

Petits bonheurs, grande beauté!

L'autre jour, j'étais en réunion avec des collègues. Il fallait se mettre d'accord à propos d'un projet à accepter ou à refuser. L'animateur insistait : si on y croit, il faut dire «oui» maintenant; dans quinze jours, ce sera trop tard.

Il fallait faire attention, mais j'avais le goût de fuir ce travail astreignant. Soudain, la fenêtre attira mon attention. Une fine goutte de pluie glissait tranquillement le long de la vitre. Puis, une deuxième et une troisième s'entrecroisaient. La danse d'une petite ondée de pluie s'amorçait. Je choisis – et j'avoue l'avoir fait délibérément – de me laisser distraire par cette fantaisie du climat typiquement belge : quelques gouttes de pluie, venant battre à cause du vent fort sur les vitres de la salle de réunion. Quelques traces d'eau froide à qui j'offrais l'honneur d'un peu d'attention.

Une goutte, c'est vraiment un détail. C'est minuscule, un «presque rien», dirait le philosophe Vladimir Yankelevitch. Presque rien, mais à observer attentivement, je peux reconnaître un bijou magnifique, bien ciselé. Quelque chose d'unique dans une nature qui ne cesse de produire des œuvres d'art.

Je vis dans un univers immense, immensément grand, immensément petit. La moindre des choses, la plus humble, est tout aussi belle et remarquable que les œuvres gigantesques. Autour de chacun de nous comme autour de moi, sans même que nous nous en apercevions, des œuvres d'art se tiennent là, prêtes à être admirées, discrètes comme des enfants sages mais tout aussi palpitantes de vie qu'eux. Des œuvres qui pourraient nous reposer des «réunions stratégiques» ou nous distraire un moment de nos peines et de nos angoisses.

On me dira que c'est de la fuite. J'en conviens jusqu'à un certain point. La vie demande parfois de ces petites fuites comme des pauses-santé. Un instant de bonheur nous permet parfois d'avaler l'amer sirop des travaux ennuyants.

Mais j'y pense tout-à-coup : peut-être que ces travaux ennuyants ont aussi leurs minuscules œuvres d'art, que je n'arrive pas à remarquer parce que je me laisse impressionner par leur côté plutôt triste. Chaque chose a son raffinement. Chaque chose a sa beauté. Je feuilletais, ces jours-ci, un ouvrage d'Umberto Eco sur la laideur. C'était plein de visages affreux, de gros pifs morveux, des yeux crasseux, des bouches tordues : la laideur au paroxysme!

En tournant ces pages, je me disais que des êtres aussi difformes doivent difficilement se faire des amis. Ou au contraire...Peut-être que les plus horribles visages cachent derrière l'horreur une beauté plus importante que les apparences. Une beauté qui crée des vrais amis. «Là, dirait le poète, tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme et volupté»...

La beauté n'est visible qu'aux yeux qui font attention. La plupart du temps, la beauté ne s'impose pas. Elle ne charme que ceux et celles qui acceptent de perdre du temps à scruter les choses et les humains, les travaux et les jours, les événements et la moindre seconde du temps. La pluie n'a pas besoin d'un gros orage ou d'une formidable averse pour se faire remarquer. Parfois, une seule goutte qui coule sur une fenêtre dans une salle de réunion suffit...

Petits bonheurs, grande beauté!

Henri Derroitte

SOMMAIRE

1. Petits bonheurs, grande beauté!
2. Sommaire – Equipe de rédaction – Internet – 11^{ème} dîner du F' Aïmons-Nous
3. En toute simplicité, ... avec bonheur
4. Décembre à Faimés
5. Décembre – janvier à Faimés
6. Evénements, au fil...- Préparation au mariage
7. Informations paroissiales
8. Calendrier des messes
9. Intentions de messe – Préparation aux baptêmes
10. D'Une main à l'Autre
11. Au fil des pages... - Bibliothèque de Les Waleffes – Avis de recherche – Mémoire du passé
12. Le thym au jardin
13. Recettes du mois – Etoile de Faimés
14. Francis Melin – Calendriers du cercle horticole
15. Plantes aromatiques et condimentaires
16. Petit calendrier du mois

Editeur responsable : Henri DERROITTE, rue de Fallais, 30, VIEUX-WALEFFE

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' Aïmons-Nous BE03 0000 4408 2153

Tarif des annonces et publicités : 100 euros la page

(les annonces d'amplitude réduite qui répondent aux critères du « Petit calendrier du mois » sont insérées gratuitement)

11^{ème} dîner du F' Aïmons-Nous

**organisé au profit de votre journal
le dimanche 27 février dès midi à la salle La Forge**



Menu I

**Crème de carottes au miel
Rôti de porc, sauce ananas
Croquettes
Dessert**

Menu II

**Crème de carottes au miel
Rôti de porc, sauce champignons
Croquettes
Dessert**

Au prix de 12 €/adulte et 6 €/enfant

Réservations souhaitées pour le 19 février 2011 au plus tard auprès de :

Marie BIESWAL	019 33 15 23	Freddy GROMMEN	019 56 61 59
Marianne BOXUS	019 56 69 62	Delphine LALLEMAND	0473 84 78 18
France COLLIN	019 56 74 36	Jean LEBEAU	019 56 61 24
Robert COUNE	019 56 61 64	Philippe LEGLISE	0475 55 99 88
Jean-Louis GEORGE	019 32 85 15	Franco SLAVIERO	019 32 89 19

Possibilité de service à domicile

Remise du cadeau offert à l'heureux gagnant, acheteur de cartes de soutien.

