Une famille du Prayès (1933-1939)

(d'après « Les Années Belgiques » de Pierre Caberg : février 1994)



La famille Rensonnet au Préay de Cheratte hauteurs vers 1920

(Génie, Tiane, Laure et ses deux filles Léa et Jeannot, Julien Rensonnet époux de Marie Beckers, deux enfants assis inconnus, Alphonse Van Nerum et Marie son épouse et leurs trois garçons, une dame inconnue)



Laure Rensonnet, lors de son mariage vers 1825

La mère de l'oncle Julien (Julien Rensonnet époux de Marie Beckers) habitait une petite maison comme il s'en trouve des tas dans le Pays de Herve.
Elle se situe tout au bord du plateau à Hoignée (administrativement Cheratte Hauteurs) juste au débouché du thier rude et tortueux dénommé 'Li Vîle Vôye », qui part de la place de l'église de Cheratte bas.

La façade ouest donne sur l'immense paysage de la Basse Meuse avec , à l'avant plan, la dégringolade des vergers vers le fleuve, puis au-delà les fermes, bois et prairies de Chertal enclos dans un majestueux méandre. Un peu plus loin, le long des rives et jusqu'au sommet des collines, s'étend l'agglomération de Herstal prolongée par Coronmeuse et les faubourgs nord de Liège. Et puis, les collines, de plus en plus lointaines, garnies jusqu'à l'horizon de terrils de toutes formes, depuis celui de Bernalmont jusqu'à ceux de Milmort, de Saint Nicolas et d'Ans, très loin aux confins de la Hesbaye.



J'ai tenté plusieurs fois de peindre ce paysage grandiose, mais il faudrait le talent d'un Claude Gelée pour rendre son immensité dans l'éblouissement de la lumière dorée. L'après midi, dans l'intense poudroiement du soleil, on le sent vivre et palpiter de toutes ses usines, de toutes ses maisons et ses routes avec ses ponts qui , de loin en loin, barrent le miroitement du fleuve.

Voilà ce que voient les humbles armuriers qui, dans les petits appentis vitrés, travaillent patiemment depuis les premiers feux du jour jusqu'à la nuit.

A en juger par l'architecture, ce petit bâtiment, avec ses fenêtres étroites entourées de pierre claire et défendues de solides barreaux de fer, avec ses murs épais en moellons de grès ferrugineux, son toit de tuiles noires, doit remonter au XVIIe siècle.
Le rez-de-chaussée comporte uniquement deux grandes pièces au plafond bas, dallées de larges carreaux de pierres bleues. L'une sert de cuisine, l'autre de « bonne place ». On désigne ainsi, en région liégeoise, la pièce d'apparat que l'on n'occupe que dans les grandes occasions.
La porte unique, à peu près au centre de la façade, débouche directement dans cette pièce. Immédiatement à gauche, la paroi de séparation est percée d'une porte qui ouvre sur la cuisine.





Telle qu'aujourd'hui, la même façade arrière

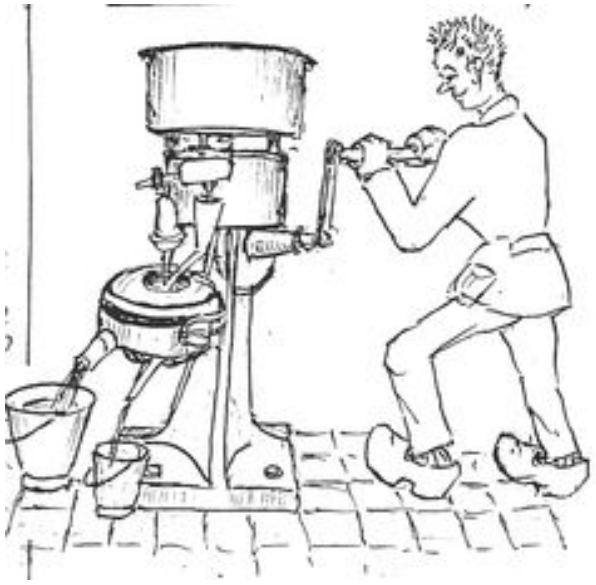



Le bâtiment tel qu'aujourd'hui (à droite)en façade avant




La façade avant, toujours d'aspect ancien : on peut voir la cour avec la maison Giliquet

Dans la bonne place, juste à droite de l'entrée, sur un large bâti de fonte boulonné sur des tire-fonds solidement ancrés dans le sol, se dresse imposante, l'écrémeuse Mélotte (de Remicourt), peinte en rouge sang-de-bœuf. On l'actionne par une énorme manivelle.



