

TEMPLLOUX

= *infos* =

LA FERME DE L'ESCAILLE

Les plus anciens parmi nous ont souvent la nostalgie du bon vieux temps "Un rien nous rendait content, on était beaucoup plus heureux en ce temps là." Si, en grande majorité, ils regrettent leur jeunesse, il est quand même quelque chose qui semble avoir vraiment changé, c'est la nourriture.

En ce temps-là, tout était naturel, tout avait un goût exquis à vous faire tomber en pâmoison. Aujourd'hui, nous mangeons du carton. Exagéré ? Peut-être un brin. N'empêche que, lorsqu'on regarde les composants de certains de nos aliments, les produits naturels ont parfois bien du mal à se frayer un chemin parmi les produits chimiques de toutes sortes. Les consommateurs que nous sommes veulent retrouver une alimentation plus saine et mieux orientée vers leurs besoins personnels.

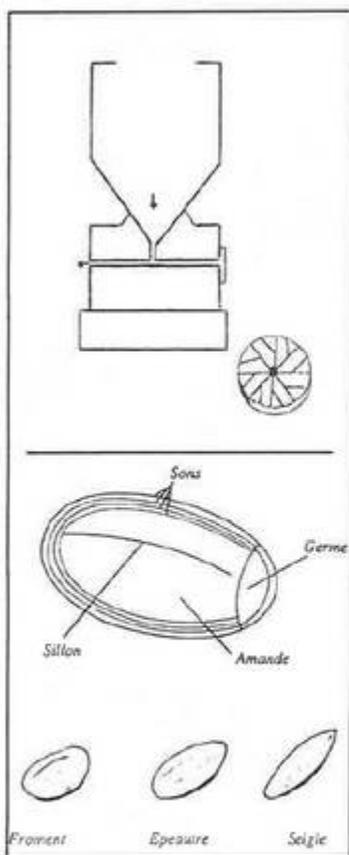
Quoi qu'il en soit, Gérard Hennau, un Temploutois a décidé, à l'aide de céréales de la région, de produire à l'ancienne une farine incomparable par le goût et la conservation. Le projet est original et a déjà un retentissement quasi national.

Avant de voir plus en détail en quoi consi'stece projet, savez-vous qu'il existait à Temploux en 1830, trois moulins à farines mus par le vent ? Ils appartenaient à Louis Lumaye qui les exploitait lui-même. Il avait obtenu des autorités hollandaises, l'autorisation de construire un moulin en briques en 1827 qui était situé entre Spy et Gembloux. Le deuxième était en bois et construit dans la campagne de Rhisnes. Il fut transformé en ferme (lieu-dit *petit moulin*). En 1834, il existait encore un troisième moulin à vent sur le territoire de Temploux, au lieu-dit *les trois frères*, dans la campagne du Fayt. Il faut noter qu'entre 1815 et 1830, il y eut un foisonnement de moulins et de petites entreprises de tissage suite à l'impulsion économique donnée à notre pays par les Français et les Hollandais. (1)

(1) Ce paragraphe est tiré du livre de Roger Delooz *Les villages du nord-ouest de Namur* édité par l'auteur en 1991.

du grain à la farine

Toutes les céréales qui servent à la farine sont récoltées dans la région de Temploux. Il s'agit du froment, du seigle et de l'épeautre. Avant d'être moulus, les grains sont nettoyés par aspiration, puis par tamisage et enfin par broissage.



■ LE BROYAGE PAR D'ANCIENNES MEULES EN PIERRE

Le grain est broyé entre deux meules en pierre taillées manuellement. La pierre supérieure est la seule mobile, son poids est de l'ordre de 800 kgs, sa vitesse de rotation est de 120 tours/minute. L'espace entre la meule fixe et la meule mobile doit être calculé très précisément. C'est de cet espace que dépendra la finesse de la farine.

La meule supérieure est percée en son centre et on y déverse le grain. Celui-ci, une fois coincé entre les meules, est écrasé et se divise en fonction des densités des éléments qui le constituent. Le grain donne naissance à la farine ou au son (l'enveloppe du grain qui se sépare en particules plus ou moins fines). Tous ces éléments circulent dans les sillons de la meule et sont entraînés lentement vers l'extérieur par la force centrifuge. Le germe du blé est lui aussi écrasé et reste donc présent dans la farine.

■ LE GERME

Voilà un élément qui est écarté dans la fabrication industrielle d'une farine. Le germe est pourtant un élément très riche en oligoéléments, vitamines et enzymes, tellement riche que l'industrie préfère l'utiliser principalement en cosmétique. Le germe donne également une coloration plus jaune au pain.

où est le secret ?

