins magnétois.

Rayon agapes, il était de coutume chez les Coyeûs de présenter un repas typiquement local en concordance avec les spécificités et les produits caractéristiques de la Confrérie

exemple de repas typiquement «Coyeû» à la fois simple et frugal et, qui plus est, a un prix plus que démocratique



*Menu à base de produits artisanaux locaux arrosés de la pomme en jus fermenté ou naturel*



Mais, au fil des années, il fallut s'adapter pour satisfaire les appétits d'invités habitués à des menus plus sophistiqués (pas mal de Confréries ne conçoivent pas une après-intronisation sans agapes multi-plats où la notion de «appellation d'origine locale» se résume à quelques allusions ou accompagnements pour des plats, certes de qualité, mais dont la finalité est la haute valeur calorique. Les Coyeûs s'adaptèrent donc tout en veillant à composer un menu où «Honneur à la pomme et à la Poire» reste la priorité et la base de travail pour le cuisinier.

Pour être complet à propos du chapitre de septembre et de la cérémonie d'intronisation, il faut savoir que, si le déroulement et le décorum de cette manifestation du premier samedi de septembre n'ont pas connu de modifications fondamentales, quelques aménagements horaires et organisationnels ont néanmoins permis d'élargir le champ d'actions et de mieux planifier le tout dans le temps:

- c'est ainsi que le trajet du cortège étant allongé en fonction notamment de l'accueil des nouveaux habitants et du temps leur consacré, le rendez-vous à l'école (mise en habit et accueil) initialement programmé à 17h30 (17h, l'année où le départ eut lieu à la buvette du terrain de la RJS Magnétoise) avec le cortège à 18h, l'intronisation à 18h30 et les agapes à 19h a été avancé à 15h30 (cortège à 16h30, intronisation à 17h30, agapes à 19h30) ce qui laisse également plus de temps pour procéder à son aise aux différentes phases de la cérémonie

- dans le début de l'après-midi, les Coyeûs et leurs proches se donnent rendez-vous au cimetière de Magnée en hommage à leurs frères décédés à la mémoire desquels sont consacrés quelques moments de recueillement;



- l'accueil des nouveaux habitants dans les endroits plus éloignés ou dans des quartiers «escarpés» se fera en fin de matinée ou en début d'après-midi, le Géant s'équipant sur place pour lui éviter des parcours dangereux dans des rues pentues où son centre de gravité habituel serait compromis avec, en application simple mais désastreuse des lois de la gravitation, un risque de déséquilibre incontrôlable vu sa haute prestance;
- les enfants magnétois ont également leur rôle à jouer et sont personnellement invités à apporter une touche particulière au sein du cortège en se costumant suivant leur inspiration du moment!

Petite précision: si la boisson qui les désaltère est bien extraite de la pomme, elle sort directement du pressoir sans «opération» ultérieure ce qui garantit son label de jus naturel et une appellation «enfants admis»



A .....

Cette lettre t'a été donnée par

.....  
(nom d'un Coyeû)

Bonjour,

Depuis plusieurs années, le premier samedi de septembre, les Coyeûs organisent un cortège à travers le village.

Cette année, avec la fanfare, ils souhaitent que les enfants du village les accompagnent, afin qu'un plus grand nombre participe à leur fête.

Cette année, ce sera le samedi 5 septembre à 16 heures à l'école Communale que commencera notre promenade et si tu le désires, tu pourras nous accompagner à la seule condition, c'est que tu sois «costumé».

Nous te laisserons le choix de ton déguisement et nous souhaitons que tu trouveras une façon originale pour nous accompagner.

Alors d'accord, tu viendras avec nous.

Si oui, remets ton inscription à .....

(nom du Coyeû ci-dessus)

Tu verras, tu ne le regretteras pas, nous ferons un effort pour te récompenser de ta participation.

Lès Coyeûs,

.....

..... participera au cortège organisé par les Coyeûs.

Je serai à l'école communale à 15 h 45.

J'ai l'accord de mes parents qui ont signé ce talon réponse.

Date et signature des Parents,



## ***2. Le premier week-end d'octobre: la traditionnelle Fête du Fruit (en relation avec laquelle la Confrérie a été constituée)***

Pour rappel, c'est à partir de cet événement récurrent «les trois jours du premier week-end d'octobre» qu'ont été enfantés les Coyeûs ou plus exactement leur Confrérie.

En effet (comme rappelé au chapitre 1: «Au commencement était le Cercle»), l'idée de créer la confrérie des Coyeûs di Mangnêye date de réflexions échangées lors de longues soirées de réunions préparant la Fête du Fruit ; il s'agissait avant tout pour les fondateurs de cette fête de rassembler, avec leur consentement, un noyau de magnétois oeuvrant dans l'esprit de la Fête du Fruit à la promotion, au sein de leur village, des produits fruitiers et dérivés de la région dont font partie intégrante « lès frûts de nos wêdes ».

Engendrés après 10 ans de gestation dans le giron de cette Fête mettant à l'honneur «La Pomme et la Poire», les Coyeûs renouvellent, en «s'investissant prioritairement dans la préparation, la promotion et la réalisation de la Fête du Fruit», leurs engagements, ceux-là même consignés officiellement dans leur charte de création et scellés par le serment qu'ils ont prononcé:

- assurer la défense, l'illustration et la promotion des fruits de l'Entre-Vesdre et Meuse et de leurs dérivés (que ce soient le cidre, le sirop ou autres produits connus depuis des lustres, mais aussi les vins de pomme et autres fabrications artisanales comme la bière à la pomme, à la poire,...)
- s'intéresser à toutes les activités se rapportant à la pomologie régionale et son folklore.

La Fête du Fruit reste donc et restera toujours la raison d'être du Coyeû sous peine de parjure en cas de manquement; elle constitue évidemment le point d'orgue de l'année du Coyeû (l'apothéose, diront les admirateurs de Dumbo imaginant, comme le directeur du cirque à propos de l'envol en finale de l'éléphant aux grandes oreilles, laisser béat d'admiration et de délectation le public en quête de sensationnel)

Autour des coordinateurs-organisateur (la Confrérie des Coyeûs di Mangnêye depuis 1983), c'est tout le village qui se mobilise pour que la désormais traditionnelle Fête du Fruit mérite sa réputation de lieu de rencontres conviviales et festives mettant à l'honneur la pomme et la poire...sans oublier leurs dérivés. Dans le complet respect du serment prononcé lors de leur intronisation (voir chapitre précédent,) les Coyeûs vont se donner à fond tout au long des mois qui précèdent ce premier week-end d'octobre, week-end qui constitue donc bien «l'apothéose» de toute une année de travail.

Les Coyeûs n'oublient d'ailleurs jamais d'associer à la réussite toutes celles et tous ceux qui apportent sans discontinuer leur collaboration active à différents niveaux, chacune et chacun dédiant, selon ses disponibilités, énergie et temps soit lors du montage (et démontage) des infrastructures, soit tout au long de la Fête en gérant un stand ou en apportant sa contribution dans une équipe pendant les trois jours (et les deux nuits!!).

Cette activité a largement contribué et continue à faire connaître Magnée au niveau régional...et plus loin encore, entre autres chez nos voisins d'outre-quiévrain depuis que des liens d'amitié et d'échange se sont créés avec Mont-Près-Chambord qui participe chaque année à la Fête du Fruit avec un «match retour» à l'occasion de leur Fête annuelle de novembre, la Foire aux Pommes.

