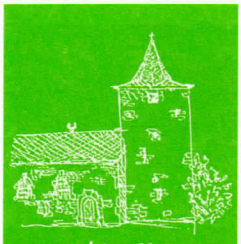
Bulletin paroissial mensuel

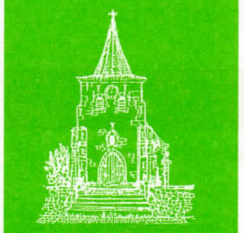
F'aimons-nous

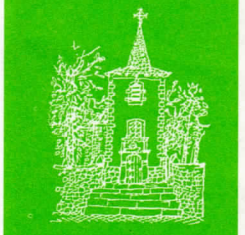
Juillet - Août 2015

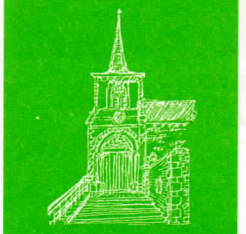
N° 271 - 25ème année


Aineffe

Borlez


Celles


Les Waleffes


Viemme

Editorial

J'irai jusqu'à la mer

Dans notre cher F'aimons-nous, il y avait les fameuses «balades de Phil» qui nous ont fait redécouvrir les chemins oubliés dans nos petits villages. Chez nous, il y a aussi les marches de l'ADEPS au succès jamais démenti.

Je connais des gens de Waremme ou de Lantremange, qui sont allés à pied jusqu'à Compostelle, en prenant pendant plusieurs années d'affilée deux semaines de leurs vacances d'été pour marcher comme pèlerins.

Et ces deniers jours, je lisais en même temps deux beaux récits de marcheurs. Celui d'Axel Kahn, un médecin français bien connu, qui est parti à pied de Givet pour aller jusqu'à la frontière espagnole. Celui aussi d'un inconnu, Laurent Hasse qui est parti, quant à lui, des Pyrénées pour remonter, toujours à pied, en ligne droite le chemin qui coupe la France en deux, la «Méridienne», jusque Dunkerque. Il a donné comme titre à son récit : «J'irai jusqu'à la mer».

Des sacs à dos plutôt que des plannings

C'est fou ce que marcher peut faire du bien. Et comme nous allons sûrement avoir un très bel été (!!!), je fais cette proposition à tous les Faimois : marchons et promenons-nous le plus souvent possible. Au lieu d'encombrer nos esprits (comme c'est le cas les dix autres mois de l'année) avec des soucis de plannings, de correspondances de trains, de papiers administratifs à remplir, de listes de courses à faire ou de contrôles à faire signer, peuplons nos esprits avec les mots du marcheur : chemins, jardins, trottoirs, gourdes, chaussures, cannes, sacs à dos et cartes IGN. Redécouvrons le monde en marchant, notre corps et notre esprit avançant à 5 km/heure.

C'est le philosophe Jean-Jacques Rousseau, un philosophe-marcheur qui écrivait : «Je ne peux méditer qu'en marchant : sitôt que je m'arrête, je ne pense plus et ma tête ne va qu'avec mes pieds».

Marcher seul, à deux ou en foule

Quand mon cher papa, aujourd'hui décédé, vivait quelque chose d'important, il allait à pied de Waremme à Tongres pour prier la Sainte Vierge : il l'a fait pendant la première grossesse de mon épouse ou encore quand il a appris que j'avais contracté une maladie grave.

Avec mon épouse, quand nous devons prendre une décision familiale importante, nous avons l'habitude d'aller marcher une journée en Ardennes et, là dans le calme et la nature, nous essayons de faire les bons choix.

Les grands hommes que furent Gandhi (la marche du sel) ou Luther King (la marche de la paix) ont marché en foule pour faire plier les mentalités de leur temps.

Quel plaisir, quelles libertés, quels sens recherchent tous les marcheurs? Être soi, être bien, être dans la nature, se retrouver, prendre le temps. Oh quel beau programme pour ce bel été 2015!

Henri Derroitte

SOMMAIRE

1. J'irai jusqu'à la mer
2. Sommaire – Equipe de Rédaction – Rectificatif – Bibliothèque de Viemme
3. Posément couleurs
4. Mai-juin à Faimes
5. Juin à Faimes
6. Evénements au fil…– Informations paroissiales
7. Premières communions le 24 mai à Borlez
8. Calendrier des messes
9. Intentions de messe – Préparation aux baptêmes
10. Des nouvelles de la petite école de Viemme
11. Des aînés invités par le CCCA - Recette du mois
12. Tout le monde se connaissait dans les villages (suite)
13. Eteignons la TV
14. D'où vient le fait de fumer, pourquoi est-ce toxique?
15. Les conseils du jardinier – Conférence
16. Petit calendrier du mois

EQUIPE DE REDACTION

Marianne BOXUS, rue Boca de Waremme, 5, LES WALEFFES 019 – 56.69.62 mfrancois1806@gmail.com
Trésorière : France COLLIN, rue de Borlez, 13, LES WALEFFES 019 – 56.74.36 franceschoenaers@gmail.com
Robert COUNE, rue E. Vandervelde, 69, BORLEZ 019 – 56 61 64
François DEJASSE, rue du Long Thier, 50C/11, HUY – francois.dejasse@hotmail.com
Secrétaire : Marie GOELFF-DELCHAMBRE, rue E. Vandervelde, 41, BORLEZ 0476 – 924721 goelff.delchambre@gmail.com
Angélique DERCLAYE, Rue de Huy 248, VIEMME – 019 - 58.76.80 - angelique.derclaye@skynet.be
Editeur responsable : Henri DERROITTE, rue de Fallais, 30,VIEUX-WALEFFE
Jean-Louis GEORGE, rue St Georges, 8, VIEMME 019 – 32.85.15 jean-louis.george@faimonsnous.be
Freddy GROMMEN, rue des Bada, 27, LES WALEFFES 019 – 56.61.59 freddy.grommen@gmail.com
Delphine LALLEMAND, rue Harduémont, 42/2, HANEFFE 0473 – 84.78.18 del_lallemand@hotmail.com
Philippe LEGLISE, rue Ste Anne, 5, CELLES 019 – 33.24.18 zachleg@skynet;be
Claire LIENART, rue Georges Berotte, 24, BORLEZ 019 – 32.70.58
Koenraad NIJSSEN, rue Cortil Jonet, 19, BORLEZ 019 – 54.56.03
Olivier SIMONON, rue de la Centenaire, 23, CELLES 0496 41.74.19 olisim611@yahoo.fr
Franco SLAVIERO, rue des Champs, 5, CELLES 019 – 32.89.19 franco.slaviero@skynet.be