Nous commençons une nouvelle rubrique : *Les souvenirs de...*

En toute **simplicité**, ... avec bonheur,

Jacques Dries, notre ancien bourgmestre, nous livre quelques souvenirs de sa vie publique et nous confie les activités qui actuellement, en font un citoyen qui regarde dans le ciel étoilé.

Y chercherait-il les actions et les rêves de sa vie bien remplie?

Comme des tableaux d'artistes, c'est la douce quiétude qui émane de ce petit coin faimois enneigé, le quartier «Sainte Anne».

La nature a trempé son pinceau dans la quiétude hivernale pour nous offrir un joli rêve, le rêve d'un homme public au service de sa population, d'un peintre au service de l'entretien et de la restauration des richesses liégeoises.



Le peintre

Employé à la ville de Liège, toute sa carrière professionnelle l'a amené à se pencher sur des bâtiments vieux et vétustes; il leur a restitué l'éclat d'autrefois.

Ainsi le Musée Curtius, demeure de Napoléon, a été restauré. En rafraîchissant un mur, il a mis à jour une décoration ancienne appelée à être décapée. Elle a trouvé grâce devant les grattoirs des ouvriers-artisans.

Actuellement, mise en évidence par les soins du peintre faimois et l'éclairage des spots, elle témoigne du passé liégeois et des hôtes illustres qui ont habité le Palais Cursius. Napoléon y séjourna lors de ses visites officielles à Liège; le conquérant français porta intérêt à ce qui allait être le Musée Curtius.

D'autres restaurations sont également à mettre à son actif : il est passé maître dans l'art de la dorure.

A la commune

Chaque jour, au cours de l'après-midi, il quittait Liège et regagnait la rue Braas. La prise en charge des Faimois l'attendait. Membre du CPAS, conseiller communal, échevin de l'Etat-Civil, il accomplira avec bonheur, ces tâches à responsabilités sociales.

Le rôle de Bourgmestre clôturera son action. Entretiens, en toute modestie, en parfait observateur, il assumera une gestion publique à son image : efficacité, respect, esprit d'équipe.

Le regroupement des communes, la formation du Grand Faimois, le lancement du jumelage avec Ambierle seront les principaux objets de son action.

D'une vie vraiment active et prenante, il ne confie que les bons moments. Les difficultés semblent gommées de sa mémoire.

Il se souvient d'un mariage où les futurs conjoints sont venus à cheval, il se souvient aussi d'un incident qui s'est répandu à la vitesse du son à travers nos campagnes : le tocsin a annoncé l'emprisonnement du bourgmestre.

Alors qu'il accompagnait, monsieur l'architecte Radoux dans la visite du clocher de l'église, un courant d'air farceur referma la porte d'entrée; les visiteurs étaient bel et bien prisonniers. Toutes les portes de sortie restaient lamentablement closes.

Jacques annonça leur embarras en actionnant les cloches.

Deux voisins et le président de la Fabrique d'Eglise, alertés, délivrèrent les malheureux prisonniers. Ils se sont, tous, confondus en excuses. Excuses qui se sont redites pendant des semaines. Même la presse nationale a pris le relais et a proclamé cet incident peu commun.

«Et maintenant, que vais-je faire?»

La fibre sociale d'aider, d'assister les nécessiteux, n'est pas éteinte.

Jacques voit en l'opération 11.11.11 une occasion, d'apporter dans un cadre pluraliste avec Louis Blitz, le soutien aux démunis du tiers monde.

Il pouvait aussi penser à lui. Approfondir les mystères de notre galaxie le tente. Il s'inscrit à une formation en astronomie donnée par le professeur Monsieur Lefèvre.

Il termine à la troisième place. Obstiné, il termine avec les honneurs le cycle de formation.

Il peut dès lors organiser la soirée annuelle: «La nuit de l'obscurité»

Bravo de nous faire partager les richesses de ta vie!

Philippe Léglise, Franco Slaviero, Marie Bieswal et Freddy Grommen

Décembre à Faimes



*Marche aux flambeaux dans les rues
de Les Waleffes*



*Spectacle donné par Etienne et Eugène
à la Salle Patria*



Marché de Noël très animé, organisé par Viemme et Vous



Noël à l'Etable : jeunes spectateurs et chorale appréciée



Autres photos disponibles sur le site www.faimonsnous.be

Décembre – janvier à Faimés



Crèche vivante à Les Waleffes, la veille de Noël



Les chanteurs à l'Etoile



Fête des Familles et bénédiction des petits enfants à l'église de Celles

Autres photos disponibles sur le site www.faimonsnous.be

Événements, au fil des jours...

Décès

Ayons une pensée pour nos défunts :

Monsieur **Pascal Degreef** (rue des Bada, 20 à Les Waleffes), époux de Madame **Marie-José Difabio**, décédé à l'âge de 49 ans et inhumé au cimetière de Les Waleffes. Ses funérailles ont été célébrées en l'église de Les Waleffes.

Monsieur **Joseph Vangelder** (rue de Huy, 244 à Viemme), époux de Madame **Marie-Louise Delhalle**, décédé à l'âge de 78 ans et inhumé au cimetière de Viemme. Ses funérailles ont été célébrées en l'église de Viemme.

Monsieur Francis **Burtin** (rue E. Vandervelde, 59 à Borlez), époux de Madame Marie-Louise **Rassart**, décédé à l'âge de 73 ans. Ses funérailles ont été célébrées à Robermont et la dispersion de ses cendres a eu lieu au cimetière de Borlez.

