

Editorial

Le loup et le berger

C'était il y a longtemps, c'était le temps de l'Ardenne «aux loups». Il avait commencé à neiger très tôt sur la fagne. Et du côté du «Fraineu», l'ermite campé devant sa cabane, Léon Rinquet, dit le «Négus», l'avait prédit : «l'hiver sera dur cette année». En cette veille de Noël, le ciel se couvrit encore davantage et, alors que le brouillard enveloppait ces magnifiques reliefs ardennais, la neige se remit à tomber. Elle tombait en tourbillonnant en faisant penser à des millions de confettis virevoltant dans l'air glacé. Et en arrivant sur le sol gelé, elle tapissait tout le paysage d'un épais et dur manteau blanc.

Grincheux, le vieux sanglier solitaire, n'en souffrait pas trop, car bien à l'abri dans sa bauge située dans un inextricable fouillis de ronces et de buissons, et avec sa réserve de graisse et la couenne épaisse, il avait de quoi tenir. Juché sur un promontoire, Rahaan, le loup, tendait sa gueule au vent. Ses babines se mirent à frémir... C'est que non seulement il avait affreusement faim, mais ses petits lovés contre le ventre de la louve au chaud dans leur tanière avaient très faim eux aussi. Le ruisseau gelé n'empêcha pas la biche d'en briser l'épaisse surface à l'aide de ses sabots pointus, permettant ainsi à son jeune faon d'étancher sa soif. La marmotte, quant à elle, se fichait éperdument des rigueurs de l'hiver car, plongée dans un long sommeil léthargique qui allait durer six mois, elle n'avait non plus rien à craindre.

La mère Michel, habitant au lieu dit «le mont Rigi» près du signal de Botrange signala à l'une de ses voisines «la nuit dernière, la tuile à loups s'est mise à siffler très fort, c'est là un signal de danger, car nul doute que les loups, avec ce mauvais temps, se rapprocheront des maisons. Il faudra, par prudence, bien fermer les portes des étables et des maisons». C'est ce que devait malheureusement constater Johan le berger, car devant la porte de sa bergerie, il trouva les restes de la dépouille de l'une de ses brebis tuée la nuit précédente. «Cette fois-ci j'en ai assez de ce maudit animal qui finira par décimer tout mon troupeau» maugréa t'il. Le berger prit alors la ferme décision de guetter la venue de l'animal. Bien emmitoufflé dans sa pelisse de fourrure, il se cacha ce 24 décembre à proximité du bâtiment dès

la nuit tombée. Et à bon vent, attendit l'arrivée du fauve malfaisant.

Un peu avant minuit, Rahaan toujours tenaillé par la faim s'approcha en silence du bâtiment attiré par ces bonnes odeurs. Mais subitement tous ses sens le mirent en éveil et il flaira le danger. Mais il était déjà trop tard car la silhouette du berger devant lui avait déjà mis un genou en terre et se préparait à porter le coup fatal. Le loup, bien campé sur ses antérieurs, et maintenant résigné sur le sort qui l'attendait, posa alors son regard irisé de pépites dorées en direction du berger. Son regard triste semblait lui dire «vas-y tire donc car je t'ai enlevé une de tes brebis la nuit dernière, mais ce n'était pas uniquement pour moi, c'était surtout pour mes petits car ils ont aussi besoin de se nourrir, et ont très faim». Johan le berger qui jusqu'alors n'avait jamais croisé le regard d'un loup, ni observé attentivement son masque mystérieux obscurci de roux et d'ébène, tenta de contrôler son émotion et au lieu de presser la



détente de son arme, il se passa une chose incroyable. Il posa l'arme dans la neige. Le loup, attentif, dressa alors ses oreilles et une expression presque humaine et étonnante se dessina sur la gueule de l'animal. Et tandis que dans l'église du village de Xhoffraix voisin, l'on entonnait le chant «il est né le

divin enfant, chantez hauts bois et résonnez musettes» car le sauveur venait de naître, le loup s'approcha timidement du berger, et celui-ci le caressa tendrement en flattant son encolure. Ils devinrent depuis lors de vrais amis. C'est ça aussi la fabuleuse magie de Noël. Paix sur la terre aux hommes et aux animaux de bonne volonté.