INTERNET - INTERNET - INTERNET

Ne manquez pas de visiter notre site : www.faimonsnous.be
Vous y découvrirez notre journal ainsi que les photos du mois

N° de compte IBAN du F'aimons-nous BE34 7512 0638 2290
BIC AXABBE22

Rectificatif

Dans l'éditorial du mois dernier, une erreur d'inattention s'était produite: il fallait lire «Macédoine» au lieu de «Monténégro».

Avec les excuses de la rédaction

Bibliothèque de Viemme

La bibliothèque de Viemme prend ses quartiers d'été. Nous vous accueillerons avec plaisir les dimanches suivants : 5 juillet – 19 juillet – 2 août – 16 août et 30 août selon l'horaire habituel (10h30-12h30).

Installée à les Waleffes depuis 2009, Marie THYSEN vous accueille dans le cadre enchanteur de son institut "POSEMENT COULEURS"

Marie a découvert la manucure assez jeune auprès de sa tante et voulait en faire son métier mais ses parents, comme tous les parents, souhaitaient qu'elle obtienne un diplôme. Elle a alors entrepris des études d'ingénieur en gestion qu'elle a finalement abandonnées au bout de 2 ans.

Elle décide à ce moment de faire ce qu'elle a toujours aimé, le stylisme d'ongles.
Ses grands-parents, Maria et Sylvain THYSEN, lui proposent de s'installer dans leur grande propriété, rue du Bec à les Waleffes. L'aventure peut démarrer pour Marie.

Mais elle ne va pas en rester là : passionnée de réflexologie plantaire, elle suivra une formation de 3 ans et
agrandira son espace en créant une cabine de massage.
Intéressée par toutes les techniques de relaxation, elle n'hésitera pas à se rendre 4 mois en Thaïlande pour perfectionner son expérience du massage thaï..
Et elle continue régulièrement à se former afin de pouvoir donner le meilleur des services à ses clients.

Le succès est au rendez-vous et l'institut devient vite trop petit. Commence alors le grand chantier et depuis un an maintenant Marie possède deux cabines de massage, une cabine d'Onglerie, une cabine pour les cils et ... un espace Wellness avec piscine extérieure à 28°C, jacuzzi, hamman et cabine infrarouge.
Elle vient d'ailleurs d'organiser une journée portes ouvertes en juin pour fêter le 1er anniversaire de ce tout nouvel espace, bien agréable il faut le dire.

Lors de cette journée, elle et toute son équipe, composée de 5 personnes, ont présenté les nouvelles activités qu'elles proposent à ses clients : l'Aquabiking , la Cryolipolyse (nouvelle technique de liposuccion) et la Thermodermie.

Son institut est une vrai passion à laquelle elle consacre presque tout son temps. Elle en garde tout de même un peu pour son compagnon et ses deux jeunes enfants, Lyne 18 mois et Niels 4 mois.

N'hésitez pas à aller voir son site web www.posement-couleurs.be ou à la contacter au 0472/655394, elle se fera un plaisir de vous répondre.

Angélique Derclaye et Claire Liénart

Mai – juin à Faimes

+/- 500 participants au 4e jogging de Faimes

Un dîner paroissial à Viemme réuni toujours autant de convives

Petits et grands se sont amusés à la fête des écoles communales

Juin à Faimes

BBQ Faimes – Ambierle sous le soleil

Avec ma balade Borlez-Aineffe «toute une histoire», on a découvert les villages autrements

Expo photo (Jacqueline SPITZ et Ariane DELCOMMUNE) et concert de harpe à l'église de Borlez (Primor SLUCHIN)

Autres photos disponibles sur le site www.faimonsnous.be

Evénements, au fil des jours...
pour lesquels nous attendons vos renseignements

Naissances

Justine WERY, fille de Thibault et Sylvie Dupont (rue du Bosquet, 22 à Les Waleffes), est née le 20 avril.
Marialine GOELFF, fille de Stéphane et Marie Delchambre (rue Emile Vandervelde, 41 à Borlez), est née le 20 mai.
Félicitations aux heureux parents et grands-parents.

Baptêmes

Accueillons dans notre communauté chrétienne :
Guillaume ECHTERBILLE, fils de Julien et Catherine (chaussée Romaine, 95, à Omal) sera baptisé à 16h le 12 juillet en l'église de Viemme.
Romane LEROY, fille de Mathieu et Virginie (rue Boca de Waremme, 20/1, à Les Waleffes) sera baptisée le 12 juillet à la messe de 11h en l'église de Celles.
Lucy JACQUEMIN, fille de Damien et Virginie (rue des Bada, 38 à Les Waleffes) sera baptisée le 19 juillet à 14h30 en l'église de Les Waleffes.
Théo DELATHUY, fils de Cédric et Sophie (rue des Combattants, 18 à Rosoux) sera baptisé le 19 juillet à 14h30 en l'église de Les Waleffes.
Timaël HANS, fils de Grégory et Ludivine (rue du Ruisseau, 19 à Haneffe) sera baptisé le 9 août à 14h en l'église de Borlez.
Marie THONON, fille de Christophe et Caroline (rue Léon Génie, 18 à Viemme) sera baptisée le 30 août à la messe de 11h en l'église de Viemme.