Madame **Dora Hanchir**, veuve de Monsieur **Auguste Collin**, maman de **Fernand Collin** (rue de Borlez, 13 à Les Waleffes), décédée à l'âge de 85 ans et inhumée au cimetière de Mabompré. Ses funérailles ont été célébrées en l'église de Mabompré.

Nous les recommandons à vos prières

Préparation au mariage :

Au prieuré de Hannut, Drève du Monastère, 7 à Hannut.

Vous souhaitez vous marier à l'église, vous engager sur une voie de bonheur.

Venez participer à une session de rencontre, de réflexion, de partage pour préparer ce grand moment de votre vie...

Proposé par le Centre de préparation au mariage chrétien du doyenné de Hesbaye.

Deux possibilités sont suggérées :

soit une journée : le dimanche de 9 à 17 h, le 20 mars ou le 10 avril,

soit deux soirées : deux vendredis à 20 h, les 18 et 25 février ou les 10 et 17 juin.

Pour tous renseignements : veuillez vous adresser à Christian Papy, rue G. Waelkens, 4B à 4250 Geer tél. 019 58 84 45, mcerfontaine@hotmail.com.

Programme :

- *Vie à deux, valeurs du couple, sens de l'engagement*
- *Amour, tendresse et famille*
- *Le sacrement de mariage*
- *Comment célébrer votre mariage?*

Inscription nécessaire, le nombre de places est limité à 10 couples par session.

Participation aux frais : 20 euros par couple à verser au plus tard 15 jours avant la date réservée.

JMJ de Madrid 2011

Rejoignez d'autres jeunes de notre diocèse pour vivre ensemble les JMJ de Madrid du 10 au 24 août 2011.
Contact et infos : SDJ 04/229 79 37, sdjliege@skynet.be ou www.sdjliege.be.

Rendez-vous à Madrid!

Euregio, la pastorale des jeunes des diocèses de Langres, du Luxembourg, de Liège, de Troyes et de Trèves participera, avec plusieurs centaines de jeunes, aux Journées Mondiales de la Jeunesse qui se dérouleront à Madrid du 15 au 21 août 2011. Nous passerons les Journées de Rencontre dans le diocèse de León.

Vous trouverez sur le site toutes les informations utiles concernant notre voyage à Madrid, tout ce qu'il est intéressant de savoir sur le programme officiel des Journées Mondiales de la Jeunesse et sur les différentes manifestations qui auront lieu d'ici là ainsi que sur les matériaux qui pourront vous aider à préparer l'évènement : une boutique est à votre disposition pour commander les t-shirts, les casquettes et les tongs des JMJ.

Nous avons en outre rassemblé des informations autour du thème des Journées Mondiales de la Jeunesse, nous racontons notre voyage aux JMJ de Sydney en 2008 et nous avons regroupé quelques liens intéressants vers d'autres sites qui vous informent sur les JMJ, comme par exemple le site officiel des JMJ de Madrid.

Nous avons mis en place un forum qui vous permettra de nouer des contacts et d'échanger vos questions et vos réponses sur les JMJ ainsi que sur le voyage. N'hésitez pas à en faire un usage intense ; nous vous souhaitons de passer une période passionnante de préparation en attendant le 15 août 2011...

Doyenné de Hesbaye

Récollecion animée par le Père Laurent CAPART s.j. prêtre jésuite et ingénieur, enseignant à l'Institut Gramme à Liège.

L'EUCCHARISTIE, QU'EST-CE QUE C'EST?

«Les messes ne me disent rien parce que le langage qu'on y emploie n'est pas le mien et que je ne comprends pas grand chose aux gestes du célébrant...» Et pourtant, l'Eucharistie est centrale pour beaucoup de chrétiens. La récollecion est une occasion d'en savoir plus sur ce qui n'est peut-être pas si compliqué et tellement nourrissant et vivifiant.

Les exposés porteront sur le contenu de chaque eucharistie et sur les relations de celui-ci avec les besoins des personnes ainsi qu'avec leur vie sociale et économique concrète.

Des temps personnels permettront de réfléchir aux exposés ou de prier avec ou sans l'aide de textes bibliques. En fin de journée, nous célébrerons ce que nous aurons appris à mieux connaître : une eucharistie au cœur de nos vies.

Venez participer à cette récollecion :

En pratique :

Où? Au prieuré des Croisières, Drève du monastère, 7 Hannut)

Quand? Le samedi 12 février 2011 de 9h à 16h

Accueil à 8h30, 1^{er} exposé à 9h, Célébration eucharistique à 16h15.

Plusieurs choristes de la chorale Arpège nous aideront à vivre une Eucharistie priante et vivifiante.

Café, jus de fruits et biscuits seront offerts.

Apporter votre pique-nique.

PAF : 5 euros.

Inscriptions vivement souhaitées pour optimiser l'organisation de la journée.

Informations complémentaires et inscriptions : Christian Papy, rue Gérard Waelkens, 4B à Geer
tél. 019 58 84 45.

