



FIFTY-ONE CLUB
MONS LEVANT
DISTRICT 101

<http://fifty-one-mons-levant.be>



PROCÈS-VERBAL

MARS 2023

Table des matières

RS907: Axoum 3 Mars 2023	2
RS908: Brasserie Saint-Lazare 16 Mars 2023	5
RS908bis: Batraciens avec Pascal Dupriez 30 Mars 2023.....	8
Évènements en Mouvement	12

RS907: AXOUM 3 MARS 2023

Présences (7)

Olivier Caudron	P	Bruno Labie	P
Guy Cléda	P	Amleto Polignano	P
Dany Delhaye	P	Jean-Paul Roth	P
Daniel Delval	E	Georges Verhoeven	P
Marc Godart	E		

Pourcentage Club	78 %
Pourcentage Total	78 %

Visiteurs (3)

Nous avons eu le plaisir d'accueillir Marc Malevez notre conférencier du FOC Ham sur Heure et D101, Claude Alzetta du FOC de Mons et Chantal Cornez du FOC Ladies de Mons.

Invités(1)

Nous avons eu le plaisir de partager la soirée avec Sébastien Libert invité d'Olivier Caudron.

Au Menu

Apéritif Dégustation

Pavé de Veau à la Piémontaise

Gâteau Ganache Chocolat

Communications

- Le FOC Haute Semois organise une foire aux vins à Arlon du 10 au 12 mars 2023 à l'Itela.
- Le FOC Ecaussinnes nous fait part de son diner Goulasch le 19/03/2023 à l'ancienne maison du peuple.

- Le FOC Flémalle ... vous propose son Porto
- Claude pour le FOC de Mons confirme que le voyage en Italie dont il nous avait parlé est complet.
- Le FOC Ham sur Heure, via Marc Malevez, nous informe qu'ils organisent un repas Porchetta le 18/03/2023. (Nous n'avons pas reçu d'invitation).
- Chantal nous confirme également qu'après les années COVID, le FOC Ladies de Mons reprend son bar à Champagne lors de la Ducasse de Messines les 25 & 26/03/2023.
- Amleto confirme que les cotisations au D101 ont été payées et que chaque membre verra son compte club augmenter de 70€.
- Et enfin, le Rotary Mons propose un concert avec l'orchestre de Jazz du Shape à la salle Abel Dubois de la RTBF le 10/03/2023.

Réunion

Nous avons le bonheur ce soir d'accueillir un membre du FOC Ham sur Heure, Vice-Gouverneur au D101, multi docteur en langues anciennes. Maîtrise 18 langues anciennes, et 10 langues modernes. Auteur de nombreux ouvrages. Chevalier de l'Ordre de Léopold et Officier de l'Ordre de la Couronne.

Selon la tradition éthiopienne, Axoum serait le lieu de retraite de l'Arche d'Alliance que Ménélik, le fils du roi Salomon et de la reine de Saba, a dérobé. Cela semble une légende, mais qui sait !!

L'essor d'Axoum date du début de l'ère chrétienne; elle bénéficie de sa situation géographique dans la corne de l'Afrique pour organiser le commerce entre l'Egypte (Empire Romain), l'Arabie et l'Inde. La cité monte en puissance dans les années 200-250, monnaie y est frappée. Elle est considérée comme la troisième puissance mondiale de l'époque après Babylone et Rome.

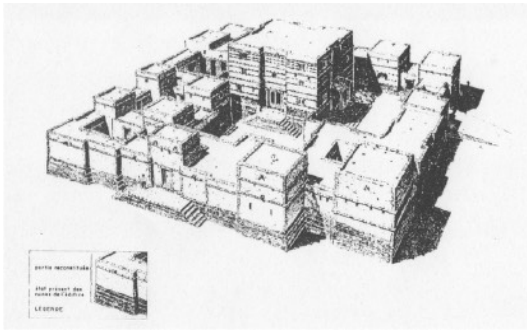


Au quatrième siècle arrive Ezana, la religion d'état devient le christianisme, la monnaie reflète cela en arborant des croix. Il s'étend au sein de l'Afrique et envahit les terres de Koush.