Mariages

Yves BOURGUIGNON et **Krystel ANSENNE** (rue du Fays, 20 à Celles) se donneront le sacrement de mariage en l'église de Les Waleffes le 25 juillet à 15 h.
Pierre LEONARD et **Manuela HOUBART** (rue Remikette, 20 à Les Waleffes) se donneront le sacrement de mariage en l'église de Les Waleffes le 8 août à 12 h.
Vincent STASSE et **Carine ROUSSEAUX** (rue Emile Vandervelde, 2 à Borlez) se donneront le sacrement de mariage en l'église de Borlez le 14 août à 14h30.
Joignons-nous également au temps de prière pour leur vie commune que s'accorderont **Patrice DECELLE** et **Sophie GRAVELLE** (rue de Huy, 294 à Viemme) en l'église de Viemme le 18 juillet à 12h30.
Félicitations et vœux de bonheur.

Informations paroissiales

Les briques en carton Rugamba

Depuis un certain temps, le mot «Rugamba» est entré dans le vocabulaire de notre région. Informations, collectes, demandes de dons, manifestations diverses sont prétexte à tenter de faire connaître le centre Rugamba de Kigali qui accueille des enfants des rues.

Les enfants qui y sont accueillis s'y retrouvent parce que, suite au génocide de 1994, leurs familles décimées vivent dans la misère matérielle et psychologique. Les parents sont marqués par ce qu'ils ont vécu pendant ces jours qu'ils ne peuvent effacer de leur mémoire, par les viols subis qui ont engendrés des naissances non désirées, rejetées parfois. Les familles tentent de se reconstruire, mais les souffrances sont immenses et il est bien connu que dans une famille en difficulté les enfants sont de véritables éponges qui se croient souvent responsables des problèmes et ne savent pas comment les gérer et souvent même s'en croient responsables. Les parents marqués psychologiquement se réfugient dans le mutisme, l'alcool, ne se sentent pas capables de subvenir aux besoins de leurs nombreux enfants ou ne savent pas trop comment s'y prendre. Les enfants eux, se sentent de trop au sein de cette drôle de famille et ils s'en vont croyant trouver mieux ailleurs. Ils se retrouvent dans les rues, en proie à l'alcool, à la violence, à la drogue, à la prostitution. Les éducateurs du centre Rugamba vont à leur rencontre et leur proposent un avenir en passant par le centre puis en réintégrant leur famille : ils appellent cela la réunification familiale. Commence alors un travail de longue haleine : un accueil chaleureux, une aide psychologique, une remise à niveau scolaire, des activités de loisirs, sportives et culturelles, des rencontres : bref une reconstruction personnelle.

Le centre Rugamba accueille donc ces enfants pour une période qui varie suivant les cas et les possibilités de réunification des familles. Mais actuellement ce sont les locaux qui manquent cruellement. Le centre souhaite donc construire une salle polyvalente qui puisse servir à la fois de salle de jeux, de loisirs, à des activités de soutien scolaire, à des rencontres familiales.

L'A.S.B.L. que nous avons créée s'est engagée à les aider à réussir ce pari. Pour cela nous avons besoin de fonds, raison de la vente des briques à 5 euros. Elles sont évidemment les symboles de notre participation à la construction de la salle polyvalente. Un grand merci à toutes et à tous ceux qui y ont contribué. Votre don rendra le sourire aux enfants parce que, comme tous les enfants, ils ont des besoins que nous pouvons leur offrir. Centre Rugamba asbl BE45 732036417689

Yves Herck

Premières Communions le 24 mai à Borlez

Félicitations à tous ces jeunes et à leurs mamans-catéchistes.

de gauche à droite:

1er rang :

Nathan MORMONT, Valériane REYSKENS, Camille PERAT, Gabriele KOUIESS, Sacha LAMBRECT, Zoé DELHALLE

2e rang :

Chloé DERESTEAU, Vincent RIFFAUT, Bastian BOULY, Simon PERAT, Lise VERJANS,
William VANSCHINGEN, Lucas HUPIN

3e rang :

Bénédicte GROVEN, l'abbé Thomas et Marie-Thérèse RIGO.

Calendrier de l'Unité pastorale en juillet

			Berloz	Faimes	Geer
Me	1	St Rombaut		14h30 Les Waleffes (MR)	
Sa	**4**	**14e dimanche ds l'année**			**18h Hollogne**
Di	**5**		**9 h 30 Corswarem**	**11h Celles** *messe en Wallon*	**10h Omal**
Me	8			14h30 Les Waleffes (MR)	
Sa	**11**	**15e dimanche ds l'année**			**18h Hollogne**
Di	**12**		**9h30 Berloz**	**11h Viemme**	**10hBoëlhe**
Me	15	St Bonaventure		14h30 Les Waleffes (MR)	
Sa	**18**	**16e dimanche ds l'année**			**18h Hollogne**
Di	**19**		**9h30 Rosoux**	**11h Borlez**	**10h Darion**
Ma	**21**	**Fête nationale**	**10h30 Corswarem**		**11h Geer**
Me	22	Ste Marie Madeleine		14h30 Les Waleffes (MR)	
Sa	**25**	**17e dimanche ds l'année**			**18h Hollogne**
Di	**26**		**9h30 Crenwick**	**11h Les Waleffes**	**10h Geer**
Me	29	Ste Marthe		14h30 Les Waleffes (MR)	

Calendrier de l'Unité pastorale en août

Sa	**1**	**18e dimanche ds l'année**			**18h Hollogne**
Di	**2**		**9h30 Corswarem**	**11h Borlez** *messe en wallon*	**10h Omal**
Me	5			14h30 Les Waleffes (MR)	
Sa	**8**	**19e dimanche ds l'année**			**18h Hollogne**
Di	**9**		**9h30 Berloz**	**11hCelles**	**10h Boëlhe**
Me	12	Ste Jeanne-Françoise d Chantal		14h30 Les Waleffes (MR)	
Ve	**14**				**20h Manil (Hollogne)**
Sa	**15**	**Assomption de la Vierge Marie**			**10h30 Hollogne**
Di	**16**		**9h30 Rosoux**	**11h Viemme**	**10h Darion**
Me	19	St Jean Eudes		14h30 Les Waleffes (MR)	
Sa	**22**	**21e dimanche ds l'année**			**18h Hollogne**
Di	**23**		**9h30 Crenwick**	**11h Les Waleffes**	**10h Geer**
Me	26			14h30 Les Waleffes (MR)	
Sa	**29**	**22e dimanche ds l'année**			**18h Hollogne**
Di	**30**		**9h30 Corswarem**	**11h Borlez**	**10h Omal**

Pour tous renseignements paroissiaux : 0489 52 69 39

Le secrétariat de l'Unité Pastorale : Place Cyrille Jacquemin, 3 à 4250 Geer Tél.: 019 58 80 27

Courriel : notredame.blesdor@skynet.be

Permanences pendant les mois de juillet et août : uniquement les samedis de 10 à 12h.

