

# Confrérie des Champignons de Folx-les-Caves



Fondée en 1985, la Confrérie des Champignons de Folx-les-Caves a pour objectif la promotion des champignons de couche, farci au jambon blanc, et cuit au four. En entrée, chaude ou froide, dans un plat principal, ces préparations confectionnées de manière traditionnelle par les confrères et les consœurs surprennent toujours et restent un must dans la région.

On ignore l'origine précise des -grottes de Folx-les-Caves. Creusées par l'homme dans un massif de tuffeau, elles s'étendent aujourd'hui sur quelques six hectares. Pendant des siècles, les grottes ont servi de remise pour le matériel agricole des villageois. Elles ont aussi abrité la population pendant les guerres. Plus que les autres, un locataire a marqué l'histoire locale : le brigand Colon qui, au XVIIème siècle, utilisait ce labyrinthe pour semer la police.

Fait remarquable, un ruisseau émerge dans les caves. Cette eau a été utilisée pendant des décennies par une brasserie. On savait vivre à Folx.

On remarquera toutefois que la culture du champignon de couche ne date pas d'hier, puisqu'on retrouve des traces dès la fin du XIXème siècle.

A ce moment, les grottes sont devenues une champignonnière exploitée de père en fils jusqu'en 1975. Une tradition que perpétue la Confrérie des Champignons de Folx-les-Caves.

Chaque Confrère se voit revêtu d'une capeline surmontée d'un col en forme de champignon et d'un médaillon rappelant le dôme sphérique d'un magnifique spécimen du produit si vaillamment défendu. Le tout est aux couleurs mauve et blanche de l'entité de Folx-les-Caves.

Ces dites couleurs rappellent également celles des marchands du siècle dernier et sont de plus utilisées afin de se souvenir du marchand français qui lança l'idée de la culture du champignon dans les très belles grottes taillées par l'homme préhistorique à même le tuf dans le sol de la région est bien pourvu.

Pour compléter sa tenue, chaque confrère porte en sautoir une assiette en étain garnie d'un champignon et retenue par un liseré en soie de même teinte que la cape.

Outre ses buts folkloriques et bien entendu gastronomiques, la Confrérie s'est également fixé des objectifs philanthropiques. En effet, elle vient en aide aux personnes

**les plus défavorisées de la commune et elle offre des « cougnous » et autres friandises aux plus jeunes ainsi qu'à leurs aînés à l'occasion de la fête de Noël.**

**Fiche signalétique :**

**Produit défendu :** les champignons de couche

**Produit d'accompagnement :** du vin blanc sec

**Contact :** Pierre Richir

Rue Soldat FernandCharles, 2 bis - 1367 Autre-Eglise

Tél. : 0477 / 58 36 42

**Courriel :** pierre.richir@gmail.com

**Chapitre :** dernier samedi de juin

**Source :** [Gadale2009](http://www.jodoignegadale2009.be) :

**26ème JOURNÉE DES CONFRÉRIES de WALLONIE & de BRUXELLES**

**<http://www.jodoignegadale2009.be/index.php?page=Confrerie5>**