Calendrier des secteurs de Berloz, Faimés et Geer en février

		Berloz	Faimés	Geer
Ma	1		9h30 Corswarem	
Me	2	Présentation du Seigneur au Temple		17h Les Waleffes (MR)
Je	3	St Blaise		17h Geer
Ve	4	Ste Véronique	17h Crenwick	
Sa	5	5^{me} dimanche	17h Rosoux	18h30 Viemme
Di	6	ds l'année	9h30 Berloz	11h Borlez
				18h30 Darion 9h30 Boëlhe 11h Lens St Servais
Ma	8	St Jérôme	9h30 Rosoux	
Me	9			9h30 Viemme 17h Les Waleffes (MR)
Je	10	Ste Scholastique	17h Berloz	
Ve	11	Notre-Dame de Lourdes		9h30 Borlez
Sa	12	6^{me} dimanche	17h Corswarem	18h30 Celles
Di	13	ds l'année	9h30 Crenwick	11 h Les Waleffes Messe des familles
				9h30 Geer - 11h Omal
Ma	15		9h30 Corswarem	
Me	16			17h Les Waleffes (MR)
Je	17			17h Geer
Ve	18	Ste Bernadette	17h Crenwick	
Sa	19	7^{me} dimanche	17h Rosoux	18h30 Borlez
Di	20	ds l'année	9h30 Berloz	11h Viemme
				9h30 Boëlhe - 11h Lens St Servais
Ma	22	Conversion de St Paul	9h30 Rosoux	
Me	23	Sts Timothée et Tite		9h30 Viemme 17h Les Waleffes (MR)
Je	24		17 h Berloz	
Ve	25	Chaire de St Pierre		9h30 Borlez
Sa	26	8^{me} dimanche	17h Corswarem	18h30 Les Waleffes
Di	27	ds l'année	9h30 Crenwick	11h Celles
				9h30 Geer - 11h Omal

Pour tous renseignements paroissiaux : 0474 08 57 98

Monsieur le Curé Daniel Nsabimana, rue du Centre, 17, 4257 Berloz 019 32 22 87
a_dansa@yahoo.fr

Monsieur le Vicaire Wilfrid Kibanda wilfridkibanda@yahoo.fr 0488 06 18 04

Monsieur le Diacre Christian Papy rue Gérard Waelkens, 4b, 4250 Geer 019 58 84 45
mcerfontaine@hotmail.com

Monsieur le Diacre Robert Renier rue de Hollogne, 70, 4300 Waremmé 019 32 24 94
r.renier@skynet.be

INTENTIONS DE MESSE – FEVRIER 2011

AINEFFE & BORLEZ

- | | | | |
|-----------|---|-----------|--|
| <u>6</u> | Camille LEONARD et déf. fam. LEONARD-HERMAN et DEVILLERS-REGINSTER
Alexandre GILSOUL , Marie BORMANS , leurs enf.
Fernand et Madeleine | <u>19</u> | Maurice NIHOTTE et ses parents
Fernande PIRON-DUBOIS
MF Germaine CHARLIER-FURNEMONT |
| | René et Jeanne PETRE-CORNET , leur fille Myriam et prts déf. | <u>25</u> | MF fam. BERTRAND, CHARLIER et MORTIER
MF ann. Michel FRAITURE |
| <u>11</u> | MF fam. de MACORS, d'OTHEE et de FOOZ | | |

CELLES

- | | | | |
|-----------|---|-----------|---|
| <u>12</u> | MF fam. DOYEN-DUBOIS et HALLEUX-WATHOUR
MF fam. JAMOULLE-STOUVENAKERS | <u>27</u> | Marie-Anne LHOEST
Aline ORBAN
Epx Henri STREEL-MESTREZ
Intention particulière |
|-----------|---|-----------|---|

LES WALEFFES

- | | | | |
|-----------|--|-----------|--|
| 2 | Sœur Colette de Jésus | 23 | Joseph PASQUE et son épouse Josephine MATERNE et sœur Colette de Jésus |
| 9 | MF fam. JACOB-GILSOUL | | |
| <u>13</u> | Dora HANCHIR , prts et amis déf. fam. COLLIN-SCHOENAERS
Fernand, Bernadette et Marcelle CLAJOT , fam. CLAJOT-FRESON , prts et amis déf. | <u>26</u> | Fam. KEPPENNE-GASPARD, HANLET-HOGE et Gaëtane |

VIEMME

- | | | | |
|----------|---|-----------|---|
| <u>5</u> | Gustave et Henriette MOUREAU , Lucien NOSENT et Laure MOUREAU , Marie-Thérèse NOSENT et Marcel MARCHAL
Gaston DELVAUX , Hubertine BADA et fam. BADA-COLPIN et DELVAUX-LAMBOTTE
MF fam. DELCROIX et DUMONT , Abbés LIBIN et COLLARD | <u>20</u> | Bernard VINAMONT
Déf. fam. MARECHAL-DEVALET
Anne et Emmanuelle LHEUREUX , Alix MASUY et déf. fam. LHEUREUX et MASUY
MF Fulvie BOURDOUXHE et fam.
MF Désiré et Joseph BOURDOUXHE et fam. |
| 9 | Epx GOFFIN-BADA , leurs fils Oscar, Marcel et Lucien et déf. fam. GOFFIN-LEMMENS
MF Jean de BRABANT de LIMONT | <u>23</u> | Marie-Rose CORSWAREM
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	☎ 019 32 43 68

Préparation aux baptêmes

La prochaine préparation aux baptêmes, à laquelle sont invités parents, parrains et marraines, a lieu le vendredi 4 février à 20 h. Merci de prendre contact avec Madame Marie-Paule Herck au 019/56 65 54.

L'équipe de préparation aux baptêmes sera heureuse de vous rencontrer.