Monsieur le Curé Daniel Nsabimana, ruelle du Presbytère, 1, 4257 Berloz : 019 32 22 87 _dansa@yahoo.f

Intentions de messe – juillet - août

AINEFFE & BORLEZ

Juillet

19 Fam. **DELORY-CLAASSEN**
Fam. **PIRON-MYSTER** et **GOFFIN-PIRON**
Fernand **GILSOUL,** Bertha **PIRON**, déf. **GILSOUL-PIRON** et Robert **JACOB**
Alix **MESTREZ**, fam. **JACQUES-ROLANS** et **MESTREZ-CHARLIER**
MF Fondations anciennes
MF Germaine **CHARLIER-FURNEMONT**

Août

2 Alphonse **PIRON**
Désiré **MOUSSET**, fam. **MOUSSET-STRAUVEN** et **EVRARD-HERMAN**
Nicolas **HAWRYLUK**
Monique **GUILMOT**, Jean **FRERART,** Constentin **GUILMOT** et prts déf.

30 Annick, Yvonne et Ernest **HELLAS-MAZY**, Yvon et Laure **MAZY**
Alix **MESTREZ**, fam. **JACQUES-ROLANS** et **MESTREZ-CHARLIER**
MF fam. **BERTRAND, CHARLIER** et **MORTIER**
En l'honneur de la Ste Vierge

CELLES

Juillet

5 François **MARICQ**
Camille **HUMBLET**, Marie-Anne **LHOEST** et leurs enf. Hubert, Lucie, Freddy, André et leur petit-fils Patrick
Fam. **GALLET-DODION**
MF épx **CHABOT-TONGLET** et autres fam. **CHABOT**

Août

9 Christian et Joseph **NEUTELERS** et prts déf.
Epx Victor **VANDEVENNE-NYS,** leur fils Charles et prts déf.
André **NEVEN** et Juliette **VANDEREYKEN**
MF **DOYEN-DUBOIS** et **HALLEUX-WATHOUR**

LES WALEFFES

Juillet

1 Epx Joseph **COLLIENNE**, Marie **MEUGENS** et déf. de la maison de repos
8 MF fam. **de POTESTA de WALEFFE**
15 Joseph **PASQUE,** son épse Josephine **MATERNE** et sœur Colette de Jésus
22 MF Curé Victor **DUBOIS**
26 fam. **KEPPENNE-GASPARD** et **HANLET-HOGE** et Gaëtane

Août

5 Epx Joseph **COLLIENNE**, Marie **MEUGENS** et déf. de la maison de repos
12 Marie **PIERSOTTE**, veuve **de GOEIJ**
19 Joseph **PASQUE,** son épse Josephine **MATERNE** et sœur Colette de Jésus
23 fam. **KEPPENNE-GASPARD** et **HANLET-HOGE** et Gaëtane
26 MF fam. **CARTUYVELS-PREUD'HOMME**

VIEMME

Juillet

12 Epx **GOFFIN-BADA,** leurs fils Oscar, Marcel et Lucien et déf. fam. **GOFFIN-LEMMENS**
Bernard **VINAMONT** et André **GOFFIN**
Fam. **COURTOY-NIHOUL**
Fam. **HANNOSSET-VANDERMEIR**, Marie, Céline et Suzanne **HANNOSSET**
Willy **RIHON** et fam. **RIHON-HANNOSSET**
Fam. **RIGOT-JACQUEMIN,** prts et amis déf.
Epx **CORSWAREM-SCHALENBOURG**, leurs enf. et pts-enf.
MF Désiré et Joseph **BOURDOUXHE** et fam.
MF **TOUSSAINT-DEVISE**
MF Jean **de BRABANT de LIMONT**

Août

16 Epx **GOFFIN-BADA,** leurs fils Oscar, Marcel et Lucien et déf. fam. **GOFFIN-LEMMENS**
Paul **MOUREAUX** et Esther **CHABOT**
Fam. **COURTOY-NIHOUL**
Fam. **HANNOSSET-VANDERMEIR**, Marie, Céline et Suzanne **HANNOSSET**
Willy **RIHON**
Fam. **RIGOT-JACQUEMIN,** prts et amis déf.
Fam. **MATHY-ROBERT** et **CORNET-BOURGUIGNON,** prts et amis déf.
Marie-Rose **CORSWAREM**
Vincent et René **JONET**, prts et amis déf.
MF fam. **JOANNES-BOURGUIGNON**, **JOANNES-FOSSION** et **JOANNES-DOYEN**
MF Jean **de BRABANT de LIMONT**

Dernier délai pour les intentions de messe : le 10 du mois précédent

Borlez : chez Mme **Mimie PIRON,** rue Berotte, 16	☎ 019 56 63 65
Les Waleffes : chez M. **Freddy GROMMEN,** rue des Bada, 27	☎ 019 56 61 59
Celles : chez Mme **Marie Josée NEUTELERS-RASQUIN,** rue du Fays, 3	☎ 019 32.31.94
Viemme : chez Mme **Anne-Catherine MATHY**, rue A. Jamoulle, 16	☎ 019 32 43 68

Préparation aux baptêmes

Les prochaines préparations aux baptêmes, auxquelles sont invités parents, parrains et marraines, auront lieu les vendredis 10 juillet et 7 août à 20 h. Merci de prendre contact avec Madame Marie-Paule Herck au 019/56 65 54.

Des nouvelles de la petite école de Viemme

Bienvenue à Margaux à la petite école de Viemme.