Au cinquième siècle, les conflits au sein du christianisme se multiplient, 9 Saints venant de Byzance pour diffuser la bonne parole et parce qu'ils en ont été chassés, prennent la suite du roi d'Axoum jusqu'au sixième siècle et l'arrivée du Roi Kaleb. A l'issue du conflit entre Byzance, Axoum et la Perse, Axoum perd ses territoires d'Arabie du Sud. Kaleb finit par abdiquer pour devenir prêtre. C'est aussi l'époque

de la naissance de l'Islam, les arabes prennent la main sur le commerce et cela correspond au déclin d'Axoum qui a de moins en moins d'influence dans la région.



Marc nous parle ensuite de ce qu'on peut encore voir comme site remarquable, comme le tombeau de Kaleb, le palais de Dongour, les stèles, etc ...

Nous terminons par les sites connus mais restant à explorer plus en détail réparti dans la zone d'influence d'Axoum.

Une conférence plus qu'intéressante et enrichissante.



RS908: BRASSERIE SAINT-LAZARE 16 MARS 2023

Présences (7)

Olivier Caudron	P	Bruno Labie	P
Guy Cléda	P	Amleto Polignano	E
Dany Delhaye	P	Jean-Paul Roth	P
Daniel Delval	E	Georges Verhoeven	P
Marc Godart	P		

Pourcentage Club	78 %
Pourcentage Total	111 %

Visites (3)

Le 5 Mars, Georges, Amleto & Jean-Paul ont participé à la visite du palais du Coudenberg à Bruxelles organisée par le FOC Mons Ladies.

Invités (7)

Nous ont rejoint pour cette réunion: Jean-Marc Devaux & Sébastien Libert invités d'Olivier, Michela Ritondo, Chantal Hanikenne @ Claude Drabben invités de Georges, Aurelio Stefano invité de Marc et finalement notre hôte du jour, Jean-Philippe Mottoule.

Réunion

En cette fin de journée, Jean-Philippe nous accueille dans la salle de dégustation de son bâtiment. Petit à petit tous les participants trouvent la bonne impasse où se cache sa brasserie. Finalement tous sont présents et la séance peut commencer.

Jean-Philippe démarre par une brève description de son parcours professionnel. Ingénieur brassicole de formation, il finit par se recycler en informatique, mais son dernier employeur ferme



un département, il a l'occasion de racheter du matériel de fermentation et fort de sa formation d'ingénieur il décide de se lancer dans la fabrication de bière. Il trouve un ami-associé qui a la volonté de s'occuper de l'aspect commercial en vendant sa production. Ils trouvent un nom pour la nouvelle brasserie, comme Jean-Philippe est originaire du quartier de Saint-Lazare à Mons, le nom est donc tout trouvé. Petit à petit, ses bières plaisent et les quantités augmentent. Les locaux deviennent trop étroits, par chance il trouve dans le même quartier les bâtiments qui vont lui permettre d'assurer sa croissance. C'est là que nous nous retrouvons.



Il nous guide ensuite vers son atelier pour une description des différents équipements utilisés et leur fonction dans le cycle de production de bière. Il décrit tout d'abord chaque élément dans l'ordre d'utilisation et de manière fort imagée, il nous décrit le processus finalement assez complexe.

Au départ d'orge malté en tant que source d'amidon, on mélange à l'eau, on monte en température avec des paliers car les différents amidons se libèrent à différentes températures. C'est le moment d'ajouter le houblons pour donner amertume et saveur au moût. Le tout porté à ébullition pendant un certain temps. On

filtre pour séparer la drêche, et récupérer le liquide clair. Il faut alors baisser la température avant de pouvoir transférer vers le fermenteur aux alentours des 20°C. C'est à cette étape que nous ajoutons les levures dont la fonction principale est de casser la chaîne d'amidon pour en faire du sucre, une fois l'amidon épuisé, les levures commencent à transformer le sucre en alcool et CO₂. Ce qui fait dire à Jean-Philippe que l'alcool est le résultat du stress (des levures). Le liquide reste un mois dans le fermenteur dont le fond est conique pour pouvoir récolter les résidus solides (levures mortes). Le liquide est dès lors prêt mais il lui manque encore la mousse pour en faire une vraie bière. On procède à l'embouteillage et on ajoute des levures pour lancer la fermentation en bouteille. On capsule et pour activer ces levures on porte les bouteilles à une température de 25°C, on mesure la montée en pression dans les bouteilles. Une fois la bonne pression obtenue, un peut les conserver à température ambiante et les vendre à la consommation.