Marie-Paule et Yves HERCK -de GOEIJ , rue Basse l'Adresse, 8, à Les Waleffes	019/56.65.54
Michèle et Helmut HEYEN-DELPLANCQ , rue de l'Eglise, 7, à Celles	019/33.07.56
Bénédicte et Michel MOULIGNEAUX-RIGO , rue de Celles, 1, à Les Waleffes	019/56.63.21
Monsieur le Curé Daniel NSABIMANA , rue du Centre, 17, 4257 à Berloz	019/32.22.87
Monsieur le Diacre Christian PAPY , rue Gérard Waelkens, 4b, à Geer	019/58.84.45

Les familles qui souhaitent un baptême, voudront bien avertir Madame Marie-Paule Herck dès que possible.

D'Une main à l'Autre

Qu'il fait froid!

Avec pas plus de 10 à 12°C la nuit et pas plus de 30°C la journée, nos amis maliens ont froid. Le matin, nous les trouvons emmitouflés dans des couvertures. Certains ont même des chaussettes, des mouffles et un passe-montagne. Le soleil du mois dernier a brûlé tout sur son passage, la brousse a revêtu son triste habit de couleur jaune et les troupeaux de plus en plus nombreux ont débarrassé les champs du peu de tiges de mil qui restaient. Certains jours, nous avons dénombré à la mare près de chez nous mille bovins.



Dans un village proche du nôtre, nous avons également assisté à une fête traditionnelle où chaque éleveur a présenté à un jury une sélection de son troupeau. Le vainqueur est celui dont les bêtes sont les plus grasses à la fin de la saison d'abondance. Un immense barbecue alimenté par une bête égorgée sur place va durer toute la nuit.

Nous avons également apprécié la compagnie de deux compatriotes, Serge et Michel de Poupehan qui pour la 3^{ème} année (maintenant) sont venus réaliser quelques projets à Tabagolo, à Kassa et à Bandiagara, sans oublier leur participation lorsqu'il a fallu remplacer une institutrice absente dans notre petite école. La dernière soirée en leur compagnie et celle de plusieurs amies maliennes restera comme un grand éclat de rire. Leur départ fut quelque peu perturbé par la neige (pas celle d'ici mais celle de chez vous!).

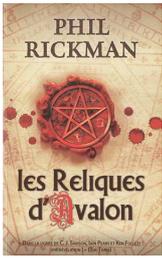


C'est maintenant au tour de Jean-Marie et Sonia, habitués de longue date, à venir pour un séjour de deux mois au pays Dogon. Nous profitons de ce mot pour vous présenter nos meilleurs vœux pour l'année nouvelle. Que celle-ci soit porteuse de paix, de santé, de joie et de prospérité pour vous et les vôtres. Profitez de cette année pour essayer de réaliser vos projets et pourquoi pas, vos rêves les plus fous! Nos vœux vous accompagnent.

Marie-Rose et Marcel Dodion

Au fil des pages...

Les reliques d'Avalon de Phil Rickman



Angleterre, 1560. La reine Elisabeth accède au pouvoir. Période de troubles, d'incertitude, de violence et de déchirures. Pour asseoir son pouvoir, elle envoie deux fidèles, John Dee son astrologue et Robert Dudley son ami d'enfance, à la recherche des ossements du roi Arthur à Glastonbury, ancienne île d'Avalon. Là-bas, tout semble être hors du temps, voué au culte de l'étrange. Leur quête est loin d'être aisée, surtout quand elle est endeuillée par un crime horrible, satanique commis sur un de leur proche.

Loin des révélations sensationnelles des *Da Vinci Code* et autres, ce roman nous entraîne dans les sombres recoins d'une Angleterre ravagée par les dissensions religieuses, à la poursuite du mythe du roi Arthur.

Delphine Lallemand

Bibliothèque de Les Waleffes, appel aux bénévoles,

pour assurer une permanence, une fois par mois, le mercredi de 16h à 17h30.

Avis de recherche

Le comité des Mémoires de Viemme, recherche des documents écrits, des partitions musicales, des affiches, des photos concernant Monsieur Paul Depas, ancien instituteur de Viemme, auteur et compositeur de pièces de théâtre et opérettes.

Il recherche également des renseignements sur le Révérend Curé Damseaux (son monument funéraire se trouve au pied de la tour du clocher de l'église).

Votre collaboration sera communiquée à Annie Nibus tél 019 326065 ou André Mathy 019 323863. Elle participera à la présentation d'un dossier lors des Journées du Patrimoine.

Mémoire du passé

Classe de maternelles 1991-1992

à vélo de gauche à droite :

Pauline Laurent, Ludovic Pivato, Julia Bailly, Mathilde Marin, Gaëlle Derenne, Saskia Burie



2^{ème} rang de gauche à droite :

Madeleine Bailly, Philippe Gérard, Grégory Pivato, Justine Marin, Clémentine Laurent, Ludivine Lallemand, Geoffrey Mornard

3^{ème} rang :

Morgan Fontana, Olivier Van Puymbroeck, Mathieu Delcour, François Chabot, Morgane Bailly, Vanessa Bardonau, Madame Genot

Le thym au jardin (*Thymus vulgaris* L.)



Le thym, symbole du soleil et du bassin méditerranéen, est un sous-arbrisseau buissonnant qui pousse généralement dans des sols pauvres et secs des garrigues. On le rencontre aussi bien dans tous les pays qui bordent la méditerranée, qu'en Asie mineure et Asie centrale. Dans ces vastes territoires l'on y rencontre pas

moins d'une centaine d'espèces répertoriées.

Espèces rencontrées chez-nous...