Les 27, 28 et 29 mai les petits bouts ont passé 3 jours à la ferme de Juseret.
Ils ont confectionné le pain et le beurre du déjeuner.
Ils étaient heureux de pouvoir s'occuper des animaux et de se voir confier des responsabilités.
Nous avons été en balade à dos d'âne et en attelage.
Ce séjour permet de nombreux apprentissages que nous avons exploités de retour en classe.
Les petits bouts sont revenus enchantés et grandis par cette aventure.

Les petits d'accueil sont restés à l'école durant ces 3 jours. Ils ont invité Pilou le lapin à venir en vacances à la petite école. Que du bonheur!

Au mois de juin, les enfants ont préparé la fancy-fair. Ils ont présenté le spectacle : la machine à voyager dans le temps. Ils ont atterri aux temps des hommes de cromagnons puis sont repartis vers le futur,....

Pour terminer l'année en beauté, nous avons vécu une journée à la ferme pédagogique du Boca.
Merci à Jacques et Murielle pour cette journée inoubliable.

Et maintenant nous prenons des vacances bien méritées. Nous vous retrouverons en septembre.
Si vous désirez plus de renseignements sur «ma petite école» ou effectuer une visite, n'hésitez pas à nous contacter au 019/328658 (école) ou 019/567454(privé). Vous pouvez aussi nous retrouver sur notre site http://lapetiteecoledeviemme.webs.com Nous sommes aussi sur facebook mapetitecoledeviemme.

Edith, Vincianne, Clémentine, Isabelle et les petits bouts.
(école maternelle libre de Viemme, 177,rue de Huy 4317 Viemme)

Le Comité d'animation villageoise « VIEMME ET VOUS » a la plaisir de vous inviter à son

8ème Barbecue – Rencontre à la Ferme en folie

Dimanche 9 août 2015 à partir de 11h30

Ferme GENOT, rue Saint-Georges à Viemme

Château gonflable, animations, ...
1 verre offert à chaque personne déguisée.

Grand concours d'épouvantails
Très beau lot à gagner – inscription obligatoire 0472/844953

Menus proposés :

Adultes : 13€
1 apéritif
1 brochette de bœuf, 1 saucisse
accompagnés de pommes de terre et crudités
1 Dessert

Enfants : 6€
1 pain saucisse
1 dessert
2 boissons

Réservations :
Pascaline : 0473/287875 Angélique : 0472/844953
Jean-Louis 019/328515 Viemme.et.vous@gmail.com

Réservations attendues pour le mardi 4 août 2015
Paiement souhaité sur le compte BE50 0688 9298 1118

Des aînés invités par le CCCA pour une promenade instructive

Le 8 juin dernier, deux groupes de moyenne d'âge disons... légèrement différente... mais tout aussi enthousiastes se sont retrouvés place Delchambre à Borlez : des petits de maternelle et des aînés invités par le CCCA pour une promenade instructive sur le thème de la permaculture.

Les deux groupes se sont salués tout sourires et les uns sont partis sur la chariot à foin de la ferme pédagogique tandis que les autres se dirigeaient d'un pas alerte vers Waleffe Saint-Pierre.

Au château, nous avons été guidés par Emmanuel de Potesta qui nous a expliqué les principes de la permaculture et fait découvrir ses réalisations. Dans le cadre magnifique du potager ceinturé de murs, où la nature a repris ses droits, plusieurs carrés ont déjà été créés par la technique de la culture en lasagne : sans retourner le sol sauf s'il est trop compact, en superposant des couches de carton, qui font écran à la lumière, et des couches de différentes matières organiques, on favorise la création d'humus comme le fait la nature dans les forêts. Après quelques temps, les plantations peuvent se faire en veillant à associer les plantes amies.

On est loin des potagers tirés au cordeau avec des alignements géométriques de légumes sur une terre nue exempte de toute mauvaise herbe(*); peut-être certains ont-ils été surpris de ce fouillis végétal, mais ici la terre vit à l'abri de tout produit chimique, le sol est souple, aéré, vivant.

Emmanuel de Potesta est un jeune jardinier créatif, convaincu de la nécessité d'utiliser les matériaux trouvés sur place. Une tour en colimaçon a par exemple été érigée au moyen de futs d'arbres qu'il a fallu abattre; elle accueille au sommet les herbes aromatiques de terrain sec, tandis que celles qui demandent de l'ombre sont côté nord et celles qui préfèrent un sol frais sont dans le bas. Dans un coin, une jolie cabane composée de palettes de bois recouvertes d'enduit à base d'argile est en construction.

Le travail ne manque pas pour obtenir le jardin d'herbes aromatiques et médicinales dont rêve note hôte et il ne peut y arriver tout seul mais nul doute que son enthousiasme sera contagieux. La permaculture n'est pas une méthode de jardinage, c'est toute une philosophie.

Nous remercions M. et Mme de Potesta qui nous ont permis de flâner dans leur parc orné d'arbres rares dans toute la splendeur du printemps. Et merci également au CCCA qui a mis sur pied cette activité tout aussi intéressante que délassante.

(*) une "mauvaise herbe" n'est pas une herbe nuisible mais une herbe qui pousse librement là où l'homme ne la tolère pas; elle présente l'avantage de nous renseigner sur la santé du sol et participe à la biodiversité.

Claire Liénart

Recette du mois

Mousse glacée à la framboise et son coulis

Ingrédients : pour 4 personnes
450 g de framboises, 2 blancs d'œuf, 25 cl de crème liquide entière ou crème fleurette (très froide), 200 g de sucre semoule, 4 boudoirs, une pincée de sel.

1- Placez un petit saladier au frigo pendant 10 min. Cassez les boudoirs en morceaux.
2- Réalisez le coulis en mixant 100 g de framboises.
3- Préparez ensuite la mousse : mixez 300 g de framboise avec 150 g de sucre. Passez éventuellement cette purée au tamis.
4- A l'aide d'un batteur électrique, fouettez la crème liquide en chantilly dans le saladier sorti du frigo. Mélangez-la petit à petit à la purée de framboise.
5- Montez les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel. Ajoutez progressivement le reste de sucre en continuant de battre jusqu'à ce que les blancs soient bien fermes. Incorporez-les délicatement à la chantilly et aux framboises.
6- Répartissez cette mousse dans 4 verrines. Nappez de coulis. Décorez avec quelques morceaux de boudoir et le reste des framboises entières. Recouvrez de film alimentaire et placez-le tout au congélateur minimun 5 h avant de déguster.