Cette fabrication artisanale a deux caractéristiques principales:

- ♦ la conservation du germe donne au pain une saveur plus prononcée. Le germe est diététique et riche en protéines. Il contient du calcium, du potassium, du phosphore, du sodium et même du selenium qui permet de lutter contre le vieillissement. Il contient également de nombreuses vitamines dont la vitamine E intéressante ...pour la puissance sexuelle. On aurait donc tort de s'en priver: le germe, c'est la vie.
- ♦ la mouture sur meule est certes plus difficile mais le goût du pain sera incomparable. Cette mouture n'échauffe pas la farine, permet de préserver les qualités du germe et d'assurer au pain une conservation prolongée.

Le PAIN FERMIER est ainsi apparu chez de nombreux boulangers de de la région mais aussi dans tout le pays.

le cadre

C'est dans sa superbe ferme du 18^e siècle que les temploutois connaissent bien et qu'ils ont pu redécouvrir lors de la brocante, que Gérard Hennau a installé trois moulins munis de meules de pierre.

Une autre partie de la ferme a été transformée en salles de réception pouvant accueillir jusqu'à 120 personnes assises. Elles sont munies d'une cuisine professionnelle entièrement équipée. Un vaste parking et un site magnifiquement entouré de verdure complètent cette infrastructure.

Gérard Hennau vous propose:

■ GATEAU AUX POMMES

Farine 1/2 complète de la Ferme de l'Escaille

matériel: moule à savoie de 20 cm et batteur électrique

ingrédients: 240 g. de farine 1/2 complète d'épeautre

10 g. de poudre à lever

6 oeufs

120 g. de sucre complet

120 g. de beurre et 1 dl de lait

1 kg de pommes

1 cuillère à café de cannelle

préparation: beurrer et fariner le moule. Préchauffer le four à 225°. Battre les oeufs avec le sucre. Faire blanchir. Ajouter le lait puis la farine d'épeautre, la poudre à lever, le beurre coupé en morceaux et la cannelle. Bien mélanger pour obtenir une pâte lisse. Eplucher les pommes et les couper en tranches. Les ajouter à la pâte. Verser dans le moule. Enfourner et cuire pendant 45 minutes à 225°.

■ GALETTES 4/4 A L'EPEAUTRE

Farine 1/2 complète de la Ferme de l'Escaille

matériel: moule à gaufres plaque 6/10 et batteur électrique.

ingrédients: 250 g. de farine 1/2 complète d'épeautre

200 g. de sucre de canne non raffiné.

200 g. de beurre et 4 oeufs.

1 pincée de sel.

préparation: mélanger la farine d'épeautre et le sucre de canne. Faire fondre le beurre, l'ajouter, mélanger. Clarifier les oeufs. Ajouter les jaunes. Bien mélanger. Battre les blancs en neige ferme avec la pincée de sel. Les incorporer délicatement au mélange. Laisser reposer la pâte pendant deux heures au frais. Huiler le moule avant la première cuisson, chauffer. Cuire les galettes. Les laisser reposer sur une grille. Conserver dans une boîte en fer.

Pain Fermier

Le pain fermier qui vous est proposé, c'est le pain qui était encore sur nos tables au début du siècle. Le froment, l'épeautre et le seigle qui le composent ont été cultivés dans nos régions. Ils sont ensuite moulus sur meules en pierre à la Ferme de l'Escaille à Temploux. Cette mouture sur meule et le blutage à l'ancienne n'échauffent pas la farine et permettent de conserver le germe dans son intégralité. Cette farine se distingue ainsi des farines industrielles par ses vertus diététiques (richesse en fibres) et gustatives (goût particulier du germe). La conservation du pain est aussi naturellement prolongée.

Dans la région, vous trouverez ce pain exceptionnel chez:



Belgrade: Siscot et Toussaint
Beez: Appelmans. **Bonnine:**
Le Palais d'Or. **Bouge:** Pirson,
Courrière: Pierson. **Floreffe:**
Marchal. **Franière:** Detant,
Jambes: Baivier, Delcourt,
Etienne, Normandie, Solbreux,
VanLunter et VanWeyendaele.
Meux: Renson. **Namur:** Allard,
Dacco, Etienne, Grenson, Jadoul
Carpentier et Nemann. **Rhisnes:**
La Brioche d'Or. **Salzinnes:**
Baivier, Fautre, Nemann, Schae-
rlakens et Toussaint. **Wépion:**
Beguin & Lebutte.

FERME DE L'ESCAILLE

meunerie artisanale

Rue St Fargeau, 34 Temploux

Tél: 081/56.78.18

Le vendredi et le samedi de 10 à 18 heures, vente directe de farines et de pains au moulin.