C’est Tiane (Chrétien Rensonnet) qui la manœuvre deux fois par jour, après chaque traite. La manivelle commande de nombreux engrenages multiplicateurs qui donnent au tambour central une très grande vitesse. Ainsi, par centrifugation, la crème, moins dense, est séparée du « petit lait » plus dense rejeté vers la périphérie. Le départ s’effectue très lentement dans un ronflement très grave, freiné par l’énorme inertie des rouages intérieurs et du tambour. Puis après une accélération qui dure peut-être quatre à cinq minutes, au cours desquelles le son devient de plus en plus aigu et intense, l’engin atteint sa vitesse efficace . Tiane, d’un doigt preste, ouvre alors le robinet d’admission et le lait, contenu dans le gros réservoir supérieur, descend dans le tambour central lancé à toute vitesse. On ne tarde pas à voir un flot de petit lait jaillir d’une large tubulure vers un seau en tôle très haut. De l’autre côté, un seau plus petit, en émaillé blanc celui-là, reçoit un filet de crème épaisse…

Si l’on avance puis qu’on franchit la porte de gauche, on pénètre dans la cuisine, de même importance que la « bonne place ». Elle aussi est dallée des mêmes carreaux de pierre bleue. Le regard est aussitôt attiré par la monumentale cuisinière de tôle noire. La taque, méticuleusement astiquée , porte en permanence une énorme bouilloire chantonnante : eau chaude à toute heure. On dit ici « eau cuite » pour eau bouillante.
Deux fours s’ouvrent vers l’avant par des portes abattantes sur lesquelles, les soirs d’hiver, on pose les pieds pour es exposer à la chaleur bienfaisante. En-dessous, trois tiroirs dont le médian recueille les cendres qui tombent du foyer gorgé de houille. Cette houille dont les veines dorment sous nos pieds et qu’on extrait à un jet de pierre de là, au charbonnage du Hasard, qui dresse une « belle fleur » à l’architecture vaguement gothique. Les deux autres tiroirs recèlent les brosses et chiffons de nettoyage, avec un gros tube de « Lion noir », une pâte grasse dont on enduit la taque te les parois du foyer.
Contre le mur, au-dessus de la taque et reposant sur elle, une étagère à deux niveaux de barres métalliques est garnie de casseroles et d’ustensiles ménagers.



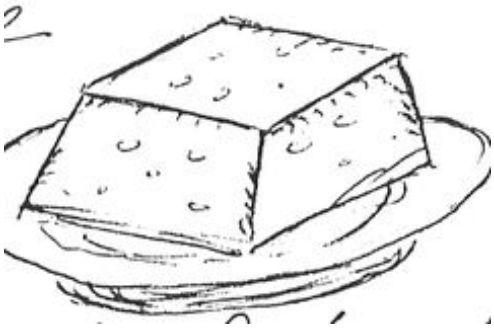
Cuisine typique de cette époque (dessin de Serge Creuz)

Je suppose que l’unique étage avait la même disposition que le bas, avec toutefois un plafond moins élevé.
Au sous-sol, deux caves larges, très fraîches, pavées de briques sur champ. Caves d’une méticuleuse propreté car c’était là que se conservait la crème de lait dans de larges « crameux (terrines évasées). S’y trouvait aussi la barate, u gros tonneau de bois mobile sur un large

chevalet de bois. J'eus l'occasion de l'actionner plusieurs fois, soulageant ainsi la vieille Génie (Eugénie) qui allait bien sur ses 70 ans.
Le petit lait, additionné de présure et caillé, se transforme en fromage blanc qui est placé à égoutter dans des « prihèles » (faisselles) métalliques pour former la maquée liégeoise à la forme caractéristique.