Anne Marie

"Tout le monde se connaissait dans les villages" (suite)

Le Rododo

Le papa d'Irma, Albert Piron, était effectivement très occupé pendant la guerre. Avant la guerre il était maçon, mais c'est en voyant travailler son père qu'il avait trouvé sa vocation. "Un peu avant la guerre mon grand-père avait eu une nouvelle idée : il avait acheté une quarantaine de porcelets et il souhaitait les engraisser. Quand la guerre a éclaté, il a confié à son fils la mission d'aller les vendre sur le marché de Hannut avec un marchand de Les Waleffes. C'est ainsi qu'il a pris goût à cette activité et qu'il est devenu marchand de porcs, au début avec un cheval et une charrette, son *rododo*, comme il disait, que le garde-champêtre était venu réquisitionner."

Un marchand de cochons en ce temps-là n'achetait pas seulement des porcelets et des porcs adultes mais aussi des veaux et des moutons. Les bovins adultes étaient ensuite pris en charge par d'autres marchands de bestiaux. Les affaires tournaient rond pour Albert Piron parce qu'en temps de guerre la nourriture valait de l'or. Avant, pendant et après la guerre la plupart des gens possédaient une vache, une truie et quelques porcelets qu'ils engraissaient. Aux environs de la Toussaint les petits fermiers vendaient leurs surplus de bêtes de sorte qu'ils ne devaient plus s'en occuper de tout l'hiver. Deux fois par an général on tuait un cochon parce qu'on ne pouvait pas garder la viande si longtemps. Déjà pendant la guerre mon papa a commencé à tuer lui-même les cochons, à les découper et à en mettre une partie au saloir à la maison. Il achetait des porcs en plus et ils étaient tués dans la salle sous la scène. En ce temps-là il lui arrivait de tuer aussi une génisse ou un taureau dans le hangar derrière la maison. Des grossistes venaient de Liège pour acheter la viande. Il fallait évidemment faire attention aux contrôles allemands, donc tout se faisait dans la clandestinité mais ça se passait bien parce que peu d'Allemands passaient par ici."

Que mangeait-on juste au sortir de la guerre? "Les gens cuisaient encore leur pain eux-mêmes et mangeaient les pommes de terre et les légumes de leur jardin et, comme viande, surtout du porc. On salait le lard et le jambon et après trois semaines on les mettait sécher dans le garde-manger, une armoire spéciale avec une moustiquaire au sec et au frais. Avec la tête, les oreilles et la queue on faisait de la tête pressée. Comme pour les fruits et les légumes, on stérilisait aussi la viande dans des *wecks*, des bocaux, à l'époque, par exemple le pâté et le filet. On ne découpait pas encore les côtelettes. Le carré des côtelettes était désossé et coupé en tranches qu'on cuisait dans la poêle avec du beurre. On mettait le filet dans des wecks et on gardait les os au saloir pour les mettre dans la soupe. Les gens mangeaient du lard en semaine et le dimanche le filet ou le jambon. Aux fêtes il y avait parfois du poulet mais rarement du bœuf. On consommait de la saucisse fraîche et beaucoup de gens tartinaient leur pain de saindoux. Chacun avait ses petites habitudes : en été on mangeait quotidiennement son œuf sur le plat et en hiver un hareng tous les jours. On achetait pour chez soi un tonnelet de harengs salés, on faisait son propre mélange de vinaigre et de poivre dans lequel on laissait mariner le poisson toute une nuit."

François Dejasse & Koenraad Nijssen

À suivre

Pizzeria Nonna Elvira

0470/57.77.05

! ! ! Tous les vendredis près de chez vous ! ! !

Parking de la carrosserie Moureau

Pizzas disponibles dès 18h00

Prise des commandes toute la journée

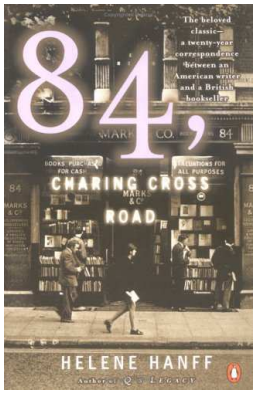
Et l'apéro toujours offert ! ! !

www.nonnaelvira.be

Facebook : Pizza Nonna Elvira

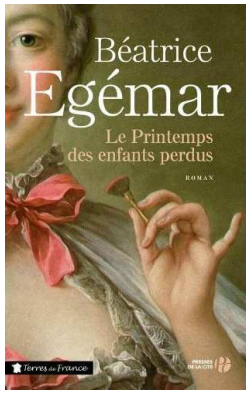
Eteignons la TV

Au fil des pages…



84 Charing Cross Road, HELENE HANFF

La librairie Marks & Co. reçoit un jour une lettre pour le moins surprenante: une certaine Mademoiselle Helene Hanff, vivant à New York, leur écrit pour leur demander de lui envoyer une série de livres qu'elle ne parvient pas à trouver chez elle. Commence alors une correspondance qui durera plusieurs années. Titillant souvent ses destinataires, Helene a aussi le cœur sur la main : elle envoie de nombreux colis de nourriture au personnel de la librairie qui manque un peu de tout dans les années d'après-guerre.
Ce petit roman épistolaire est un vrai régal ! Les lettres sont réelles, certaines sont truculentes, d'autres instructives et elles permettent de percevoir l'intimité de personnes qui ne se sont jamais rencontrées.



