
A

COMME



Périodique du GRAND SERMENT ROYAL DES ARBALETRIERS DE SAINT-GEORGES DE GREZ-DOICEAU.
Abonnement annuel : 4 Euros / Cptes : Fortis : 271-0130745-21
Editeur responsable : B. NOE, rue de Basse-Biez, 87 à 1390 Grez-Doiceau / Bureau de dépôt : Grez-Doiceau.
Site internet : www.arbaletrier.be / E-mail : arbaletrier@tiscalinet.be

N° 68 JUILLET 2005

Editorial

Le Mot du Président

Ce 30 juillet 2005, nos vaillants tireurs à l'arbalète du Grand Serment Royal des Arbalétriers de St Georges de Grez-Doiceau, ont démontré cette fois encore que leur participation aux festivités du 175ème anniversaire de l'indépendance de la Belgique n'est pas passée inaperçue sur la Grand Place à Bruxelles.

Malgré la pluie, le vent et les pigeons, nous avons fait ce qu'il fallait pour honorer l'invitation du Grand Serment Royal et Noble des Arbalétriers de Notre Dame au Sablon et prouver notre valeur en remportant de nombreuses coupes, comme le prévoyait l'organisateur.

Je vous remercie tous de cette magnifique prestation.

D'autre part, j'aurai le grand plaisir de vous voir participer à la barbecue partie ainsi qu'au jeux traditionnels de la fête.

Et bien entendu, le sourire sera de rigueur.



Testez votre intelligence

Faites le test sans aller voir les réponses et en moins de 5 minutes.

1. Quel est l'intrus : 1 – 3 – 5 – 7 – 9
2. Quel est le plus gros, l'œuf de poule ou de canard ?
3. S'il a 3 pommes et que tu en prends 2. Combien en as-tu ?
4. Un fermier a 17 moutons, tous meurent, sauf 9. Combien lui en reste-t-il ?
5. Combien d'animaux de chaque espèce emmena Moïse dans son arche ?
6. Combien de neuf (9) y a-t-il entre 0 et 100 ?
7. Certains mois ont 31 jours. Combien ont un 28^{ème} jour ?
8. Le jour du 21 juillet existe-t-il en Angleterre ?
9. Je suppose que nous possédons vous et moi autant d'argent. Combien dois-je vous donner pour que vous ayez 10 euros de plus que moi ?
10. Il faut 3 minutes pour cuire un œuf à la coque. Combien de temps faut-il pour en faire cuire 4 ?
11. Combien y a-t-il de paires de chaussettes dans une douzaine ?
12. Diviser 30 par 1/2 et ajouter 10. Combien cela fait-il ?
13. Combien d'animaux mangent avec leur queue ?
14. Combien un homme moyen a de jour d'anniversaire ?
15. Est-il légal au Luxembourg d'épouser la soeur de sa veuve ?
16. Quel est l'intrus : épizootie – tasliband – exarchat – arawak
17. Combien d'euros valent cent francs français ?
18. Si 18 oiseaux sont sur les branches d'un arbre, que je tire au fusil de chasse et que j'en tue les 3/4. Combien en reste-t-il ?
19. Qu'est-ce qui pèse toujours le même poids, qu'il soit grand ou petit ?
20. Sur quelle voie ne pouvez-vous pas circuler ?

Réponses :

1. 9 (qui n'est pas un nombre premier)
2. le canard ne pond pas
3. 2
4. 0 (ils sont tous morts)
5. 0 (c'est Noé qui emmena les animaux)
6. 20
7. tous
8. oui
9. 5 euros
10. toujours 3 minutes
11. 12
12. 70
13. tous, ils ne la retirent pas pour manger
14. un seul
15. il est impossible d'épouser la soeur de sa veuve (il est mort)
16. tasliband (s'écrit : taliban, les autres mots existent bien)
17. le franc français n'existe plus
18. aucun, ils se sont tous envolés
19. un trou
20. la voie lactée

Si vous avez : 20 –

bravo

: de 15 à 19 – pas

mal

: de 10 à 14 – peut

mieux faire

: moins de 10 – il

faut reprendre les études

Philippe

L'HYMNE NATIONAL BELGE

(Genèse de la Brabançonne)

Un soir, après les chaudes journées de septembre 1830, quelques jeunes gens entrent dans le café de « l'Aigle d'Or », rue de la Fourche à Bruxelles. On offre aux jeunes patriotes le salon du premier pour se reposer. C'est au milieu des paroles généreuses, des rires et des refrains de ces jeunes soldats de la liberté, que l'un d'eux, un certain Jenneval, se met à réciter les vers d'un texte, qu'il avait composé et qui traduit les aspirations des révolutionnaires à ce moment-là.