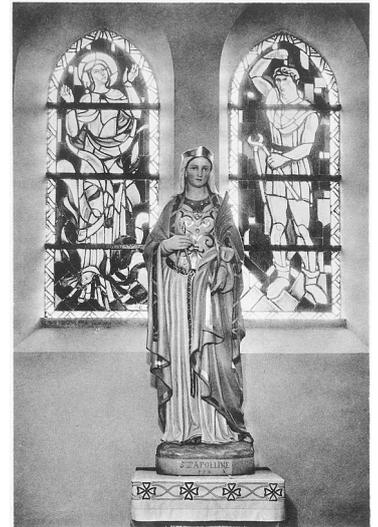
Ecrire la Fête du Fruit et son histoire représente à lui seul un thème à développer. La richesse et l'ampleur du contenu seront d'autant plus appréciables qu'il pourra encore être fait appel à une mémoire collective, à des souvenirs personnels et même au vécu de membres actifs dès l'origine de cette épopée.

Il n'est pas tard mais il est temps pour se réunir et agir.....mais ceci sera une autre histoire

### 3. Le dimanche précédent ou suivant le 9 février: la Sainte Apolline.

Si la paroisse de Magnée (créée par l'arrêté royal du 11 juillet 1842) fut établie officiellement le 30 décembre 1842 sous le patronage de Saint Antoine de Padoue, une dévotion particulière est dédiée à Sainte Apolline, patronne des dentistes et invoquée contre les maux de dents. L'église de 1904, comme celle reconstruite en 1950, comprend d'ailleurs une chapelle, dite de Sainte Apolline ainsi nommée car, jusqu'il y a quelques années, une statue de la Sainte y trônait au pied de deux vitraux, l'un la représentant, l'autre faisant référence à l'histoire de son martyre.

(photo extraite de l'article « Historique de la paroisse Saint-Antoine de Padoue à Magnée » rédigé par Joseph Lempereur)



Aujourd'hui, cette même statue est située au fond de l'église pour la rendre plus visible aux fidèles. L'image de Sainte Apolline apparaît encore sur le vitrail de la chapelle et le retable de l'autel majeur (sculpté dans du bois de chêne en 1905 par l'ébéniste-sculpteur liégeois Alfons PEETERS), comporte dans sa partie gauche une scène de la vie de Sainte Apolline.

Sainte Apolline est fêtée le 9 février et la Confrérie des Coyeûs de Mangnêye décida dès 1988 de se charger de l'organisation d'une journée en son honneur le dimanche précédent ou suivant cette date. Les manifestations débutent avec une messe célébrée et chantée en wallon (on reconnaît dans la photo ci-dessous l'abbé Thirion, parfait «wallophone», qui officia pendant des années). Après l'office religieux, il est habituel que la chorale prolonge sa prestation par un récital de musiques classiques et modernes.



Avant que ne débute la célébration, les Coyeûs montent en cortège par l'allée centrale, déposent des fleurs au pied de la statue de Sainte Apolline placée pour l'occasion au pied de l'autel, se recueillent quelques instant puis regagnent leur place



C'est ensuite le repas moules (boulets pour les allergiques) à la salle «Le Cercle» qui, pour la petite histoire, porte également depuis sa construction en 1928 le nom de Sainte Apolline. Deux services sont organisés: le premier de 12h à 14h et le second de 17h30 à 20h.

Bien évidemment, tout cela se prépare et, dès le samedi, les Coyeûs secondés par leurs épouses sont au travail. Ci-dessous, une photo du document original datant de 1988, communiqué aux membres de la Confrérie et détaillant le programme de la première organisation tel qu'établi en réunion préparatoire (avec les différentes tâches de chacun et chacune):

**HORAIRE DES SERVICES:**  
**SAMEDI 6 FÉVRIER: DE 9 À 12 HEURES ET 13 H. À LA FIN:**  
 Pour les Coyeûs :nettoyage des moules:apporter un petit couteau et des bassins si possible.  
 préparation de la salle:tables,chaises,bar, des vaisselles et des casseroles.  
 Pour les épouses :préparation des légumes,de la compote,de la sauce ainsi que de la vaisselle.

Michel Lecarte et Robert Docquier s'occupent des casseroles.  
 Jacques Stainier commande les pommes de terre.  
 Arsène commande la graisse,les boulets,la moutarde et la viande pour la sauce.  
 Roger Sibille s'occupe des légumes,des pommeset surtout de la tone de sariette.  
 Robert et Marc Devillers se chargent des moules...

**DIMANCHE 7 FÉVRIER:**  
**À PARTIR DE 7 H30:**

pour les frites:Jacques Stainier,Arsène;René sera à la découpe.  
 pour les MOULES:Roger Sibille,Richard,Herman et Louis ...  
 pour le bar:Michel Lecarte,Charles Brassine.  
 au service "tables":Ida,Alberte,Suzanne et Léon.  
 débarasser les tables:des coyeûs entr'autres Guy et Jacques Dony.  
 au service "vaisselle"Robert,Roger Fafchamps,des épouses et des coyeûs qui ne la font jamais chez eux...pour le soir ,on a déjà Michel Dony et Philippe Demez...  
 aux entrées:Claude et Jean (tickets et listes)  
 service "boissons":Ferdy et les Jeunes.pour midi et le soir Jean-Claude et Benoit.  
 Guy n'oublie pas les fonds de caisses.  
 Ranger les vaisselles le dimanche soir si possible...  
 LUNDI 8 FEVRIER:à 14 heures et à 19 heures ranger la salle et les cuisines.

**A 10 H 30 POUR LA MESSE:LE MAXIMUM DE COYEÛS EN TENUE,...**  
 Vers 10 heures:Claude,Jean etd'autres si possible accueilleront la chorale de RAMET.

Li Scriyeû: Arsène Demez                      Li Grand Coyeû: Jean Maassen,



Le «grattage» des moules



Les «préparatifs» en cuisine



### **BILAN REPAS SAINTE APOLLINE**

ANNEE	MOULES		BOULETS		ENFANTS		TOTAL
	Nombre	Prix	Nombre	Prix	Nombre	Prix	
1988 (07/02)	218	220 F.B.	90	150 F.B.	26	100 F.B.	334
1989 (12/02)	143	275 F.B.	101	idem	24	idem	268
1990 (11/02)	206	idem	94	idem	22	idem	322
1991 (10/02)	201	320 F.B.	76	idem	15	idem	292
1992 (09/02)	272	350 F.B.	116	idem	21	idem	409
1993 (14/02)	293	idem	125	idem	34	idem	452
1994 (13/02)	212	idem	92	idem	15	idem	309
1995 (12/02)	227	idem	110	160 F.B.	33	idem	370
1996 (11/02)	190	365 F.B.	63	175 F.B.	13	idem	266
1997 (09/02)	235	380 F.B.	76	180 F.B.	12	idem	323
1998 (15/02)	252	idem	84	idem	21	idem	357
1999 (14/02)	176	400 F.B.	56	idem	16	idem	248
2000 (13/02)	240	idem	73	idem	23	idem	326
2001 (11/02)	285	450 F.B.	54	idem	35	idem	374
2002 (10/02)	198	13 euros	55	5 euros	27	3 euros	280
2003 (09/02)	216	idem	56	idem	23	idem	295