Le printemps des enfants perdus, BÉATRICE EGÉMAR

Manon est fille de parfumeur et parfumeuse elle-même, même si la profession ne lui est pas tout à fait ouverte en tant que femme. Elle travaille aux côtés de son frère ainé et de sa mère dans leur boutique du Faubourg Saint-Honoré, *Le Bouquet de senteurs*.
Ce printemps-là, Paris est en émoi car de nombreux enfants ont disparu mystérieusement. Manon s'en préoccupe de loin jusqu'au jour où son neveu puis son apprenti disparaissent. La jeune fille va alors jouer un jeu dangereux en essayant de les retrouver.
Béatrice Egémar nous plonge dans l'ambiance délicieuse d'une parfumerie du 18e siècle. Apparemment inspiré de réelles disparitions d'enfants, ce roman est captivant et on suit intrigué les pas de Manon qui évolue dans un monde pétri d'injustices.

Delphine Lallemand

D'où vient le fait de fumer, pourquoi est-ce toxique?

La culture du tabac a son origine en Amérique, il y a plus de **3000** ans. C'est Christophe Colomb qui rapporta, dans son journal de navigation du 28 mars 1492, avoir vu à Cuba des "hommes et des femmes, avec un petit tison allumé, composé d'une sorte d'herbe dont ils aspiraient le parfum suivant la coutume". Plus tard, en 1527, l'évêque Barthélemy de Las Casas confirma l'utilisation du cigare par les Indiens. En 1556, le moine angoumois André THEVET ramène pour la première fois des graines du tabac en France. Ce n'est que vers 1560, que Jean Nicot a introduit le tabac en France. Pendant le XVIe siècle, le tabac se vit attribuer de nombreuses vertus thérapeutiques qui tenaient généralement du produit miracle. Sous Louis XIII le tabac est toujours consommé comme médicament en poudre. Mais de plus en plus, on le fume dans la pipe par plaisir.

Le tabac naturel contient un mélange d'alcaloïdes[1] (dont 93% de nicotine), mais aussi une multitude d'autres composés chimiques. La plante absorbe aussi du radon et du polonium 210 venant du sol.

À Los Angeles, l'ancien directeur de recherches de Philip Morris (P.M.), le docteur Wylliam Farone, a démissionné après huit ans à leurs services. Actuellement, il dirige un petit laboratoire spécialisé dans l'environnement. Il témoigne que les industries du tabac ajoutent des centaines de produits qui accentuent les effets de la nicotine (qui est addictive). Leur but : rendre la cigarette plus addictive. Un additif est, par exemple, le Phosphate d'ammonium. Une fois brûlé, le phosphate d'ammonium devient de l'ammoniac qui renforce l'action de la nicotine, la purifie, et fait de la nicotine pure comme on parle de cocaïne pure…

«D'autres additifs rendent la fumée plus légère, moins irritante, pour que ce soit plus facile d'inhaler la fumée car fumer, ça n'a rien de naturel. Le boulot des chercheurs employés par les cigarettiers, c'est de nous faire avaler notre dose de nicotine le plus agréablement possible. Agréable, mais dangereux, car une fois brûlés, tous ces additifs rendent la fumée plus cancérigène.»

«Dans les cigarettes, il y a aussi du polonium (un dérivé de l'uranium), il n'y en a pas beaucoup, mais c'est radioactif. Le problème, c'est que si vous fumez deux paquets par jour, vous y êtes constamment exposé. Ce polonium est présent naturellement dans les feuilles de tabac (les fabricants le savent depuis une trentaine d'années). En 1978, une étude interne de Philip Morris montre que le polonium n'a rien d'inoffensif, mais la direction décide de ne pas la rendre publique. Ils écrivent qu'il ne faut rien dire pour ne pas réveiller un géant endormi. Le géant, c'est cette découverte. Lorsque vous fumez, vous augmentez la radioactivité dans vos poumons.»

Les huit ans aux services de P.M. lui laissent les souvenirs amers : «Ces gens n'avaient aucune éthique, et pourtant, beaucoup d'entre eux allaient à l'église, passaient pour des gens biens, parce que vendre des cigarettes, c'était légal, et il y a des gens qui se disent : «tant que ce n'est pas illégal, où est le problème?»».

13.000 fumeurs meurent chaque jour, donc 5 000 000 chaque année, c'est 30 avions 747 qui s'écrasent tous les jours, jours après jours. Cent millions de fumeurs sont morts au 20e siècle, si rien n'est fait, ce sera un milliard de fumeurs qui mourront au 21e siècle.

L'industrie du tabac fait 35 000 millions de dollars de profit annuellement …

À mon sens, les politiques se trompent de cibles en « criminalisant » les fumeurs. Ce sont les industries du tabac qui devraient être sur la sellette à cause de leurs énormes profits et de ces ajouts d'additifs qui rendent encore plus dépendants les fumeurs à cette drogue tueuse qu'est le tabac.

Olivier Simonon

Mes sources : reportage de Complément d'enquête Diffusé le 02/05/2013, reportage « Tabac, retenez votre souffle », http://fr.wikipedia.org, http://www.jarrete.qc.ca, http://www.france-tabac.com/, http://sante.lefigaro.fr/ , http://www.worldlungfoundation.org

1 : Un **alcaloïde** dénomme de manière générique diverses molécules à bases azotées, le plus souvent hétérocycliques, très majoritairement d'origine végétale.

La chicorée (frisée - scarole – sauvage)

(Références : Nature&Progrès/Traité Rustica/expérience personnelle)

Originaire du Caucase et de l'inde, la chicorée (Chichorium endiva) était déjà consommée dans l'Antiquité, crue ou cuite. Dépurative, diurétique, laxative, tonique, elle contient vitamines et sels minéraux. C'est un légume d'automne et de début d'hiver. Cousine de la laitue, elle appartient à la famille des «apiacées», anciennement «composées» et couvre 3 catégories (frisée, scarole et sauvage) aux nombreuses variétés. Chicorium intybus L. partim, appelée «endive» en France et «chicorée de Bruxelles ou Witloof» chez nous, fait partie des chicorées sauvages, mais nous ne l'aborderons pas ici, son obtention réclamant une seconde culture particulière, le «forçage».