Visite et explications terminées, il est temps de déguster le produit de ce processus. Jean-Philippe nous reconduit vers la salle de dégustation avec son petit bar. Nous nous installons et on nous propose deux brassin en dégustation BSL065 (Saison) & BSLO06 (IPA). Pour faire simple comme Jean-Philippe l'a répété à plusieurs reprises au cours de la soirée, il a décidé de nommer ses bières par le numéro de recette utilisé.

La soirée n'étant pas terminée, les plateaux fromages et charcuteries sont servis à table, ce qui permet d'approfondir la dégustation des produits locaux en dégustant les autres productions. Les participants prennent leur collation, épuisent les plateaux, la réunion se termine mais quelques valeureux continuent la dégustation des brassins.



RS908BIS: BATRACIENS AVEC PASCAL DUPRIEZ 30 MARS 2023

Présences (8)

Olivier Caudron	P	Bruno Labie	P
Guy Cléda	E	Amleto Polignano	P
Dany Delhayé	P	Jean-Paul Roth	P
Daniel Delval	P	Georges Verhoeven	P
Marc Godart	P		

Pourcentage Club	89 %
Pourcentage Total	100 %

Visites (4)

Du FOC Mons, nous accueillons Alain Drousie, Ghislain Dognon et Frédéric Brichaux.

Du FOC Mons Ladies, nous accueillons Danièle Drousie et Chantal Cornez.

Invités (5)

Notre conférencier de ce soir Pascal Dupriez était accompagné d'une collègue (sans nom). Ghislain Dognon était accompagné de sa femme Anne-Marie et Aurelio conduisait Marc pour cette réunion.

Visite (1)

Guy Cléda a assisté le 23 Mars, à une réunion du Lions Frameries avec pour thème les huiles essentielles.

Au Menu

Apéritif Liqueur de banane

Côte de Porc Iberique Caramélisée

Moelleux au Chocolat & beurre salé

Communications

- AG du D101:
 - Bilan et budget : RAS si ce n'est que le vérificateur aux comptes a signalé le problème de postes
 - « hors bilan » - à régler au prochain exercice...
 - Point ajouté à chaud suite à la remarque d'une dame : alignement des cotisations Ladies et Men dès l'année prochaine (pas de situation transitoire).
 - Prix du gouverneur, challenge D101, Prix Versele...
 - Utilisation de la réserve du fond associatif pour avance aux clubs qui ont des initiatives mais manquent de fonds. !!! ce n'est qu'un prêt (sans intérêt) qui doit être remboursé. Reconnaissance de dette personnelle exigée de 2 membres du comité !
 - Résultats du sondage, pas vraiment discuté des masses...
 - Commission formation à Gembloux (22/4)
- FOC Flémalle Hesbaye Mosane continue son Opération vente de vente de Porto
- Le 13/04/2023, le FOC Mons 8 annonce sa RS1048 avec GLB traitant du « Comment redéployer le Hainaut et ses anciens bassins industriels ». Cette réunion est une commune avec FOC Leuze.
- Le week-end des 12-13/05, le 48^{ème} congrès du FOI à Luxembourg.

Réunion

Olivier nous présente en quelques mots notre conférencier Pascal Dupriez. Il travaille pour le SPW plus exactement dans le Département de l'Étude du milieu naturel et agricole - DEMNA. Sa fonction de base est cartographe Natura 2000 (donc identification des habitats (« biotopes ») dans les sites Natura 2000. Ses autres missions sont : la restauration écologique de divers milieux (entre autres mares), les conseils à d'autres départements, relevés....