La Barate à beurre



La Maquée liégeoise



Li Crameu

Restée veuve avec trois garçons et trois filles, la vieille Génie n'eut pas la vie facile. En ce temps-là, vers le début du siècle, aucune aide n'était prévue pour ces détresses. A peine quelques sociétés de secours mutuel fonctionnaient-elles, mais seulement dans les milieux industriels (mines, métallurgie, filatures…) . A la campagne, rien !
Génie dut faire tourner la maisonnée avec deux vaches, deux ou trois cochons, plus les fruits de deux prairies de juillet à octobre.
Au moment où je connus la famille, les enfants étaient tirés d'affaire tous adultes, mariés sauf Mathieu et Tiane.

Mathieu habitait Chefneux où il exploitait une ferme dans un endroit très retiré, hors du monde presque, ce qui convenait assez à son caractère farouche. On le tenait pour un peu dérangé et ses propos habituels le prouvaient quelque peu. Par une ironie du sort, la thébaïde de Mathieu fut, une vingtaine d'années plus tard, traversée par toute l'Europe car le tracé de l'A1 (Aix-la-Chapelle – Liège –Bruxelles –Anvers) passa exactement sur sa propriété. Sur le

tard, il fut victime d'une de ces terribles femelles comme on n'en trouve que dans les endroits abandonnés. Il déshérita ses neveux au profit de la « belle » qui mourut de phtisie quelque temps après.

Laure avait épousé Nicolas Halleux et habitait Chaîneux. Le couple exploitait une ferme importante d'une quinzaine de vaches avec porcs et volailles à l'avenant. Ils produisaient le fameux fromage de Herve dans de vastes caves odorantes. Ils avaient deux filles Léa et Jeannot, 5 ou 6 ans plus âgées que moi. Nous allâmes, au cours des vacances 1931 passer deux jours chez eux, ma sœur Marèse et moi. C'est un bon souvenir. Laure était très « fière ». Ses filles étaient toujours habillées avec recherche. Elle « pétait haut » comme j'entendais dire. Nicolas Halleux était un immense Gaulois à la moustache druidique, bon comme le pain.