C'est ainsi que l'on raconte la naissance de l'hymne national belge en 1830. Si l'anecdote n'a peut-être pas de valeur historique, il est cependant certain que la première Brabançonne fut écrite par Louis-Alexandre Dechet, mieux connu sous le nom de Jenneval, à la fin de 1830. Acteur au théâtre de la Monnaie à Bruxelles, où avait éclaté, le 25 août 1830, la révolution qui aboutit à l'indépendance de la Belgique, Jenneval s'engagea dans l'armée révolutionnaire et fut tué au combat, près de Lierre, le 18 octobre 1830.

Il composa trois versions du « Chant national belge », versions qu'il adapta au fur et à mesure de l'évolution des événements. En 1860, elle fut une fois encore remodelée, mais cette fois, par le Premier Ministre, Charles Rogier, qui adoucit fortement les paroles virulentes adressées par Jenneval à l'égard du Prince d'Orange, Guillaume de Nassau. C'est cette version qui est reproduite ci-dessous et qui est encore utilisée actuellement. Quant à la musique de la Brabançonne, elle fut écrite pendant les journées de septembre par François Van Campenhout. La première exécution publique de l'hymne national belge a eu lieu au théâtre de la Monnaie au début du mois d'octobre 1830.

La partition primitive a également été modifiée, afin de l'adapter aux paroles de Charles Rogier.

En réalité, il n'existe pas de version officielle de la « Brabançonne ». Différentes commissions ont été chargées d'examiner le texte et la mélodie de la « Brabançonne » et d'en établir une version officielle. Leurs travaux n'ont jamais abouti. Néanmoins, une circulaire ministérielle du Ministère de l'Intérieur du 8 août 1921, décrète que seule la 4^{ème} strophe du texte de Charles Rogier doit être considérée comme officielle, tant en français qu'en néerlandais.

TEXTE OFFICIEL : O Belgique, ô mère chérie,
A toi nos cœurs, à toi nos bras,
A toi notre sang, ô Patrie !
Nous le jurons tous, tu vivras !
Tu vivras toujours grande et belle

Et ton invincible unité
Aura pour devise immortelle :
Le Roi, la loi, la Liberté (ter)

Georges.

175^e ANNIVERSAIRE DE LA BELGIQUE

Le samedi 30 juillet 2005, la Grand Place de Bruxelles a été le théâtre du grand rassemblement des arbalétriers.

Organisateur de l'événement et très satisfait de voir y participer les cinq gildes de la Fédération bruxelloise, le président du Grand Serment Royal et Noble des arbalétriers de Notre-Dame du Sablon, Jean-Claude Devos, semblait comblé, malgré une pluie qui ne sera pas parvenue à gâcher la fête. Ou si peu. Il nous confiait :

« Notre guilde existe depuis près de 800 ans, il était normal qu'elle soit présente aux 175 ans de la Belgique, surtout quand on connaît le rôle qu'elle a joué dans l'histoire de notre pays. Milice armée au Moyen-Age, chargée de protéger la ville et ses alentours, le plus grand rôle de la Grote Gulde sera d'être au service du duc de Brabant.

En 1213, elle interviendra en faveur du duc Henri Ier alors en conflit avec son cousin le comte de Flandre, pour lui faire remporter la bataille. En remerciement, Henri Ier nous a donné le titre de serment, nous demandant fidélité et allégeance à sa personne, ce qui est toujours le cas aujourd'hui.