Chers amis et lecteurs du F'aimons-nous, je vous souhaite de tout cœur et au nom de toute notre équipe de rédaction, un «excellent et merveilleux» joyeux Noël.

Franco Slaviero

Notes : Si Léon Rinquet, surnommé le «Négus», a réellement existé et vécu en ermite retiré du monde dans «sa cabane» alors qu'il était docteur en sciences physiques et mathématiques, le récit, quant à lui, est sorti de mon imagination et est le fruit de l'attachement profond que je porte à cette «Fagne fascinante et mystérieuse» qui me fait toujours rêver et me rappelle si bien mes Alpes de mon enfance.

Le dernier loup abattu dans les Ardennes belges a été tué en 1866 à Habay-la-Neuve.



Aineffe



Borlez



Celles



Les Waleffes



Viemme

SOMMAIRE

1. Le loup et le berger
2. Sommaire – Equipe de Rédaction
3. Noces d'or : Marie Claire Vliermael et Joseph Lenoir
4. Ne rien manquer de Noël à Faimés
5. Octobre - novembre à Faimés
6. Sacrement de Confirmation
7. Noël dans nos paroisses
8. Calendrier des messes
9. Intentions de messe – Préparation aux baptêmes
10. Contre la pauvreté – Au nom de la mère
11. Des nouvelles de la petite école de Viemme – Eteignons la TV
12. Le temps du bien-être – Recette du mois
13. Fête de Noël
14. Méfions-nous de l'aluminium!
15. Les conseils du jardinier – L'Etoile de Faimés
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 – jeanlouis.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

INTERNET - INTERNET - INTERNET

Ne manquez pas de visiter notre site «**New look**» : 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

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)

François Biscardi chez vous
Parce que vous le voulez bien !
Coupe dames et enfants
Coiffeur hommes



dans votre région
à partir de 10 euros



0498 211 474
biscardifrancois@yahoo.fr

1 coupe = 1 blague offerte!

Marie Claire Vliermael et Joseph Lenoir : une histoire de chemin



robe de mariée.

Marie-Claire et Joseph se sont unis le 23 décembre 1965. Comme beaucoup de couples qui fêtent actuellement leurs noces d'or, ils ont échangé leurs consentements devant un échevin haut en couleur que tout le monde connaissait sous le sobriquet de "li groûmèt" (le garçon meunier) et qui officiait en sabots. Après la formule rituelle "au nom de la loi, je vous déclare unis par le mariage", l'échevin a ajouté : "*on z-a-t-on ene botèye ?*", bouteille qu'il mit aussitôt en lieu sûr certainement pour la partager avec tout le collègue.

Les jeunes époux se sont installés dans la maison familiale de Marie-Claire située justement rue Armand Heptia, nom officiel de cet échevin original et très populaire qui se dévoua à sa commune de 1921 à 1970. Le lendemain, près de 80 amis et membres des deux familles sont venus fêter l'événement au cours d'un banquet réalisé par la maman de Marie-Claire. La veillée de Noël a donc une signification particulière pour nos jubilaires.

Les racines de Marie-Claire sont à Faimies : elle est née comme son papa dans la maison qu'elle occupe toujours et qui était une petite exploitation agricole. Deux autres fermes voisines appartenaient à des parents et le matériel était mis astucieusement en commun. Après l'enseignement primaire à Celles, elle a pris le chemin de l'IPES à Waremme puis a suivi deux années de perfectionnement en couture. Ayant obtenu le diplôme de tailleur, elle a mis ses dons en pratique pendant 20 ans et se souvient avec émotion avoir réalisé sa propre