Club de Gym de Temploux



Le club de gym hommes reprend ses activités dès le mois de septembre. Toutes les personnes qui désirent nous rejoindre sont les bienvenues. Renseignements et inscriptions chez Jean-Jacques Cavez (☎ 441191).

Les prix et les heures restent inchangés:

Badminton le lundi de 6H à 7H ou de 7H à 8H, Gym le mardi de 7H à 8H.

	Trimestre 1	Trimestre 2	Trimestre 3	Année
Badminton	750FB	750FB	750FB	2250FB
Gym	500FB	500FB	gratuit	1000FB
Gym+Badminton	1000FB	1000FB	750FB	2750FB

Il est possible de payer par virement au 088-2030870-73 (Club de Gym de Temploux)

Je vous recommande de payer pour l'année, ce qui évite de refaire les comptes tous les trimestres et permet d'assurer une continuité dans les cours.

Suite à la réunion des utilisateurs du SPORTSA qui gère la salle où nous jouons au badminton, il me paraît utile de rappeler les points suivants:

- Il est interdit de pénétrer dans la salle avec des chaussures qui viennent de l'extérieur afin d'éviter d'amener des poussières sur les terrains. Les vestiaires sont à votre disposition pour effectuer le changement de chaussures.
- Les responsables du SPORTSA demandent aux utilisateurs des douches de veiller à s'y égotter afin de ne pas mouiller inutilement les vestiaires.

Jean-Jacques



à la paroisse

Vous avez été nombreux à participer à la journée de fête du 5 juillet au cours de laquelle Dominique a célébré sa première messe à Temploux.

De nombreuses photos de la cérémonie et de la fête sont rassemblées dans un album. Si vous voulez en choisir l'une ou l'autre, adressez-vous chez les Pères (chaussée de Nivelles, 310 - tél. 56.62.31).

**CHAUFFAGE CENTRAL
GAZ
MAZOUT
SANITAIRE**

GUY PETIT s.a.

**AVENUE DU BOIS L'EVEQUE, 31
5100 WIERDE**

*Vente, Placement, Entretien,
Chaudières, Brûleurs, Régulations.*

⇒ **081/40.08.35**



C'est ce dimanche 6 septembre qu'aura lieu la traditionnelle **OPERATION CHOCOS** organisée au profit des enfants handicapés (l'école de plein air LES PERCE NEIGE en sera la bénéficiaire). Toutes les bonnes volontés sont les bienvenues (cette année, une surprise leur sera distribuée!).

Rens. F.X. & Ch. della Faille, chemin de Moustier, 54 (tél. 56.80.72).

LES Ets CENSIER – DENORME

Rue Lt Cl Manniette, 31

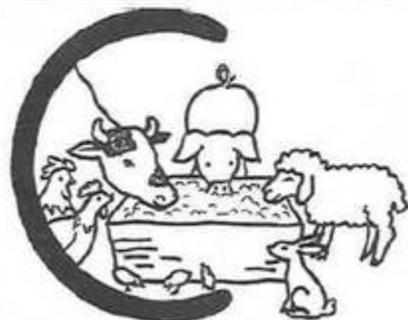
Temploux

tél. 081/56.86.74

PROFITEZ DE NOS OFFRES *

- ♣ Laisses Flexi: – 10 %
- ♣ Viande surgelée pour chien et chat
boeuf + poulet 10 X 100 gr.: ~~65~~ 50
- ♣ Sélection 2–8 Royal Canin: – 10 %
- ♣ BENTO-DINNER 20 kg ou
BENTO-FOR 25 kg : ~~960~~ 920
- ♣ CESAR 150 gr. : **33 frs**

* offres valables jusqu'au 30.09.1992 ou jusqu'à épuisement du stock.



OUVERT

du lundi au samedi

de 9h. à 11h.45 & de 13h.30 à 18h.30

le dimanche de 9h.30 à 11h.

FERMÉ le mardi.

LA BOUCHERIE DE LA FERME

Jean-Joseph Delvaux

RUE DE LA GRANDE SAMBRESSE, 7
5020 TEMPLoux

VOUS PROPOSE EN SEPTEMBRE:

	prix au kilo
ravier de TETE DE VEAU	320 290
ravier de TETE PRESSEE à la MOUTARDE	320 290
OISEAUX SANS TETE	310 290

NOUVEAU !

PRODUITS ARTISANAUX
LIQUEUR, FROMAGE, FARINE, VINAIGRE...

⇒ Boucherie ouverte
tous les jours *sauf le lundi*
de 9h.30 à 13 h. et de 14 h. à 18 h.30
le dimanche de 9h.30 à 12h.30.



56.61.17