Il nous a également octroyé les terres du Sablon... marécageuses à l'époque. Et c'est la procession de la Vierge de Notre-Dame au Sablon, la protectrice de la guilde, jusqu'à la Grand Place, par un petit détour (« ommegang »), qui est à l'origine de l'événement du même nom »

Extrait du journal La Capitale du 01.08. 2005

Géraldine Kamps

La gilde de Grez- Doiceau a participé à ce rassemblement et plusieurs de ses membres se sont distingués lors du des tirs à 10 M et 20 M. L'équipe a

remporté le premier prix du combiné 10 et 20 M

Inscriptions pour la Fête du dimanche 28 août 2005.

Tirage au sort des équipes entre 9h15 et 9h30.

Début des jeux à 10h00. Tous les jeux sont pour enfants et adultes.

- Carabine ou dés
- Basket
- Les anneaux
- Les lunettes
- Bouteilles et balles
- Les rondelles

Prix du repas par adulte = 8 euros.

- Apéritif
- Brochette, saucisse et crudités
- Boissons
- Dessert
- Remise des prix pour les joueurs

Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans.

N'oubliez pas votre assiette et vos couverts.

Inscriptions au local au plus tard le jeudi 18 août ou par téléphone au 010/844021 jusqu'au 23 août.2005.

Inscription par Email : arbalétrier@tiscali.be

Philippe.



Mignonnettes de porc, sauce champignons-poires.

Ingrédients : pour 4 personnes

- 4 mignonnettes de porc
- 250 g de champignons blonds
- 2 grosses poires bien fermes (par exemple doyen, conférence, durondeau)
- 80 g de roquefort
- 1,5 dl de crème fraîche extra légère (5 à 7 % de M.G.)

- 1 dl de bouillon de poule fort(½ cube dissous dans 1 dl d'eau très chaude)
- le jus d'un demi citron
- 3 c. à soupe de beurre
- liant instantané pour sauces
- sel et poivre

Préparation :

- Epluchez les poires et coupez-les en dés de plus ou moins 3 cm. Coupez les champignons en 4. Arrosez les morceaux de poires et de champignons de jus de citron
- Si la viande est surgelée, faites légèrement décongeler la viande (7minutes au micro-onde en position décongélation).
- Faites fondre 2 c. à soupe de beurre dans une poêle. Déposez-y les mignonnettes et faites les dorer de chaque côté. Baissez le feu et poursuivez la cuisson (8 à 12 minutes au total, en fonction de l'épaisseur)
- Entre-temps, faites fondre 1 c à soupe de beurre dans un poêlon et mettez-y les morceaux de poires et de champignons. Faites cuire pendant 5 minutes tout en remuant. Versez le bouillon de poule et la crème fraîche, et ajoutez le roquefort. Portez à ébullition et faites réduire pendant. 2 minutes.
- Versez cette préparation sur les mignonnettes, 2 à 3 minutes avant la fin de leur temps de cuisson Poursuivez la cuisson.
- Salez et poivrez selon votre goût (pas trop le roquefort est déjà salé). Si vous souhaitez malgré tout un goût plus doux réduisez légèrement la quantité de bleu ou prenez un fromage à pâte persillée crémeuse (par exemple le Cambozola).

Présentation

Servez les mignonnettes accompagnées de riz

Catherine.



Activités de tirs.



Résultats et calendrier.



CHAMPIONNAT DE BRUXELLES BRABANT

6 M

HONNEUR

1. J. DEVROYE	393
(99-100- 96-98)	
2. A. DEBRUYNE	391
(97-100- 97- 97)	
5. P. DESSART	379
(93- 97- 93- 96)	
6. PH. LANDRIEU	377
(94- 92- 96- 95)	

CAT.A

1. B. NOE	387
(97- 98- 97- 95)	
3. W. HEMELEERS	374
(91- 95- 96- 92)	
7. MA. TIELEMANS	295
(98- - 99- 98)	
10. M. LANDRIEU	284
(94- 91- - 99)	
12. J. NOE	280
(92- 95- 93-)	
20. R. GODFROID	188
(93- 95- -)	

CAT.B

10. M. VANCATER	279
-----------------	-----

(94- 92- 93-)

EQUIPES

GREZ I 4 pt
[1(485)1(488)]

GREZ II 10 pts
[2(373) (282ff)]