Sans verser dans une auto satisfaction subjective, la journée de la Sainte Apolline peut être considérée comme une complète réussite, et cela à différents niveaux:

- le travail du samedi (nettoyage des moules, préparation des légumes-de la compote-de la sauce, arrangement de la salle) associe dans la bonne humeur, l'humour et la convivialité les épouses «*nos feum', fwer dévoueyes*» qui méritent bien qu'une fois de plus «*no l'zi tchantons Inn bel' pitit' paskeye*»,
- la célébration de la messe en wallon est appréciée et attire un public nombreux qui découvre, par la même occasion, Magnée et ses activités,
- la salle «Le Cercle» (qui permet pourtant de servir plus de 120 couverts en même temps) affiche complet; il est même habituel de placer des tables sur la scène et, malgré cela, demander un peu de patience au 1<sup>er</sup> comme au 2<sup>eme</sup> service. Les éloges sont légion à propos de la qualité des moules (cuites à point dans un «jus» façon Roger S.) et aussi de leur quantité (1 bon kg annoncé.... mais, puisqu'il faut bien remplir les casseroles pour ne pas avoir l'air radins, c'est un 1,5 kg bien fait qui est servi!!!),  
N.B.: pour ce qui concerne le «jus» façon Roger S., il subsiste toujours un doute : l'effet bénéfique promis par l'adjuvant sarriette sur les goûteurs assurant les entrées est loin d'être prouvé.... alors, ou bien c'est à très long terme que cela marche ou bien les goûteurs n'ont pas les mêmes facultés d'assimilation ( ou autres!?! ) que Roger!!!
- la sauce-boulets toutouillée de main de maître(sse) par Micheline et son équipe fond dans la bouche et enrobe les frites à s'en purlécher les babines

#### 4. Autres activités-missions-prestations

Les prestations extérieures effectuées par les Membres de la Confrérie des Coyeûs di Mangnêye étaient à l'origine essentiellement de deux types:

- être présents aux Fêtes de Wallonie dans la cour du Palais des Princes Evêques à Liège avec un stand et la dégustation de produits labellisés par les Coyeûs: vin de pommes, jus de pommes, ratafia.. Cette présence tout au long du week-end du mois de septembre servait également à annoncer la Fête du Fruit d'octobre et à en présenter le programme;
- conformément aux statuts (et plus particulièrement au règlement d'ordre intérieur), représenter la Confrérie à des intronisations de confréries amies avec une obligation devenue d'au moins une prestation tous les deux ans.



Au cours des années, la Confrérie prit l'habitude de se manifester dans toute la région (avec, chaque fois qu'il était possible, une vitrine de ses produits et activités) et de participer à des manifestations festives diverses, des cortèges, des carnavaux...



*En ribotte (pardon, en déplacement)*



*Millenium à la Basilique de Chèvremont*

avec une accélération de ce type d'activités dès la naissance du Géant Grand Coyeû, invité à rejoindre ses confrères et consœurs dans des rondeaux endiablés permettant aux porteurs de garder naturellement une ligne de jeunes premiers et une musculation d'athlètes.



*Surveillé par son parrain, D'Josef li R'Pikeû (à gauche sur la photo), le Géant Grand Coyeû s'en donne à coeur joie dans le "Bal des Géants"*

Membre à part entière de l'«Union des Groupements du Folklore gastronomique de la Province de Liège», la Confrérie des Coyeûs di Mangnêye ne se contenta pas d'y jouer un simple rôle représentatif mais figura rapidement dans le peloton des associations actives et engagées.

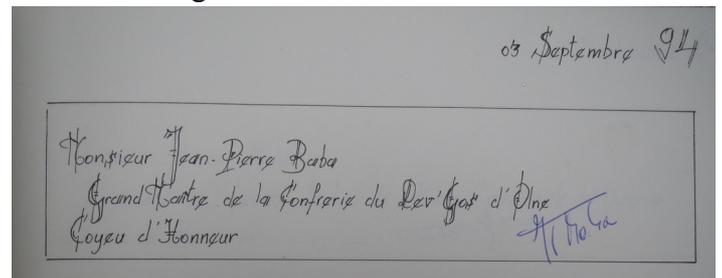
De la même façon, elle répondit présente aux différentes organisations, rassemblements, retrouvailles... des confréries de Wallonie Bruxelles comme d'ailleurs.

## PARRAINAGES:

Portée sur les fonds baptismaux par la prestigieuse Confrérie du «Grand Apier de Tilff», la Confrérie des Coyeûs di Mangnêye fut à son tour sollicitée pour parrainer d'autres associations telles la Confrérie du Lev'gos de Olne, l'Avouerie de Fléron et la Confrérie des bons vergers du pays d'Oupeye :

- **La Confrérie du Lev'gos de Olne** a été créée en 1979 avec pour but de faire connaître le village, ses vieilles maisons de pierres, ses traditions, mais aussi de rendre hommage à un de ses plus sympathiques et anciens habitants: le cochon et cela notamment en mettant à l'honneur une de ses préparations préparée avec amour depuis des générations: le lev'gos, boudin sucré et truffé de raisins de Corinthe. La Confrérie du Lev'gos fête chaque année, le week-end précédent le 30 juin, le cochon et son lev'gos par un chapitre solennel les années paires et la fête «Olne autrefois» les années impaires. Pour mettre en appétit est servi «Li Pourcê», péket spécialement distillé pour la Confrérie du Lev'gos, breuvage qui, en général, joue également plus tard un rôle actif au moment de la digestion.

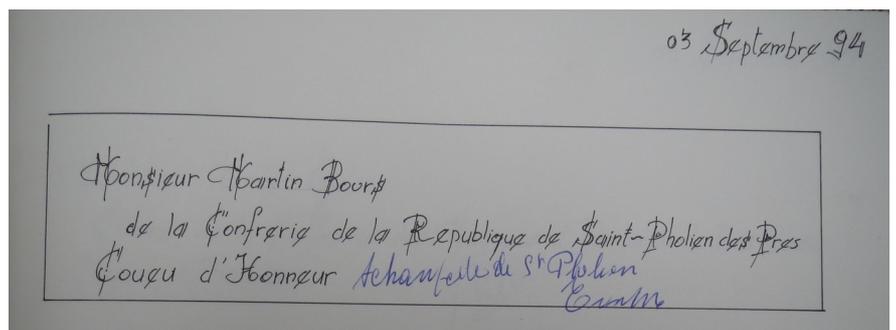
Les Coyeûs di Mangnêye ont de tout temps eu d'excellentes collaborations avec les membres du Lev'gos intronisés d'ailleurs à tour de rôle au titre de Coyeûs d'Honneur; à ce propos, ce fut d'abord en toute logique au Grand Maître à se voir décerner le titre lors d'un chapitre à Magnée.



Parrainée par les Coyeûs di Mangnêye en 1995 (accueillis solennellement par «Li Pourcê»), la Confrérie du Lev'gos est reconnue depuis 1996 par l'Union des Groupements du Folklore gastronomique de la Province de Liège.