Probablement à cause des différences climatiques qui existent entre l'Angleterre et le sud de la France, les jardiniers de ces deux pays ont sélectionné deux variétés de *Thymus vulgaris* passablement différentes l'une de l'autre. Soit le thym que l'on qualifie «anglais», thym d'hiver ou «allemand» et le thym «français» appelé aussi thym d'été ou de provence. Le second à la réputation d'être plus fin et savoureux que le premier, mais sa culture sous nos climats est plus aléatoire. Chez nous, c'est généralement le thym «anglais» ou thym d'hiver que l'on cultive et que l'on rencontre sur nos marchés.

Comment se présente-t-il?

Le thym présente des petites feuilles opposées, lancéolées, de couleur vert foncé à gris bleu ou blanches, voire mauves et roses. Persistantes sous climat méditerranéen, semi-persistantes chez nous suivant l'intensité du gel hivernal. De mai à juillet, le thym fleurit et attire de nombreux insectes qui viennent se délecter du précieux nectar secrété par ses fleurs. Par la suite, la plante produit une grande quantité de graines de très petite taille, noires brillantes et présentant un petit ombilic blanc. Les tiges fleuries contiennent une huile essentielle avec comme composants principaux le thymol, le cinéol, ainsi que des tanins, des saponines, des principes amers et d'autres substances à base de glucose.



Utilisations...

Les usages principaux du thym sont bien évidemment culinaires, mais aussi médicaux. En tant qu'aromate, le thym peut s'utiliser sous différentes formes : frais, séché, sous forme d'huile essentielle comme aromatisant et bactéricide (surtout dans l'industrie alimentaire).

On peut le trouver dans le commerce sous différentes formes :

- Séché, exempt de racines, présenté en bouquets (tiges, feuilles, sommités fleuries) ou mondé (comprenant uniquement les feuilles et fleurs séchées). Son goût reste intact pendant plusieurs années.
- L'huile essentielle obtenue par entraînement à la vapeur d'eau, à partir de la partie aérienne séchée.

- Consommé frais, il entre dans la composition d'un très grand nombre de plats et bouillons.

Contrairement à d'autres plantes, il garde l'entière propriété une fois séché.

Rappelons aussi que le thym au potager, éloigne les pucerons et la piéride du chou.

Quelques conseils culinaires

En cuisine, le thym dégage ses meilleures saveurs et senteurs lorsqu'il est frit, grillé, ou passé au four.

Exemple : si vous préparez des légumes ou une sauce, le thym doit être mis en même temps que les oignons ou autres légumes que vous laisserez revenir. Si vous mettez le thym en même temps que l'eau, il va bouillir et tournera en tisane, ce qui est à éviter dans une préparation culinaire. Son goût est aromatique, herbacé et amer.

Usage médicinal

Pour l'usage médicinal, seule la sommité fleurie est considérée comme officinale par la pharmacopée.

L'aromathérapie fait appel à l'huile essentielle. C'est un excellent expectorant à l'action antispasmodique. Il est actif sur la rhinite car il diminue les sécrétions nasales. Efficace aussi dans les troubles digestifs ou il exerce une action non seulement antiseptique et carminative mais aussi antispasmodique. Il possède également une action vermifuge. Le thym a aussi des vertus stimulantes et antivirales et peut être à ce titre utilisé pour prévenir les récurrences d'herpès ou de zona.

Culture

Le thym est en général, très résistant aux maladies et aux parasites. Cependant, si l'on désire le voir prospérer au jardin, il sera préférable de lui offrir une place de choix car il adore les endroits exposés au soleil. Il est, je le répète, bien adapté aux sols secs, pauvres et caillouteux qui lui rappellent ceux des régions montagneuses du sud-est de la France jusqu'à une altitude de 1500 à 2000 mètres d'altitude. A chaque printemps, il est préconisé de lui apporter un peu de fumier ou de la poudre d'os et de réduire la plante de moitié de façon à favoriser l'apparition de nouvelles pousses. Pour obtenir une bonne production, il est conseillé de le remplacer tous les 3 à 5 ans. En ce qui concerne sa taille, afin de conserver le plant en bonne santé, il est préférable de le faire juste après sa floraison qui a lieu vers la fin juin. A l'aide d'un sécateur, couper les tiges qui ont fleuri sur 3 à 4 yeux présents à la base de chaque tige. Cela permettra d'obtenir de nouvelles pousses feuillées durant l'été et d'en disposer durant l'automne et l'hiver.

Franco Slaviero.

Recettes de cuisine

Poulet farci au jambon de Parme (quatre personnes)

Ingrédients : 4 cuisses de poulet, 4 tranches de jambon de Parme, 8 feuilles de sauge fraîches, 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 5 cl de vin blanc sec, sel et poivre du moulin.

- 1- Préchauffez le four à 210 °C
- 2- Hachez le jambon et les feuilles de sauge.
- 3- Soulevez la peau des cuisses pour la décoller sans la déchirer et répartissez-y délicatement la farce (jambon et sauge).
- 4- Déposez-les dans un plat à gratin huilé et arrosez -les d'huile et de vin. Salez et poivrez.
Faites cuire 30 min à four chaud en arrosant souvent du jus rendu; la peau doit être dorée et bien croustillante.

Anne Marie

Les gaufres de Phil

Pour une fois ce n'est point de balade ou autre histoire dont je vous parlerai mais bien d'un mets qui me tient tant au cœur puisqu'il s'agit d'une recette de gaufre qui se perpétue dans la famille dont je viens de reprendre les commandes. Ces gaufres sont si légères et digestes qu'il m'a plu de vous en révéler le secret.

Etant cuisinier amateur, j'utilise un robot pour faire la pâte et j'avoue que cela fonctionne encore mieux que la façon manuelle. Donc à vous de choisir.