10 M

HONNEUR

2. J. DEVROYE	381
(97- 93- 94- 97)	
3. W. HEMELEERS	377
(94- 93- 94- 96)	
4. A. DEBRUYNE	376
(96- 95- 90- 95)	
5. PH. LANDRIEU	374
(95- 92- 94- 93)	
7. P. DESSART	362
(91- 89- 91- 91)	
8. B. NOE	359
(93- 89- 87- 90)	
10. MA. TIELEMANS	279
(93- - 95- 91)	

CAT.A

5. M. LANDRIEU	282
(96- 94- - 92)	

9. J. NOE	262
(87- 89- 86-)	
16. R. GODFROID	175
(86- 89- -)	

EQUIPES

2. GREZ I 6 pt
[1(478) (473)]

1. GREZ II 7 pt
[1(364) (272ff)]

10 M D

1. PH. LANDRIEU	385
(97- 93-100- 95)	
2. J. DEVROYE	381
(95- 96- 94- 96)	

CHAMPIONNAT DE BELGIQUE

Classement après cinq concours

6 M

HONNEUR

4. J. DEVROYE	492
(98- 97-100-100- 97)	

CAT.A

4. B. NOE	482
(95- 99- 96- 97- 95)	
5. M. LANDRIEU	480
(95- 98- 99- 95- 93)	
11. PH. LANDRIEU	474
(91- 95- 98- 96- 94)	
13. R. GODFROID	469
(94- 98- 87- 97- 93)	
18. W. HEMELEERS	444
(96- 94- 67- 93- 94)	
19. A. DEBRUYNE	95
(95-)	

CAT.B

2. J. NOE	380
(97- 93- 94- 96-)	
15.M. VANCATER	349
(91- 89- - 89- 80)	
20. TH. PEETERS	404
(37- 90- 93- 91- 93)	

CADETS

4. TH. PEETERS	404
(37- 90- 93- 91- 93)	

SENIORS

9. J. NOE	380
(97- 93- 94- 96-)	
11. R. GODFROID	469
(94- 98- 87- 97- 93)	
18. M. VANCATER	349
(91- 89- - 89- 80)	

EQUIPES

4.St-Georges Grez-Doiceau
pts 2414 (481-487-487-486-473)
bar 244 (49-50-48-48-49)

10 M

HONNEUR

11. J. DEVROYE	477
(96- 97- 96- 93- 95)	
14. Ph. LANDRIEU	470
(91- 96- 92- 94- 97)	

CAT.A

7. M. LANDRIEU	464
(88- 94- 95- 94- 93)	
8. B. NOE	462
(90- 91- 91- 96- 94)	

CAT.B

3. W. HEMELEERS	463
(96- 93- 94- 95- 85)	
5. J. NOE	365

(92- 87- 93- 93-)	
11.R. GODFROID	445
(86- 89- 96- 92- 82)	

SENIORS

9. J NOE	365
(92- 87- 93- 93-)	
11. R. GODFROID	445
(86- 89- 96- 92- 82)	

EQUIPES

5. St-Georges Grez-Doiceau
pts 2355 (474-471-474-472-464)
barrages 231 (47-46-49-44-45)

20 M

Classement après 5 concours, les 4
meilleurs comptent

CAT B

46.R. GODFROID	330
(79- 74- 89- - 88)	
48.W.HEMELEERS	296
(68- 79- 77- - 72)	

TIRS ANNIVERSAIRES

Avril 2005

Catégorie A: Joël Devroye
Catégorie B : Michel Landrieu
Catégorie Juniors :Cédric Orban

Mai 2005.

Catégorie A : Joël Devroye
Catégorie B : Michel Landrieu
Catégorie Juniors : Célia Devroye

Juin 2005

Catégorie A : André Debruyne
Catégorie B :Michel Landrieu
Catégorie juniors : Thomas Peeters

Juillet 2005

Catégorie A : Bernard Noé
Catégorie B : Michel Landrieu
Catégorie juniors : Loïc Lecocq

TIR 175 ANS BELGIQUE GRAND'PLACE

LE 30 JUILLET 2005

10 M

2. J. DEVROYE	58
3. Ph. LANDRIEU	57
5. G. de HOSTE	56
B. NOE	55
W. HEMELEERS	54
A. DEBRUYNE	54
P. DESSART	52
J. NOE	52
R. GODFROID	49

20 M

1. J. DEVROYE	58
R. GODFROID	52
J. NOE	52
Ph. LANDRIEU	50
B. NOE	48
A. DEBRUYNE	37
G. de HOSTE	34

Pour les résultats de l'équipe les 5
meilleurs tirs comptent.