- **L'Avouerie de Fléron** vit le jour à l'initiative d'une figure populaire locale bien connue dans la Cité Ardente, particulièrement dans le quartier d'Outremeuse: Martin BOURS dit Tintin. Fléronnais d'origine (résident rue de Jupille), Tintin est notamment à l'époque Garde Champêtre de la Commune Libre de Saint Pholien mais aussi du Village de Noël.

Intronisé en tant que Coyeû d'Honneur à Magnée dès 1994, il demande à la Confrérie des Coyeûs di Mangnêye de parrainer l'Avouerie de Fléron, ce qui se déroulera à la salle du Bac, traditionnellement réservée aux intronisations et aux agapes après un cortège tout en couleur sillonnant Fléron et le quartier Saint Denis



**Tintin lors de son intronisation en tant que Coyeû d'Honneur**

**- La Confrérie des bons vergers du Pays d'Oupeye**



La Confrérie des Coyeûs di Mangnêye fut sollicitée en 2004 et accepta de parrainer la Confrérie des bons vergers du Pays d'Oupeye (voir ci-dessous l'article de la Dernière Heure)

## **A croquer ou déguster (La Dernière Heure 24 Octobre 2004)**

**Samedi, Oupeye se délectera autour de la deuxième édition de la Fête du Fruit**

**OUPEYE** De par sa superficie de 150 ha dédiée aux poiriers et pommiers, Oupeye s'inscrit comme première productrice wallonne de pommes et de poires, de quoi inspirer naturellement une Fête du Fruit, la première étant célébrée en 2002. Depuis 1999, l'Agence de Développement Local s'est attelée à affirmer cette image d'Oupeye: plusieurs panneaux portant le logo Oupeye, Commune Wallonne de la Fruitiicultureont fleuri sur l'entité, une Charte des Produits Locaux était lancée soutenant un circuit de distribution, producteurs, consommateurs, et le Pek'Oupeye à base de fruits de la région faisait son apparition, développé pour répondre à l'importance des rebus. Les producteurs de l'entité pratiquent en outre la culture intégrée, en collaboration avec l'ASBL Gawi (Fruinet), minimisant l'utilisation des pesticides.

Les jardiniers du paysage et la fruiticulture seront donc mis à l'honneur ce samedi, de 9 à 18h, à Haccourt sur le site de la piscine communale. La Fête du Fruit sera associée à l'ASBL sportive haccourtoise et sa grande journée annuelle Télévie: le prix de participation d'1€ sera entièrement reversé au Télévie et la participation est gratuite pour les enfants en deçà de 12 ans.

### **Repas gastronomique**

Le service environnement de la Commune organise une opération de distribution d'arbustes, accompagnée des précieux conseils de jardinage de spécialistes. Une palette d'exposants représentative du patrimoine gastronomique wallon et des environs de la Basse-Meuse, se chargeront de raviver le palais des visiteurs. Un circuit champêtre dédié à l'agriculture locale sera accessible en tortillard ou calèche. Le prix Mamy Confiture, pour lequel les gastronomes amateurs se sont plongés dans leur grimoire, sera consacré,

**et la Confrérie des bons vergers du pays d'Oupeye se verra officiellement et solennellement intronisée par la Confrérie des Coyeus di Mangneye (le samedi 27 novembre 2004).**

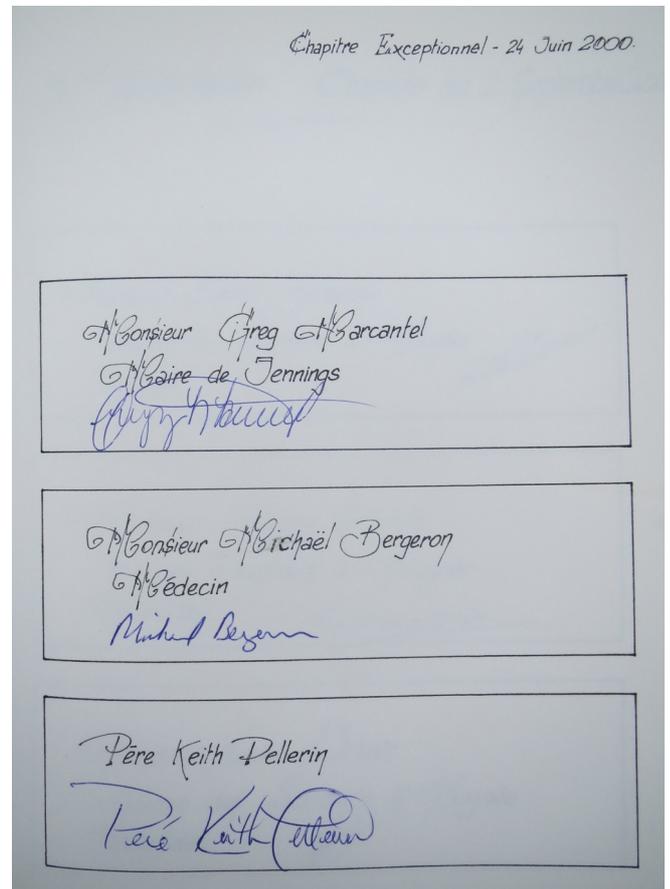
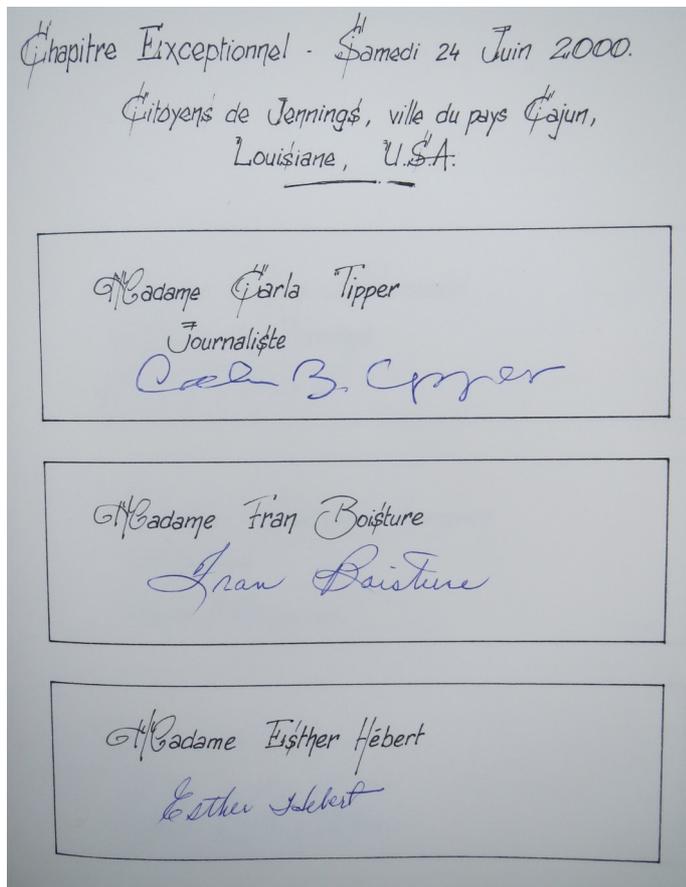
Saint Nicolas et ses ânes viendront à la rencontre des petits pour une balade.