Quand il a pris la décision de quitter l'école à 14 ans - au grand désespoir de son instituteur - Joseph ne pouvait se douter que cela l'amènerait indirectement à rencontrer la femme de sa vie. Il a d'abord travaillé à la ferme Gérard à Remicourt où il participait à l'entretien du parc. À 19 ans, arrivé au moment d'accomplir les 18 mois du service militaire, il fut affecté à l'Ecole du Génie à Jambes puis Amay, où il a bénéficié d'une formation complète en mécanique; ensuite, il fut muté au 9^e Génie à Antheit jusqu'à sa démobilisation. C'est avec son papa qu'il a alors commencé à travailler aux Ets Delvenne à Remicourt comme conducteur de camion mais d'abord comme paveur. Et c'est ainsi, semble-t-il, qu'il a été amené à réaliser un sentier chez un des oncles de Marie-Claire, sans savoir où ce chemin le mènerait !

Car l'histoire ne dit pas si Marie-Claire s'intéressait justement à l'art du pavage ou si le climat de Remicourt, où habitait une partie de la famille maternelle, lui convenait particulièrement mais les occasions de se revoir se sont manifestement multipliées puisqu'après avoir pendant 30 ans "roulé sa bosse" comme il le dit, Joseph a traversé la grand-route pour venir vivre auprès de l'élu de son cœur.

À partir de son mariage et jusqu'à sa pension, Joseph a fait carrière aux Entreprises Matagne comme grutier puis comme contremaître. Il scrute donc d'un œil averti l'état des autoroutes...

À côté de leurs occupations professionnelles, les époux ont participé à l'animation du quartier avec des amis qu'ils n'oublient pas : que de nostalgie mais aussi de souvenirs chaleureux ou cocasses! Grâce aux bénéfices de la fête organisée près de la ferme Humblet, le comité, dont Joseph était un pilier, pouvait offrir des jouets aux enfants; Père Noël faisait pendant plusieurs jours une tournée qui se terminait bien sûr par "*une petite goutte - jamais pendant le travail*". Lorsqu'une petite fille du quartier fut hospitalisée, Père Noël lui rendit visite et dû finalement faire le tour de toutes les chambres de la clinique. Il est aussi question de "petite goutte" dans le déroulement du cortège costumé : le foyer de Joseph et Marie-Claire était une de ces haltes où les participants pouvaient reprendre des forces...

Avec un voisin, Joseph a longtemps participé aux rallyes du RMU au guidon d'une superbe moto BSA millésime 1954. Il aligne aussi avec bonheur chaque semaine guidon et cran de mire au club de tir sportif à Ligny. Malgré les années passées au volant dans le cadre de son métier, il aime vraiment conduire et ne demande qu'à partir en voyage. Marie-Claire a cessé les travaux de couture mais adore - comme sa maman - cultiver les fleurs et réaliser des montages : elle a pendant des années fait partie de l'équipe qui fleurit l'église de Celles. Elle s'est familiarisée avec l'informatique grâce à la compétence de son fils Jean-Marc mais elle avoue qu'elle préférerait se perfectionner à son rythme avec la douce complicité de sa petite-fille Caroline, âgée de 12 ans.



Joseph vient de fêter ses 80 ans, Marie-Claire a quelques années de moins. Ils prennent soin l'un de l'autre et, ensemble, de leur petite-fille qui séjourne régulièrement chez eux. Bientôt, la façade de la maison sera illuminée pour les fêtes de Noël... et de leurs noces d'Or.