COMITE

Réunion du 5 avril 2005.

- Nous sommes invités aux messes du Sablon et de St-Georges à Bruxelles.
- Madame Christine Letourneaux a posé sa candidature comme membre de la gilde. Une réponse favorable pourrait lui être adressée début mai 2005.
- M. Vancaster complétera et renverra les documents à l'U.R.A.
- Le comité marque son accord suite à la demande de l'O.T.L. de Grez de créer un arbalétrier géant.

Menu pour le souper de la gilde du 22 octobre 2005.

Apéritif maison

*

Filet de truite saumonée aux lardons et
artichauts, sauce muscat

*

Velouté andalou

*

Emincé de côte de veau en deux services
aux échalotes confites et à la liégeoise

*

Nougat glacé aux fruits confits

*
café

Menu enfant

Boulettes sauce tomates frites

*

Nougat glacé aux fruits confits

P.A.F.: Adultes 39 €
Enfants 9 €

Réunion du 3 mai 2005

- Nous avons reçu les demandes comme aspirants de : (les parrains respectifs sont indiqués entre parenthèses)

Lauranne Van Nuffelen (J. Noé et B. Noé)

Thomas Van Nuffelen (J. Noé et B. Noé)

Aurélie Noé (Ph. Landrieu et J. Devroye)

Loïc Lecocq (Ph. Landrieu et J.

Devroye)

Thomas Peeters (J. Devroye et M. Vancaster)

Mélanie Duysens (J. Devroye et M. Vancaster)

Célia Devroye (J. Devroye et A.

Debruyne)

Cédric Orban (M. Vancaster et G. de Hosté)

- M. Vancaster et G. de Hosté assisteront aux messes du Sablon et de St Georges à Bruxelles les 5 et 8 mai 2005.

- Nous envisageons d'acheter des sweat-shirts pour les jeunes, G. de Hosté se renseignera pour connaître les prix.

- Pour notre messe, nous étions 39 présents, et pour la procession 33.

- La P.A.F. pour le barbecue du mois d'août s'élève à 8 € pour les adultes et est gratuite pour les enfants de moins de 12 ans.

Il y aura 6 jeux.

- Pour les jeunes de moins de 18 ans la cotisation annuelle sera de 17 € au lieu de 20 € et ce à partir de janvier 2006.

Réunion du 7 juin 2005.

- Approbation du procès verbal de la réunion du 3 mai 2005.
- Jeux pour la fête du mois d'août :
jeu des rondelles Philippe
carabine à air Joël
N.B. Les enfants lancent les dés à la main, ils ne tirent pas.
bouteilles et balles de tennis Georges
basket-ball Bernard

jeu des anneaux José
les lunettes d'ivrogne Marcel

- Barbecue :P.A.F 8 € gratuit pour les enfants de moins de 12 ans.
Brochettes et saucisses José
P.d.T., salade, carottes Philippe
Pain français et glace Georges
Pâtes, salade de tomates Bernard.
- Bowling le vendredi 18 novembre 2005 à Gembloux.
- Nous pouvons organiser le tir fédéral de décembre 2005. Nous aurons trois cible à 6 M et 3 cibles à 10 M
- Prix des sweat-shirts :
les gris 15 €
les rouges et blancs 25 €
Georges de Hosté commandera 4 sweat-shirts gris de tailles différentes.

José.

BOWLING

Soirée bowling le vendredi 18 novembre 2005 :

➤ 6 joueurs par piste (+/- 3/4 h par manche)

➤ 3 parties, chaussures comprises et trois boissons (eau, soda, bière non-spéciale)
Peu importe la formation des équipes, le résultat pris en compte sera individuel.

Au bowling de Gembloux, les participants devraient arriver vers 20h45 au plus tard, pour commencer vers 21h00.

Veuillez-vous **inscrire au local.**

Modalité de paiement prochainement.

Inscription par Email :
arbaletrier@tiscali.be

Historique

Armures

n. f. Ensemble de pièces destinées à protéger le corps de l'homme de guerre ou de son cheval des coups portés par des adversaires. L'armure peut être constituée de matériaux divers : cuir, osier, maillons ou plaques métalliques, etc.