## CHAPITRES SPECIAUX ET EXCEPTIONNELS.

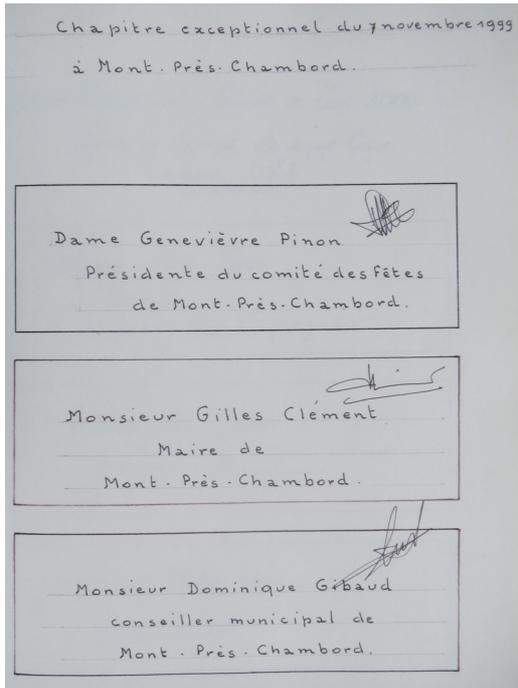
Une intronisation spéciale en juin 2000 fut organisée à Magnée suite à une demande des autorités communales de Fléron dans le cadre du jumelage Fléron-Jennings en Louisiane.

La date initialement fixée au 27 juin fut avancée au 24 juin 2000 avec au programme :

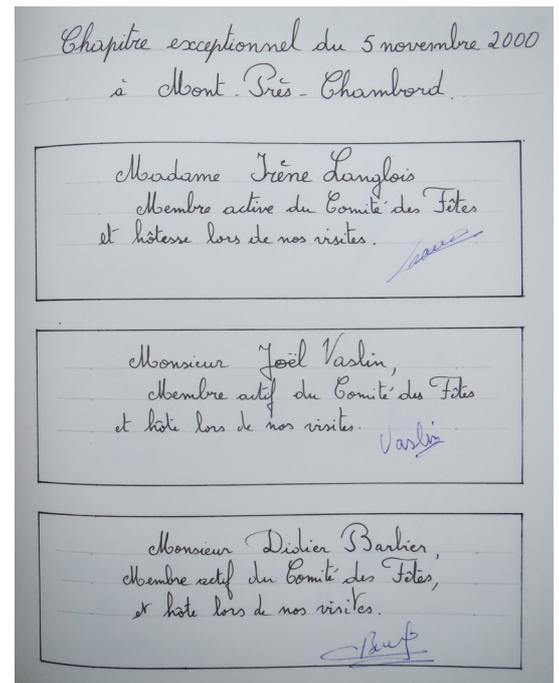
- arrivée des américains à 17h à la Royale Jeunesse Magnétoise,
- cortège vers le lieu de l'intronisation (la salle «Le Cercle»),
- chapitre spécial et intronisation (voir copie du Livre d'Or ci-dessous),
- repas (salade liégeoise suivie d'un morceau de tarte au riz)



De la même façon et à titre tout à fait exceptionnel, la Confrérie accepta de tenir des chapitres spéciaux ou des réunions en dehors de ses murs:

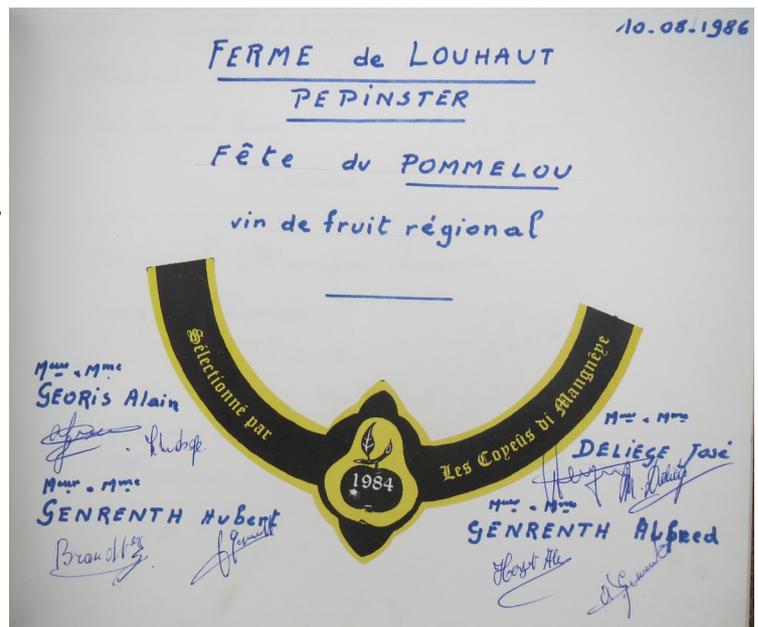


A Mont-Près  
-Chambord  
par exemple  
(extraits du  
Livre d'Or)



autres exemples à Pépinster chez les  
producteurs du Pommelou: à droite,  
copie de la page du Livre d'Or avec  
les personnes intronisées

et ci-dessous, un extrait d'une invitation à  
une réunion au Pommelou, tout cela dans  
le cadre de la bonne collaboration et de  
confiance mutuelle



### LES COYEÛS DI MANGNÈYE

NOUS AVONS LE PLAISIR DE VOUS INVITER À NOTRE PROCHAINE ET  
IMPORTANTE RÉUNION QUI SE DÉROULERA À

LA FERME LOUHAUT À PÉPINSTER

LE MARDI 21 JUIN 1988, À 20 HEURES.

(départ en groupe : rendez-vous à 19 h 30 au café "Le Cercle"

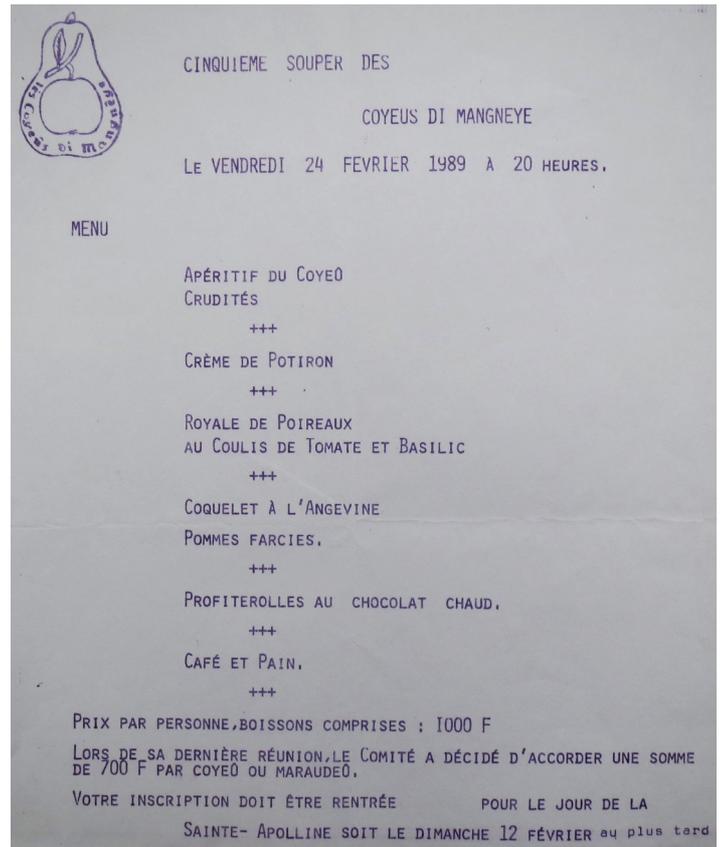
En tenue et avec son gobelet... (distribution des gobelets à ceux qui n'en ont pas...)