Ses spécialités y sont la botanique (principalement les plantes nouvelles pour la flore belge) et d'herpétologie (reptiles et par extension batraciens). Bénévolement il fut (et est encore un peu) actif pour Natagora (responsable de deux réserves naturelles autour de Mons, il y a peu encore responsable d'une traversée de batraciens et ancien président de l'antenne locale.

Il est de formation horticole, mais n'a jamais ou peu exercé dans ce domaine.

Les amphibiens apparaissent il y a très longtemps sur terre. Environ 360 millions d'années, en même temps que les nautilus. Ils ont survécus à plusieurs extinctions en masse d'animaux. Ils proposent une grande variété d'espèces. La plus petite grenouille fait 9mm, le plus grand amphibien est une salamandre de Chine peut faire plus de 2m et 60kg. La plus grosse grenouille fait 80cm pour 40kg.

Les amphibiens se composent de trois ordres: gymnophiones (± 170 espèces), urodèles (± 530 espèces) et anoures (± 5200 espèces). En Belgique, l'éventail est moins large, on compte 12 anoures (grenouilles) et 5 urodèles (salamandres).

La particularité des amphibiens est d'avoir sur l'année une existence aquatique et une terrestre où leur mode de vie s'adapte ainsi que leur morphologie. Le cycle de vie est le suivant, les couples se forment sur terre, ils migrent vers un point d'eau pour se reproduire, les oeufs grandissent à la



surface d'une mare, les têtards grandissent en mangeant un peu de tout se qu'ils trouvent. Le têtard grandit, les pattes se développent, la queue rétrécit, la grenouille est formée, la migration vers la forme terrestre peut commencer ainsi que le voyage loin des points d'eau.

Pascal nous décrit les espèces les plus communes de nos régions, là où les trouver, leur caractéristiques principales, comment tenter de les identifier, la forme des pupilles, la longueur

des pattes, la couleur.

Il cite son préféré le crapaud calamite qui se trouve sur la droite.

Du côté des urodèles, il distingue la salamandre qui est principalement terrestre et les tritons qui sont principalement aquatiques.



Ces amphibiens sont malheureusement en régression. Les causes principales sont les pollutions, la destruction et la fragmentation des habitats qui éloigne et rend difficile l'accès aux mares pour la reproduction, les espèces invasives (introduites) qui prennent possession du

territoire des espèces locales, et leur destruction pure et simple lors de traversée de route, manger par des animaux tels que raton laveur ou faisane. Les dangers sont nombreux pour une grenouille dont la durée de vie moyenne atteint 15 ans.

Pascal évoque le travail des bénévoles qui tentent d'entretenir les mares, en créer des artificielles, créer des caches et protections pour permettre aux espèces de subsister lors de la croissance dans ces mares. D'autres équipes tentent d'organiser la traversée des routes pour permettre aux parents d'aller enfanter sans se retrouver tout plat. Ces efforts change la courbe de décroissance, mais ne l'inverse pas.



Question réponses suivent, la curiosité des tous maintient les discussions quelques minutes, mais Georges notre chef du portail nous rappelle que nous atteignons l'heure statutaire de la clôture de la réunion.

Olivier remercie grandement le conférencier, Georges sonne la fin des opérations et signale l'ouverture du bar.

ÉVÈNEMENTS EN MOUVEMENT

06/04/2023	RS909	Exploitation de la craie en Hainaut	Jean-Luc Van Landuyt
20/04/2023	RS910	Mon voyage aux USA	Jean-Marc Lecocq
04/05/2023	RS911	Médecins sans frontières	Jean Saey
12/05/2023	FOI	Congrès FOI	Luxembourg
25/05/2023	RS912	AG + Visite du gouverneur (Marc Malevez)	
01/06/2023	RS913	Ducasse de Mons	Table Ronde chez CPH
15/06/2023	RS914	ASBL Projet Malogne	Philippe Manceaux
29/06/2023	RS914bis	BBQ avant Vacances	

*Jean-Paul
Secrétaire*