Dans l'Antiquité.

Dès les origines, l'homme a compris que l'art du combat consistait non seulement à porter des coups à l'adversaire, mais aussi à les éviter. Le bouclier, obstacle mobile destiné à détourner les coups ou à briser leur élan, est sans doute la première arme défensive. Fait de vannerie, de cuir, de bois puis de métal, il revêt au cours des siècles les formes les plus variées. Orné de la marque distinctive de son propriétaire, il est intimement mêlé au développement de la science héraldique. Dès que les progrès techniques le permettent, une calotte en cuir munie d'un couvre-nuque protège la tête, partie du corps particulièrement sensible ; le casque est bientôt renforcé de plaques de métal, puis d'un cimier, de pare joues et d'une visière amovible (casque grec de l'âge classique). Autre point vital, la poitrine est très tôt revêtue d'une cuirasse d'osier tressé, de peau, puis de bronze et de lames de fers articulées (cuirasse romaine). Des jambières entourent les mollets, tandis que des plaques métalliques cousues sur une courte jupe de cuir protègent les cuisses (Empire romain). L'art de l'armure disparaît avec la chute de Rome, car les peuples barbares ne portaient généralement qu'un bouclier et un casque.

Au Moyen Âge.

Le cuirassement reparaitra avec la broigne carolingienne, tunique de cuir cloutée, puis aux X^e et XI^e siècles avec l'adoubement, vêtement renforcé d'écaillures métalliques qui donnera naissance aux hauberts, ou cottes de mailles, longues chemises faites d'anneaux de métal assemblés et couvrant tout le corps. Aux XII^e et XIII^e siècles, la cotte de mailles se diversifie alors que le tissu métallique se fait plus serré et plus résistant. Le haubert se divise en deux parties, l'une couvrant la tête et la poitrine, l'autre l'abdomen et les jambes. Les manches se terminent par des sortes de moufles, les mitons ; une cervelière métallique couvre le sommet de la tête, sur ou sous le haubert. Capable de résister aux flèches et aux coup de lance ou d'épée, le haubert reste cependant vulnérable aux armes de choc et, dès la fin du XIII^e siècle, des plaques métalliques sont utilisées pour renforcer le thorax, les épaules et les cuisses.

Au XIV^e siècle,

L'armure de plates est presque complète, quoique relativement simple et privée d'ornementation. Elle se compose d'une cuirasse formée de deux pièces : le corselet et la dossière, portés sur une jaque (ou gambison molletonné), d'un camail et d'une jupe de mailles en anneaux d'acier goupillés et soudés, et de pièces épousant la forme des membres (cuissards, genouillères, jambières, ou grèves, cubitières, brassards, etc.). Les gantelets et les solerets, de forme allongée à la poulaine, sont composés de plaques articulées. Sur la tête, par-dessus le camail et la cervelière, on porte au combat un casque en acier de forme conique ou cylindrique : le grand heaume, reposant sur les épaules. Il est pourvu d'ouvertures horizontales en face des yeux et de quelques trous destinés à permettre la respiration. Une calotte de tissu matelassé en garnit l'intérieur pour garantir la tête contre les frottements de l'acier, au cas où le heaume serait porté avec un simple gorgerin de mailles, sans camail ni cervelière. Les hommes de pied portent la brigandine, pourpoint cuirassé de lamelles ou d'écaillés de fer, fermé par des lacets. À la fin du siècle, le heaume s'allège et devient le bassinnet, dont le timbre, de profil allongé, tombe bas sur la nuque. Il comporte une visière mobile, ou mézail, en forme de bec d'oiseau.

Au XV^e siècle.

Au début du XV^e siècle apparaît en Italie un nouveau type de casque, l'armet, dont la forme évoluera pour aboutir à la salade, composée d'une calotte hémisphérique, d'une crête basse, d'une mentonnière et d'une visière mobile souvent en deux parties. L'armure se complète d'un plastron qui renforce le corselet de cuirasse, d'épaulières enveloppantes, de tassettes couvrant le haut des cuisses. Faite d'acier trempé, sobre de ligne comme de décoration, l'armure complète du XV^e siècle pèse quelque 20 kg. Le cheval de guerre porte alors un caparaçon, ou barde, fait de plaques d'acier, qui recouvre une grande partie du corps de l'animal.