Cette réunion est très importante et nous comptons sur votre  
présence nombreuse car les Coopérateurs de la Ferme ont reculé la date de  
leur assemblée générale pour nous recevoir. Ne les décevons pas...

«E po nos feum', fwer dévoueyes» .

Indépendamment des activités explicitées dans les différents sous chapitres qui précèdent et les réunions relatives à la gestion et l'administration de la Confrérie (au minimum 4 fois/an au Cercle Sainte Apolline), la vie de la Confrérie connaît également ses moments d'intimité et de détente «en famille». Il est notamment de coutume de se retrouver entre soi avec les épouses pour passer une soirée conviviale devant une bonne table où, cette fois, on est «de l'autre coté de la barrière» et a le plaisir de se voir à son tour être servi.

Ce sera l'occasion pour les Coyeûs de mettre à l'honneur et de remercier chaleureusement leurs «collaboratrices» de tout instant, à la fois travailleuses de l'ombre sans cesse sollicitées et compagnes patientes qui supportent les rentrées tardives et les humeurs changeantes de leur cher moitié, obnubilé pour ne pas dire obsédé par cette Fête du Fruit si accaparante.



*A droite la médaille dédiée aux épouses, «petite soeur» de la médaille du Coyeû*

La médaille qui leur est passée au cou avec solennité est en quelque sorte une médaille du mérite qu'elles pourront porter fièrement en toute occasion; un membre de la Confrérie s'est même permis un brin d'humour en ajoutant à cette valeur symbolique un aspect d'obligation de continuer «à toujours aussi bien travailler»...quelle impudence!!

## **Chapitre 6: Et le Géant fut.**

Si chez la plupart des mammifères, 9 mois est la période officielle de gestation, certains (ou plus exactement certaines) prennent un peu plus de temps avant de donner le jour à leur progéniture. Chez les Confréries de folklore et de tradition, l'avènement du «Grand Enfant» qui les accompagnent partout peut également prendre un certain temps si pas un temps certain et, chez les Coyeûs di Mangnêye, il fallut compter deux ans depuis le moment où la petite semence a germé dans l'esprit des géniteurs et le faire-part de naissance du Géant Grand Coyeû que tout le village de Magnée reçoit en septembre 2002:

---

***Les Coyeûs di Mangnêye sont heureux de vous annoncer la naissance de leur Géant  
«Grand Coyeû»***

***Il a été présenté à Magnée le samedi 7 septembre 2002***

***Sa taille : 4,5 m***

***Son poids : 65 kg***

***Son parrain : D'Josef li R'pikeû des Porays Tilffois***

---

Et bien oui: voici donc la Confrérie dotée d'un Géant qui la représentera partout. Mais, laissons-lui la parole pour qu'il nous narre lui-même l'histoire de sa conception et de son enfantement ?

***«Tout débuta à Liège lors des fêtes de Wallonie 2000 le dimanche après midi.***

***Deux Coyeûs, Jean-Paul O. et Jean W., quittent leur stand pour assister au passage du cortège folklorique et lorsque mon ami Tchanches passa devant eux dans la cour du Palais des Princes Évêques les deux compères se sont regardés, ont regardé vers Jean, le Grand Coyeû, affairé dans le stand, et se sont dit « chiche, valet! ».***

***Commence alors un travail de recherche car ni l'un ni l'autre n'ont la moindre idée de l'aventure dans laquelle ils viennent de s'engager d'autant plus qu'il ne s'agit pas de me construire de guingois:***

***- visite du musée des Géants à Ath: Jean W. et son épouse Yvette***

***- visite à nos amis «les Porays de Tilff» et à leur Géant «Josef li R'pikeûs»: Louis B. , Marc E., Jean M., Jean Paul O. et Jean W.***

***- réalisation des croquis et maquettes: Jean-Paul O. et Jean W.***

***Les plans établis, j'existe dorénavant sur papier et non plus seulement dans la tête de mes concepteurs.***

***On peut donc passer à la phase suivante: la réalisation....à condition bien sûr que les Coyeûs réunis en Assemblée marquent leur accord. Après mûres réflexions et échanges de vues constructifs, la décision de m'accepter à part entière fut acceptée à l'unanimité dès que suffisamment de costauds motivés se soient proposés comme porteurs patentés disponibles et sans arthrose, le reste de la Confrérie s'engageant à jouer le rôle de simples mais joyeux accompagnateurs.***

***Maintenant que les Coyeûs ont autorisé ma création, je dois pouvoir compter sur une équipe capable de me réaliser; avec toutes les compétences réunies au sein de la Confrérie, une telle équipe est vite constituée! Au boulot les gars!***

***Mécaniciens et soudeurs se mettent au travail pour réaliser la «jupe» en acier: Louis B. et Marc E.***

***Pour le tressage du rotin qui constitue mon torse et mes bras, les visites à Ath et Tilff ainsi que les conseils reçus viennent bien à point: Jean-Paul O., Jean M. et Jean W.***

***Il s'agit maintenant d'assembler les diverses parties de mon corps et de vérifier si les proportions sont bien respectées; la taille de ma tête est sujet à discussion mais un accord est vite obtenu et l'artiste (Louis B.) se met sans tarder au travail. Manipuler et transformer 140 kg de terre glaise n'est pas un mince affaire et quand les lois de la pesanteur décident de jouer un mauvais tour à Louis, bardaf c'est l'accident : lors d'une des manipulations, ma tête se brise. Il faut absolument trouver une solution au plus vite: je dois en effet faire mon entrée au village dans moins d'un mois et réparer le modelage en terre est impossible !***

*Qu'à cela ne tienne, les Coyeûs ne sont-ils pas réputés pour leur sens pratique et leur habileté débrouillarde: un treillis métallique fin «tapissé» de papier mâché aggloméré à la colle et vernis constituera la structure de ma tête à qui il ne reste plus qu'à donner vie. Tiens, avez-vous remarqué: hasard ou coïncidence, mais c'est fou ce que, grâce aux talents artistiques de Sabine, Jean , le Grand Coyeû, me ressemble!*



*Entre temps la couturière Yvette s'est mise à l'ouvrage, et de l'ouvrage il y en a pour confectionner mon costume, pensez donc 3 mètres 70 de haut, 1 mètre 10 de carrure et 2 mètres 10 de tour de taille, 20 mètres de tissus seront nécessaires !*

*Et les essayages me direz-vous, ne m'en parlez pas quand j'y repense !*

*En équilibre instable sur leurs échelles et escabelles pour m'ajuster, j'en tremble encore...eux aussi d'ailleurs!*

*Nous voilà déjà mi-août, plus question de faire les fous, dans trois semaines je suis accueilli en grandes pompes au village et il me manque encore certains accessoires tels que chapeau et médaille. Allez les gars encore un petit effort !*