Exigences, sol, fertilisation, compagnonnage
Peu exigeantes, la chicorée se contente du reliquat des cultures précédentes. Elle apprécie un sol de pH 7, franc, frais, meuble, humifère mais dépourvu de matières organiques «non décomposées». Des arrosages au purin de consoude vers le 3e mois satisferont ses besoins en potasse. Si elle aime l'azote, il faut néanmoins le limiter car il favorise la pourriture et la venue des parasites. La chicorée se plaît au voisinage de carottes, concombres, courges, navets, pois, radis, haricots.

Semis : Durée germinative des graines 5 ans. Espace entre semis et récolte 12 à 16 semaines. Ne semez pas la chicorée trop tôt car sa sensibilité aux basses températures (0° à 10°C) la fait monter à graines rapidement. Les gourmands de ce type de salade peuvent la cultiver «sous protection» en la semant au 15 mai. Mais un bon timing serait toutes les 3 semaines du 15 juin au 15 juillet. Plus tard, elle ne résisterait pas aux gelées. Semez très clair en place pour éviter le traumatisme d'un repiquage, recouvrez légèrement et plombez. Par fortes chaleurs, pour garder l'humidité, couvrez le semis de jute, carton ou paillage. Idéalement, la levée doit se faire en moins d'une semaine. Eclaircissez pour distancer de 20 à 30 cm dans la ligne et de 30 à 40 entre les lignes selon les variétés et l'époque de récolte. Plus vous prévoyez une récolte tardive, plus l'espace doit être grand entre les plants (pourriture).

Soin, entretien : lors de l'éclaircissage, quand les plantules possèdent 4 à 6 feuilles et à condition de les « ôter avec délicatesse », vous pouvez les repiquer, collet au ras du sol. Arrosez copieusement quelques heures avant puis dès après, et réduisez le feuillage de moitié pour en diminuer la transpiration. Ou mieux, repiquez avec une motte de terre. La transplantation retarde le développement et la montaison. Sarclez, binez, paillez, épandez alternativement tous les 15 jours de la poudre de roches et de la poudre d'algues (100 g/are), en préventif contre la pourriture pulvérisez des décoctions de prêle et surtout arrosez «*sans atteindre le cœur des plantes*».

Blanchiment : pour décolorer les feuilles intérieures, liez le feuillage ou posez dessus un récipient. Le blanchiment diminue l'amertume et attendrit le feuillage, mais réduit les vitamines et la durée de conservation. Faut-il vraiment le conseiller?

Conservation et hivernage : en octobre, enlevez les plantes avec motte et replantez en cave, en tranchées ou sous châssis (possibilité de consommer jusqu'en janvier/février).

Maladies, parasites : rouille, oïdium, pourriture du collet, taupin, tipule potagère (cousin).

Variétés : ch. frisées (Wallonne, de Ruffec, Grosse pancalière, Grosse pommant seule, etc.) – ch. scaroles (En Cornet de Bordeaux, Géante maraîchère, Ronde verte à cœur plein, etc.) – ch. sauvages (Barbe de capucin, Pain de sucre, Rouge de Vérone, de Trévise, etc.).

Robert Coune

Griottes de Viemme , Reinettes de Waleffe et autres arbres fruitiers

Notez dès maintenant dans votre agenda à la date du **4 septembre** :

Les Mémoires de Viemme et le Cercle Horticole vous invitent

à 20 h à la salle Paroissiale de Viemme, rue de Huy

à une Conférence sur la plantation, l'élagage et l'entretien des cerisiers, pommiers et autres arbres fruitiers.

Petit calendrier du mois...
pour lequel nous attendons vos propositions et vos suggestions !

Samedi 4 juillet sous chapiteau, rue du Fays à Celles

33e Fête de la Bière

Dès 11h «Kicker humain»
Dès 21h Soirée DJ Majka

Dimanche 5 juillet sous chapiteau, rue du Fays à Celles

33e Fête de la Bière

Dès 7h Brocante - 11h Messe en wallon
Dès 11h Concentration de vieux tracteurs et vieilles machines
12h Grand barbecue
De 14 à 17h Balade à vélo
Dès 15h Thé dansant

Dimanche 9 août à partir de 11h30 à la Ferme Genot à Viemme

8e Barbecue du Comité de Viemme et Vous

Voir détails en page 10

Vendredi 31 juillet - 1, 2 & 3 août

BORLEZ FAIT LA FETE

Dès 20h - Borlez'tival Tribute :
Telephone, Noir Désir , AC/DC
Samedi 1er août dès 21h
Soirée VIDEOMIX 80's sur écran Led
(entrée gratuite)
Dimanche 2 dès 10h
concentration de vieux tracteurs (2e édition)
12h BBQ - 14h Fête foraine
18h Karaoke sur écran Led
Lundi 3 dès 17h
Fête foraine (tarif réduit)
Toutes les infos sur notre page Facebook "comité des djoyeus Borlatis"

Dimanche 23 août .

11e RALLYE GASTRONOMIQUE

organisé par le comité des parents des écoles de Faimes et Etienne Cartuyvels.

Menu gastronomique à 35 € (*) par adulte et à 12€ (*) par enfant de moins de 12 ans.(*) hors boissons.

Départ de 10h30 à 12h de la ferme Laruelle, rue de Borlez,47 à 4317 Les Waleffes.

Inscriptions dès le 27 juin : 019 33 24 90 ou 0476 58 66 55 (maximum 6 réservations adultes par appel). Réservation obligatoire par téléphone, effective après paiement au compte du Comité de parents des écoles de Faimes **BE43 8002 2723 4201**

Vendredi 4 septembre à 20h à la salle paroissiale de Viemme (rue de Huy)

CONFERENCE

en collaboration des Mémoires de Viemme et du Cercle horticole de Faimes sur «Les griottes de Viemme, Reinettes de Waleffe et autres arbres fruitiers» voir info page 15.

Le 6 septembre, à la ferme rue Grimont

DINER ET SOUPER BOULETS-FRITES DU COMITÉ "AINEFFE EN FÊTE",

buffet desserts, promenade vélo, tournoi de pétanque, château gonflable,... invitations suivront...

Imprimerie Le Hibou Printing sprl. - Donceel - 019.54.44.25 - info@lehibou.be - www.lehibou.be