Claire Liénart

Octobre – Novembre à Faimés



Souper du foot



Halloween aux écoles de Celles



Armistice



St Nicolas dans les rues de Viemme

Ne rien manquer de Noël à Faimés

Samedi 12 décembre	<i>Souper – spectacle de Noël</i>	Dès 19h, les enfants de la Petite Ecole vous invitent à venir assister à leur spectacle de Noël et à partager un repas convivial. Au menu : boulettes-frites-dessert. Voir info en page 11.
Vendredi 18 décembre	<i>Noël du Cœur</i>	À partir de 19h, décoration du sapin de Noël sur la place de Borlez À la Ferme pédagogique de la Croix de Mer (Borlez), collecte de vêtements et de vivres non périssables au profit du CPAS de Faimés. Cette action de solidarité est organisée par le Comité Les D'joyeux Borlatis. Bar et petite restauration.
Samedi 19 décembre	<i>Fête de Noël</i>	Entre 13 et 18 h, passage du Père Noël dans les rues de Celles Fête de Noël organisée par le Comité des Fêtes de Celles. Voir détails en page 13.
Dimanche 20 décembre	<i>Fête de Noël</i>	Le Comité d'animation villageoise «VIEMME ET VOUS» a le plaisir de vous inviter à sa Fête de Noël à la ferme Genot, rue St Georges n° 7 à Viemme. Début des festivités à 16h et arrivée du Père Noël à 18h30. Surprises, soupe à l'oignon offerte, dégustation de vin chaud, gaufres, ... Voir infos en page 13.
Jeudi 24 décembre	<i>Veillée de Noël des familles</i>	À 18h à l'église de Berloz, pour toutes les familles de Faimés, Berloz et Geer, une veillée de Noël «par les enfants et pour les enfants». En famille... (voir p. 7)
Jeudi 24 décembre	<i>Messe de Minuit</i>	À minuit en l'église de Hollogne, la joie de la messe de minuit à Noël. (voir p. 7)
Vendredi 25 décembre	<i>Messe de Noël</i>	À 11h, messe festive en l'église de Borlez. <i>Après chacune des célébrations, bénédictio des petits enfants près de la crèche.</i> Comme chaque année, une manne, près de la crèche, recevra vos dons de vivres non périssables et jouets.
Dimanche 27 et lundi 28 décembre	<i>Dégustations de Noël</i>	Dès 18h dans la grange de la ferme Thiribu, rue Grimont n°1 à Aineffe. Dégustation d'huîtres, saumon, boudins, brochettes d'agneau, vin.. Organisée par le Comité Aineffe en fête
Dimanche 3 janvier	<i>Les rois mages faimois</i>	Les enfants du catéchisme passeront dans nos villages et partageront leur joie et leurs chants. (Plus de détails p. 7)

Sacrement de Confirmation

Après une retraite bien organisée par le père Jean, à Farnière, c' est le coeur joyeux que nos 32 jeunes ont été confirmés en l'église Ste Madelberthe de Celles par Mgr Jean-Pierre DELVILLE, le 18 octobre.



Ont été confirmés pour toute notre Unité Pastorale :

Justine BADA, Louise BAREEL, Emmeline BOES, Simon BRICHEUX, Cyril CARTUYVELS, Philippine CARTUYVELS, Aurore CHABEAU, Corentin CHABEAU, Charlotte CHABOT, Emilie COLANTONIO, Maxence de la BRASSINNE, Léa DELHALLE, Lucie DEVALLEE, Alexandre FALLAIS, Antony FALLAIS, Claire FALLAIS, Julie FRANKEN, Marie GALET, Eléonore HEINE, Nicolas JADOUL, Thibault LYTRIDES, Damien MASSET, Aymeline MATHIEU, Céline MURA, Henri MOULIGNEAUX, Léo MOISSE, Lise PIERLE, Claire POLLARD, Hugues RIHON, Clémence VIRLEE, Jérémy VOLDERS, Vanina WILLEMS.

Chaque confirmand ainsi que les animateurs ont reçu de Mgr DELVILLE un chapelet venant de Lourdes.



Merci à tous pour cette belle participation.

L'équipe d'animation à la confirmation.

Noël dans nos paroisses

- *Veillée de Noël des familles*



Pastorale.

Le **jeudi 24 décembre à 18h** en l'église de Berloz (et pas Borlez) tous les enfants de Faimés, Berloz et Geer qui se préparent à la première communion, à la profession de foi ou à la confirmation organiseront la veillée de Noël pour les enfants et leurs familles. Par les enfants et pour les enfants, chants de Noël, crèche vivante, animations. Bienvenue à tous.