*Samedi 7 septembre 2002, 10 h du matin: tout est enfin prêt, premier montage complet avec tous les accessoires, il était temps, car à 15 h je suis attendu à Magnée pour y être dévoilé et intronisé par celui qui me ressemble tant!!!!*

*Ils en profitent, pour me faire passer sous la toise et sur la balance, verdict 65 kg pour 4 m 50, c'est un beau grand gamin que certains de mes porteurs voudraient déjà voir se mettre au régime!! Pourtant, ils ne sont pas chétifs, ni malingres mes dévoués porteurs...et, qui plus est, ils sont en nombre (Jean-Michel CH.; Marc D.; Marc E.; Olivier F.; Francis N.; Xavier O.; Albert R.; David S.; David T.; Jean et Samuel W.) ce qui leur permet de «souffler» à tour de rôle. Et si, l'âge aidant et les articulations s'usant, certains perdent de leur rendement, une relève motivée compense au fil des ans les faiblesses et les «mises à la pension»!*



*Et voilà mon histoire qui ne fait que commencer dans les nombreux sites wallons, belges et étrangers que je ne cesse de parcourir depuis, accompagné régulièrement par mes confrères et consoeurs du folklore.»*

## Chapitre 7: Petite revue de presse-quelques anniversaires.

# Sainte-Apolline y est célébrée en wallon

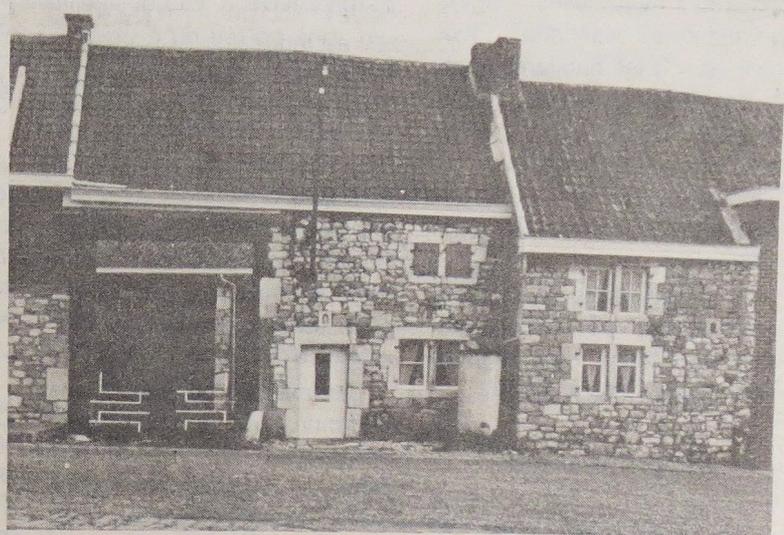
Qui dit Fléron, pense à une grande commune, chef-lieu du canton du même nom, centre commercial très développé, siège de nombreuses écoles, du tribunal, de la société de logement social «Le Foyer de la Région de Fléron». Fléron, c'est aussi l'entité communale formée avec Magnée, Retinne et Romsée. Dans le grand Fléron, on trouve une activité économique très diversifiée et quantité de services mais il serait faux de croire que l'entité de Fléron a perdu son caractère rural. On y compte encore une trentaine de fermiers.

### Les rues et les maisons du village

Si vous parcourez la commune, vous découvrirez des paysages, des sites, des localités aux rues et aux immeubles typiques auxquels s'attachent des souvenirs durables.

A Magnée par exemple. Où se trouve l'ancienne rue du Sanatorium créé en 1907 par la Province de Liège pour des cures d'air. Ce n'est qu'après la Première Guerre mondiale que la Province put agrandir ses installations et satisfaire aux besoins des populations environnantes (près de 5.000 curistes en quelque 20 ans).

En 1972, la diminution des maladies pulmonaires provoqua la fermeture du Sana et la rue s'appela Charles Deliège, premier burgmestre belge de Fléron.



Magnée, un peu à l'écart de la vie trépidante, a un passé dont il est jaloux. On le voit encore dans des rues qui portent les noms de personnages illustres d'autrefois

D'autres rues et lieux-dits portent des noms évocateurs comme la rue des Pommiers qui sied particulièrement bien au village où chaque année, le premier week-end d'octobre, a lieu la Fête du Fruit.

En parcourant les rues de Magnée, on découvre des maisons datant de 2 à 3 siècles, construites en pierre calcaire du pays et à la chaux. Plusieurs de ces vieilles demeures sont ornées d'une portale notamment dans les rues de Fléron, de la Carrière, de Fonds-de-Forêt, des Pommiers.

C'est Magnée qui a conservé le plus de souvenirs d'autrefois. En raison de son isolement dont le

toponymiste Jean Lejeune fit l'explication du sobriquet «les leûs» que les habitants de Magnée avaient aimablement reçu de leurs voisins. Fait floklorique bien actuel à noter encore: ce 10 février, une messe sera célébrée en l'honneur de Sainte Apolline, chantée en wallon par la Chorale André Prume de Spa, sous la direction de Bernard Duysinx. Après l'office, aura lieu un récital de chants wallons puis une savoureuse moules-Party. C'est une organisation des «Coyeus di Mangneye» qui fêtent ainsi leur patronne, cette vierge martyrisée à Alexandrie, invoquée contre les maux de dents et... patronne des dentistes, dit-on!

LA WALLONIE: 7 février 1991, "Communes-Encyclopédie"

Du bulletin de la Confrérie du MAITRANK Arlon.

6ième Chapitre de la Confrérie des Coyeûs di Mangnêye. (A. Lotin)

Il est de ces confréries qui sentent bon le terroir de la Wallonie profonde et c'est le cas pour les Coyeûs di Mangnêye petit village à flancs de coteaux du Pays de Herve.

Malheureusement, en ce samedi 3 septembre 88, les cieus n'étaient point avec nous et les vanes célestes restèrent grandes ouvertes; qu'à cela ne tienne, le tour du village fut accompli sous les parapluies.

Initialement prévu dans un cadre verdoyant, c'est finalement à la salle du village que fut conduit le chapitre en lui-même où une vingtaine de "Coyeûs d'honneur" furent intronisés. Fut servi ensuite un gréable buffet froid de produits wallons dans l'ambiance musicale traditionnelle. Une journée où l'ambiance "bon enfant" pris vite le pas sur le côté académique.

## MAGNEE

### La cueillette des « Coyeûs » a été bonne : ils ont intronisé quatorze personnalités

« La gaité est dans le premier verre,  
La santé dans le deuxième,  
L'amour dans le troisième. »

Il ne s'agit pas d'un conseil de M. Sécurité, mais d'une sentence qu'a déclamée avec beaucoup de verve M. Magermans, lors du neuvième chapitre de la confrérie des « Coyeûs » de Magnée. M. Magermans, un des doyens de Magnée, est aussi coyeû d'honneur, et il sait donc par expérience à quel point le vin de pomme de la localité est savoureux. Visiblement, il doit être aussi « raspitant » puisque M. Magermans est encore vert comme les prairies. Dès lors, pourquoi hésiterait-on à s'en verser encore un petit ? Histoire de se prouver que le cru de cette année est, ma foi, fruité et savoureux.