Pour commencer, battre quatre jaunes d'œuf en mousse, ensuite, incorporer 200 g de Planta liquide ou Solo ou autre, il y a du choix sur le marché. Ensuite ajouter petit à petit 300 g de farine fluide, ¼ de litre de lait, ¼ de litre d'eau, une pincée de sel, 10 g de levure préalablement mélangée dans un peu de lait tiède.

Travailler la pâte ou laisser le robot de cuisine s'en charger, il ne doit plus rester de grumeaux. Laisser la pâte lever 1 à 2 heures, mettre un essuie main par-dessus le récipient. Pour accélérer la montée, on peut poser le récipient sur un radiateur **tiède** par exemple. Attention, la pâte peut plus que doubler donc prévoir le récipient ad hoc. La pâte étant levée, battre les quatre blancs d'œuf en neige et les incorporer délicatement et manuellement, cette fois à l'aide d'une spatule. On peut dès lors commencer la cuisson, ne pas oublier de bien graisser les moules surtout à la première cuisson. Mettre le thermostat presque au maximum mais pas au maximum, à vous de voir lors de la cuisson. Pour ma part, j'utilise de l'huile d'olive pour graisser les moules à gaufre mais on peut utiliser d'autres matières grasses. Bon appétit et si vous avez trop de pâte pas de problèmes elle peut servir comme pâte à crêpe aussi.

Philippe Léglise

Etoile de Faimés (3^{et} 4^o provinciale) - Saison : 2010 - 2011 - Février

Le 6 février	: Strée Faimés B	- Faimés - Geer B
Le 13 février	Faimés Ougrée B	- Ouffet Warzée - Faimés B
Le 20 février	Faimés Seraing At	- Hognoul - Faimés B
Le 27 février	Faimés Warnant B	- Modave - Faimés B

Francis Melin nous a quittés



La saison sportive 2010-2011 de notre club de tennis de table TTC Renaissance est marquée à jamais par un triste événement. Nous avons perdu notre secrétaire Francis Melin. Son départ laisse un grand vide dans sa famille et dans notre club. Il était bien plus qu'un secrétaire : il était le pilier du club. Sans lui, peut-être le club n'aurait-il pas atteint les 50 ans d'existence! Il était aimé de tous pour sa disponibilité, son humanisme, son empathie. Toujours présent, toujours prêt pour les projets, l'intendance, les travaux, les réunions de comité, l'entraînement des jeunes. Curieux de tout, il s'intéressait à toutes les discussions, des jeunes et des moins jeunes. En fait, il était pour chacun d'entre nous un membre de notre famille. Notre souhait le plus cher est de pérenniser le club, son club. Nous avons décidé d'organiser annuellement un tournoi en mémoire de Francis. Le premier tournoi Francis Melin a eu lieu ce samedi 17 décembre.

Il nous a permis de réunir tous les joueurs du club, preuve s'il en est de la reconnaissance que les joueurs ont pour Francis.

L'ambiance était chaleureuse mais bien évidemment empreinte d'un sentiment de tristesse. Tout s'est bien déroulé, je pense, comme Francis aurait aimé que cela se déroule!

Francis, ta famille ping te salue.



José Gilkinet, Président

Calendrier des activités du cercle horticole

<i>Date</i>	<i>Local</i>	<i>Heure</i>	<i>Sujet / Activité</i>	<i>Conférencier</i>
Ve. 4-02	"Le Cortil"	20h	La culture des tomates	Mr. Sandrap
Ve. 4-03	"Le Cortil"	20h	Les serres en culture maraîchère	Mr. Sandrap
Sa. 12-03	"Le Cortil"	14h	Démonstration de tailles	Mr Lonneux
Ve. 1-04	"Le Cortil"	20h	Étalement des floraisons	Mr. Tiquet
Di. 3-04	"Le Cortil"	12h	Dîner du Cercle Horticole	
Di. 1-05	"Le Cortil"	de 9h à 16h	Foire aux plantes + Conseils de 10 à 12h	Mr. Lonneux
Ve. 6-05	"Le Cortil"	20h	La culture intégrée	
Ve. 3-06	"Le Cortil"	20h	Trucs et astuces facilitant le travail au jardin	Mr. Packu
Ve. 2-09	"Le Cortil"	20h	Multiplication des plantes vivaces	Mr. Lonneux
Ve. 7-10	"Le Cortil"	20h	Les jardins en automne	Mr. Brasseur
Ve. 4-11	"Le Cortil"	19h	Assemblée générale	
	"Le Cortil"	20h	Les diverses variétés de haies + les petits arbustes décoratifs (1,50 à 2,50 m.)	Mr. Packu
Ve. 2-12	"Le Cortil"	20h	Les fleurs grimpantes d'extérieur	Mr. Brasseur

Pour de plus amples informations :

Robert COUNE : 019/56.61.64. - France COLLIN : 019/56.74.36. - Céleste MATTERNE : 019/56.67.84.

Plantes aromatiques et condimentaires

(résumé de la conférence de M. Brasseur au Cercle horticole de Borlez le 1^{er} octobre 2010)

Monsieur Brasseur introduit son sujet par une évidence : les aromates s'apprécient avec le nez et les condiments avec la bouche. Son exposé fera fi de cette distinction et se basera sur les caractères généraux des plantes. Ainsi, les annuelles seront semées ou repiquées dans la planche des foliacées et les vivaces occuperont un espace individuel réservé.