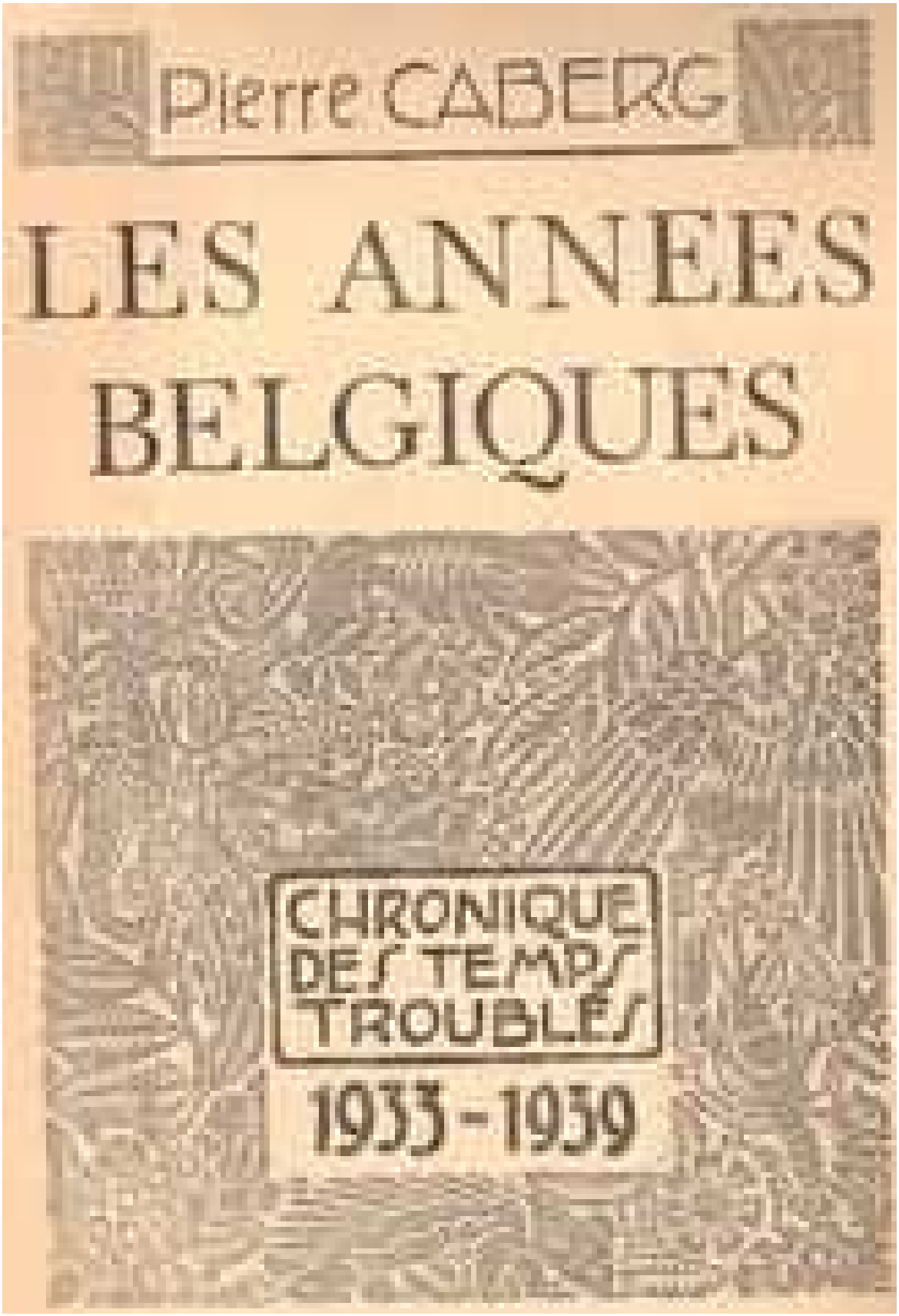
Marie, pour son malheur, en tous cas pour l'incommodité de son existence, épousa un flamand, Alphonse Van Neruml (qu'on ne désigna jamais que par « Neurum » et que nous comprenions « Neûr homme » ce qui en wallon signifie « homme noir »).
C'était un homme très intelligent, mais négligent et coureur. Tous les commerces qu'ils entreprirent (grains, fourrages, aliments pour bétail…) périclitèrent régulièrement jusqu'à la faillite. La famille occupa de multiples domiciles à Wandre bas, à Sabaré, à Chefneux… avec des stations au Prayès et même à Sarolay. Chacun d'eux était un capharnaüm sans nom où tout allait à vau-l'eau.

Julien et Tiane étaient tous deux très sympathiques, quoiqu' »un peu à leur manière » comme disait ma tante.
Tiane était très petit. Il dépassait à peine l'écrémeuse. Tondu à la brosse, il faisait penser à un hérisson, un hérisson d'ailleurs très sympathique. Il était d'humeur joviale et plaisantait facilement surtout avec les enfants. Il bégayait légèrement mais jouissait d'une force peu commune. Après la mort de Man Génie (vers 1934), il supporta seul tout le travail de la ferme.

Alice, la dernière, était une pauvre malheureuse hystérique (c'est du moins ainsi que je la voyais), qui gâcha la vie de son pauvre mari René Lempereur , un homme très sympathique. Leur fille Jenny épousa à la libération (1944) un soldat US, un noir chanteur de jazz. Elle en eut deux filles qui firent de belles carrières.



La Belle Fleur du charbonnage du Hasard de Cheratte



Page de couverture du livre de Pierre Caberg , fils de Hubert et de Dieudonnée Beckers