C'est ce qu'ont pu constater les quatorze personnes qui furent intronisées « coyeû d'honneur ». Parmi elles, quelques Magnétois : M. et M<sup>me</sup> Masson, responsables de la Croix-Rouge, Denis Fafchamps et Léon Jacquemin, qui fut le dernier bourgmestre du village avant les fusions. Furent également décorées des personnalités telles que Jean-Denys Boussart, le maire de la commune libre de Saint-Pholien-des-Prés, le député permanent Henri Fléron et Marcel Higny, directeur du journal « Clin d'œil ». Des représentants de confréries amies sont aussi entrés dans la grande famille des « coyeûs » d'honneur magnétois. Il s'agit de Thérèse Gathy, de la confrérie du Purnalet, de La Roche-en-Ardenne, de Liliane Pannecouke, de l'ordre de la Griotte, de Schaerbeek, de Nicolas Jacob, du grand apier de Tilff, de Paul Servais, grand commandeur de la confrérie du Sanglier, de Beyne, d'Ernest Gustin, de la confrérie des Champignons de Folx-les-Caves, de Jean-Pierre Flagothier, de la confrérie de la Grusale de Rochefort et de Lambert Carabin, des frères cavis-tes de Ramet.

Pour devenir membre effectif de la confrérie, il faut effectuer un stage de deux ans et être âgé d'au moins vingt-cinq ans. A l'issue de cette période d'essai, au cours de laquelle l'aspirant coyeû devra participer activement à la fête du fruit locale, celui-ci gagnera ses galons de « coyeû » effectif et viendra grossir les rangs des « r'piqueûs », des « grêfeûs » ou des « r'côpeûs ». C'est ce qui s'est produit pour Alain Michaux, Jacques Pondant et Guy Gilson. Pour solenniser leur entrée dans la confrérie, ils ont dû non seulement prêter serment, mais aussi croquer la pomme et, bien entendu, tester le vin de fruit (la photo : Alain Michaux pendant cette épreuve décisive). Un exercice bien agréable, auquel se sont volontiers soumis d'autres Magnétois. Vincent Barret est ainsi devenu « maraudeû » (c'est ainsi que l'on nomme les membres qui n'ont pas encore 25 ans). Trois nouveaux aspirants coyeûs ont également été admis dans la confrérie. Il s'agit de Serge Szmijelski, de Mathieu Rasquinet et de Gérard Grailet. Ces trois nouvelles recrues auront l'occasion de prouver leur attachement à la défense des fruits locaux dès le mois prochain.

En effet, c'est toujours le premier week-end d'octobre que le village de Magnée vit au rythme de sa fête du fruit. Cette année, la fête débutera le 4 ; les champions ne s'éteindront que bien tard dans la soirée du 6. Dès à présent, on peut pointer dans le programme le spectacle humoristique des « outsiders du rire ». Il durera pas moins de quatre heures et verra quelques humoristes régionaux et d'autres, habitués des plateaux de télévision, se produire sur scène. Côté fruits, les produits du plateau de Herve seront bien entendu mis en évidence, et des conseils seront donnés aux horticulteurs amateurs. Enfin, les enfants ne seront pas oubliés. Une brocante de jouets sera organisée. De plus, grâce à une carte spéciale, ils auront accès à de nombreux stands qui leur seront réservés.

Y.B.



Meuse 12/9/91

## CONFRERIES

## Les Coyeûs di Mangnêye

La confrérie, située à Magnée, petit village de l'entité fléronnaise, est née en la salle «Le cercle» en l'an de grâce 1983. C'est lors de longues soirées de réunions préparant la Fête du Fruit qu'est venue l'idée de créer cette confrérie. Ses fondateurs voulaient avant tout rassembler tous ceux qui, d'une manière ou d'une autre, travaillaient à la réussite de la Fête du Fruit et ainsi créer au sein de ce groupe, des liens d'amitié.

Les objectifs de la confrérie, qui compte 40 membres, sont d'assurer la défense et la promotion des fruits et de leurs dérivés de l'Entre-Vesdre-et-Meuse, et de s'intéresser aux activités se rapportant à la pomologie régionale et à son folklore.

Chaque année, le premier week-end d'octobre, les membres mettent à l'honneur la pomme et la poire. Ils sont très attachés à la qualité des dérivés de ses fruits: le cidre, le sirop, le vin et même la bière. Ils organisent

des rencontres réunissant les amateurs de vins de fruits de la région. Ces réunions apportent aux participants des conseils avisés car les animateurs sont des connaisseurs en la matière.

Leurs agapes sont l'occasion de passer quelques heures conviviales avec leurs invités tout en respectant leur devise «*Dimorant dreûts come des abes, min n'toumant nin d'vins les pomes*». Le chapitre annuel de la confrérie se tient le premier samedi de septembre.



10 août 2001

A l'occasion du  
20ème Anniversaire de la Fête du Fruit  
de Magnée

### LES COYEUS DI MANGNEYE

ont l'immense plaisir de vous inviter à leur

A l'occasion du  
20ème Anniversaire de la Fête du Fruit  
de Magnée

### LES COYEUS DI MANGNEYE

ont l'immense plaisir de vous inviter à leur

## Grand Bal de Gala

le samedi 2 octobre 1993 dès 21 heures.

La soirée sera animée sous le grand chapiteau par  
la grande formation de Dany Carly

### DANCE MACHINE

## Dixième chapitre des Coyeus dei Mangneye

Le mois de septembre voit, chaque année, revenir le chapitre des Coyeus di Mangneye, le chapitre des cueilleurs de fruits de Magnée annonciateur de la prochaine fête du fruit du premier week-end d'octobre. Mr Nicolas Graillet devient aspirant Coyeu tandis que Mrs André Gyssen et Francis Neuville deviennent Coyeus. Mr Bernard Michaux devient marodeu tandis que Mrs Michel Buron et Benoît de Smet deviennent également Coyeux après les stages et les épreuves dûment réussis. L'un des Coyeux d'honneur locaux est, cette année, Mr le Curé Alphonse Coolen qui fut le dernier prêtre, curé de Magnée sans autre charge dans d'autres paroisses. Curé de Milmort actuellement, il est resté très fidèle à la fête du fruit de son ex-paroisse. Les autres coyeus d'honneur sont l'échevin des sports Mr Roger Lespagnard, Mr Henri Delaval et Jean Gilkin, fidèles chevilles ouvrières de l'un des stands de la fête traditionnelle. D'autres confréries étaient présentes. On citera celle des sangliers de Beyne-Heusay dont un représentant fut également intronisé. Le journal "Clin d'oeil" était représenté par Mr Mar-



cel Higny, directeur commercial qui fut l'un des intronisés de la cuvée 1991.

Par Vertumne et Pomone, que ce fut un beau dixième chapitre. On a croqué la pomme et on a bu son petit verre sans la moindre trace d'un quelconque sentiment de culpabilité : que faut-il de plus ?

Léon Jacqmin



Bernard Michaux est "chapeauté" par Mr Guy Lacroix

Entourés des Coyeus, Mr le Curé Alphonse Coolen, l'échevin Lespagnard, Mr Henri De-

laval et Mr Jean Gilkin viennent de signer le livre d'or.



Mr Nicolas Graillet reçoit le chapeau de la main de Léon Prégardien