Mais la réussite culturale dépend du respect apporté aux exigences particulières de chaque plante. Les unes préfèrent un sol calcaire (thym, serpolet) ou humifère (cerfeuil, roquette), les autres un sol sec (lavande, romarin) ou humide (menthe, origan), voire une exposition ensoleillée (lavande, sauge) ou semi-ombragée (oseille, rhubarbe), etc. Ces caractères peuvent aussi se conjuguer : ensoleillé et sec (lavande, romarin) ou ensoleillé et humide (roquette, consoude). Soyons donc attentifs au biotope adéquat!

Si vous achetez un plant, optez pour un sujet qui ne présente que des jeunes pousses de l'année.

Refusez les plants fleuris sur du vieux bois, car âgés ils sont moins vigoureux.

La multiplication par semis :

Effectuez le semis des vivaces à partir de mai. D'abord en pépinière, si possible dans de très petits volumes de terre (plaque de polystyrène évidée), puis repiquez en petits pots, et enfin mettez en place. Le semis des annuelles cultivées à l'intérieur, commence en mars (basilic), à 18 ou 20°C. Vient ensuite un repiquage, puis une mise définitive en pot (diamètre 10/12 cm). Le semis des annuelles d'extérieur débute en mai, à la mi-ombre.

La multiplication des vivaces par bouturage :

En juin, effectuez le bouturage de tête (sauge et romarin). Prélevez une extrémité de rameau herbacé de 5-6 cm, ôtez les feuilles du bas pour n'en conserver que quelques-unes en tête. Attention, on ne bouture jamais un rameau fleuri! Autre possibilité, le bouturage des semi-ligneux en automne (santoline), mais la reprise est plus lente.

La division :

Tous les 2 ou 3 ans (oseille, consoude, rhubarbe, thym).

Au printemps, déterrez la plante, coupez en 2 ou 4 parties et replantez. Selon la racine, laissez cicatriser à l'air durant quelques jours (+ charbon de bois pour la rhubarbe).

La taille des vivaces :

Taillez la lavande en 3 fois, les têtes après floraison, les 2/3 de la tige à l'automne et le 1/3 restant au printemps. Sauge, romarin et thym, idem ou taillez fortement en mars.

Recommandations et conseils en vrac :

Binez le sol (adventices) et arrosez (selon les variétés). Epandez l'engrais soluble (Végétora) toujours sous le feuillage et après avoir, la veille, humidifié la terre par un arrosage. Ne laissez jamais les fleurs se faner, coupez-les dès qu'elles s'étiolent !

Basilic : se sème en mars pour l'intérieur et en mai pour l'extérieur. Attention aux aleurodes !

Ciboulette : ne pas laisser fleurir, coupez régulièrement à 3 cm du sol. Divisez après 2-3 ans.

Laurier sauce : gélif, donc butez pour protéger. La reprise des boutures est très difficile, elles végètent longtemps. Il se cultive facilement en pot que l'on rentre l'hiver, mais il demande de la lumière et gare à la cochenille et à la fumagine.

Menthe : limitez le drageonnement par une bordure et taillez court.

Origan : réclame une terre humifère.

Persil : la germination dure 5 semaines. Pour la ramener à 2 ou 3, trempez les graines durant 12 h dans l'eau tiède, éliminez celles qui surnagent, mélangez-les à du sable de Rhin et semez à l'ombre en recouvrant d'une toile de jute humide. Vérifiez et ôtez le drap dès la levée.

Romarin : gélif, donc butez le pied et taillez régulièrement pour limiter la hauteur.

Robert Coune

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

Vendredi 4 février à 20 h au Cortil à Borlez, conférence du Cercle Horticole : «La culture des tomates» par M. Sandrap

Samedi 5 février à la salle La Forge à Celles

Souper boulets – frites de la section Route de l'Unité des scouts de Faimés

Adulte 10 euros /Enfant 8 euros

Projet de rénovation des différents locaux

Réservations : Feron Thibault 0479 24 58 23 – Lallemand Delphine 0473 84 78 18 – Franck Céline 0479 55 20 25 –

Marin Justine 0479 26 25 90

12 février, à 17h30 Tournoi belote des pionniers de Faimés

Salle La Forge 15€ par équipe

Inscription auprès de Justine Schroeders : 0494/58 18 34

Souper chinois "Baladins-Louveteaux" au Cortil le 19 février à partir de 18h30.

2 menus proposés (sauce aigre douce/sauce au miel). 10€/enfant et 12€/adulte.

Réservations :

- Maurane Giglione (louveteaux) 0493/19 32 12
- Elodie Lackowski (baladins) 0477/ 97 92 38
- Par e-mail : louspfaimés@hotmail.com

Dimanche **20 février** à 12 h la salle La Forge à Celles, le Comité de parents des écoles de Faimés vous invite à sa **PASTA PARTY**.

Réservations avant le 16 février auprès de Marie-Paule Devallée-Doguet (019/67.68.24)

Les bénéfiques sont au profit des écoles communales de Faimés.

Buvette de l'Etoile de Faimés, samedi 26 février 18h30

Souper raclette

Réservation Benoît Franck 0473 623 339

Dimanche 27 février dès 12 h salle La Forge à Celles

11^{ème} dîner du F' Aïmons-Nous (voir détails p. 2)

Le dimanche 27 février à 14 h au Cortil de Borlez, se tiendra l'assemblée générale du comité apicole, suivi d'une conférence.

Vendredi 4 mars à 20 h au Cortil à Borlez, conférence du Cercle Horticole : «Les serres en culture maraîchères» par M. Sandrap