Au XVI^e siècle.

C'est au XVI^e siècle que l'armure atteint son apogée, la maîtrise technique des armuriers correspondant à un renouveau des arts figuratifs. La forme de l'armure évolue suivant sa destination (armure à tonne, heaume crapaud, cuirasse à busc, tassettes en queue d'écrevisse). Les artisans allemands (Helmschmid, Seusenhofer) et italiens (Corrio, Serra-Baglio, Pompeo della Cesa) rivalisent d'habileté et confectionnent des harnois complets, gravés au burin, à l'eau-forte, brunis, fabriqua des armures complètes dont la conception et la décoration témoignent d'un grand raffinement (dorés ou damasquinés).

En Orient, l'armure connut un grand développement, sans atteindre malgré tout au degré de perfection propre à l'Occident. Seul le Japon, nation guerrière, lames de fer recouvertes de laque, tissus et cordons de diverses couleurs, masques visières à forme humaine ou monstrueuse, casques à antennes).

Philippe.

BARBECUE

Voici quelques conseils de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire.

- Utilisez des plats séparés pour les viandes crues et cuites. Veillez à ce que les viandes crues n'entrent pas en contact avec d'autres plats prêts à être servis comme les salades ou le pain. N'ajoutez ni sauce ni marinade aux viandes cuites si vous les avez déjà utilisées pour les viandes crues. Ne mettez pas de viandes crues ou poulet à côté de viandes cuites ou presque cuites sur le barbecue.
- Ne commencez à cuire que lorsque le charbon de bois est rouge feu, couvert de **poudre**

grise (mais faites attention aux flammes). Faites d'abord dégeler les aliments congelés. Tournez régulièrement les viandes afin de les faire cuire de manière uniforme. Vérifiez si les viandes sont cuites aussi de l'intérieur (coupez-les)

- Evitez l'utilisation de bois sale, traité, teint ou résineux. Utilisez du charbon de bois « épuré » qui contient moins de benzopyrènes. Cette appellation est légalement définie et figure sur l'emballage. Les flammes se ravivant peuvent être rabattues en vaporisant un peu d'eau dessus. N'utilisez pas trop d'huile, ne grillez pas trop souvent les denrées alimentaires fumées, elles peuvent contenir une certaine dose de benzopyrènes. Enlevez autant que possible la graisse des viandes.
- Si vous avez de nombreux visiteurs, pour faire de la place dans votre frigo, enlevez par exemple la bière, le vin, les boissons rafraîchissantes et conservez-les dans un bac avec de la glace pilée.

José

HUMOUR

En théorie, il n'y a pas de différence entre la théorie et la pratique. En pratique si.

*

C'est au pied du mur que l'ont voit mieux le mur

*

Si la femme était bonne, Dieu en aurait une.

*

Pétrolier à tribord, ou à bâbord ?
Tire -toi de là d'abord !

*

Quand le merle chante en août, c'est que juillet est fini.

Philippe.

Voici quelques définitions :

Archéologue : meilleur mari qu'une femme puisse espérer. Plus elle vieillit, plus il s'intéresse à elle.

Banquier : personne qui serait d'accord pour vous consentir un prêt à la condition que vous lui apportiez la preuve que vous n'en avez pas besoin.

Chandail : Vêtement que doit porter un enfant lorsque sa mère a froid.

Mal de tête : contraceptif le plus utilisé par les femmes

Mariage : union qui permet à deux personnes de supporter ensemble les ennuis qu'elles n'auraient pas eus si elles étaient restées célibataires.

Orthodontiste : magicien qui vous met dans la bouche, une partie de ce qu'il vous retire des poches.

Parlement : nom étrange formé par les verbes « parler » et « mentir ».

Réveille-matin : instrument inventé pour réveiller les gens qui n'ont pas de jeunes enfants.

Snobisme : action de s'acheter des choses qu'on aime pas avec de l'argent qu'on n'a pas dans le but d'impressionner des gens qu'on n'aime pas.

Jean-Pierre Dubois