- *Messe de minuit*

Le **jeudi 24 décembre à minuit**, espérance dans la nuit, nous vivrons la veillée de Noël à Hollogne. Invitation à toute l'Unité

- *Le jour de Noël*

Le **vendredi 25 décembre à 11h**, célébration de la messe de Noël en l'église de Borlez.



- *Les rois mages faimois*



Le **dimanche 3 janvier**,

Comme l'année dernière, les enfants des deux équipes de catéchisme de Viemme (Camille et Ginette) parcourront les rues du village. Ils prendront le rôle des Rois Mages et apporteront la joie de Noël aux personnes âgées.

Les autres équipes se rendront à la Maison de Repos de Les Waleffes à 15h.15.

Des vivres non périssables et des jouets seront à déposer dans les paniers près des crèches dans les différentes églises. De nombreuses familles en ont bien besoin.

Calendrier de l'Unité pastorale en décembre

		Berloz	Faimés	Geer
Ma	1		9h30 Corswarem	
Me	2	Ste Viviane		14h30 Les Waleffes (MR)
Je	3	St François Xavier		17h Geer
Ve	4	St Jean de Damas	17h Crenwick	
Sa	5	2^e dimanche		18h Hollogne
Di	6	de l'Avent	9h30 Berloz	11h Borlez
Ma	8		9h30 Rosoux	
Me	9			9h30 Viemme 14h30 Les Waleffes (MR)
Je	10		17h Berloz	
Ve	11	St Daniel		9h30 Borlez
Sa	12	3^e dimanche		18h Hollogne
Di	13	de l'Avent	9h30 Rosoux	11h Les Waleffes
			<i>Collecte au profit d'Entraide et Fraternité</i>	
Ma	15		9h30 Corswarem	
Me	16	Ste Alice		14h30 Les Waleffes (MR)
Je	17	St Gaël		17h Geer
Ve	18	St Gatien	17h Crenwick	
Sa	19	4^e dimanche		18h Hollogne
Di	20	de l'Avent	9h30 Crenwick	11h Viemme
Ma	22		9h30 Rosoux	
Me	23	St Armand		9h30 Viemme 14h30 Les Waleffes (MR)
Je	24	Veillée de Noël	18h Berloz : <i>messe de Noël en famille</i>	24h Hollogne <i>Messe de Minuit</i>
Ve	25	Noël	9h30 Crenwick	11h Borlez
Sa	26	Sainte Famille		10h Geer
Di	27		9h30 Corswarem	11h Celles
Ma	29		9h30 Corswarem	
Me	30	St Roger		14h30 Les Waleffes (MR)

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 : jeudi et samedi de 10 à 12h. Mardi de 18 à 19h. Mercredi de 17 à 18h.

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

Joyeux Noël et bonnes fêtes de fin d'année

Intentions de messe – décembre

AINEFFE & BORLEZ

- | | | | |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>6</u> | Bertha ROBERT
MF fam. de MARNEFFE , d' ANS et LEONARD-MODAVE
Alphonse PIRON | <u>25</u> | Alix MESTREZ , fam. JACQUES-ROLANS et MESTREZ-CHARLIER
Monique GUILMOT , Jean FRERART , Constantin GUILMOT et prts déf.
MF fam. d'OTREPPE |
| 11 | MF fam. BERTRAND, CHARLIER et MORTIER | | Francis BURTIN et Quentin CHANTREL |
| <u>25</u> | Fam. DELCHAMBRE-COLPIN et DELORY-CLAASSEN | | |

CELLES

- | | | | |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>27</u> | Epx Georges DOYEN-JAMOULLE et prts déf.
Camille HUMBLET , André HUMBLET , François MARICQ , épX LHOEST-MOREAU , Henri et Marie STREEL-BOLLINNE et MESTREZ-BOLLINNE | <u>27</u> | Fam. DESTEXHE-MOYAERT et leurs enf. Aline et Hubert
Fam. PIRION-DUCHATEAU et épX JAMART-RICHART |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

LES WALEFFES

- | | | | |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | Joseph PASQUE , son épse Josephine MATERNE et sœur Colette de Jésus | <u>13</u> | Auguste COLLIN , prts et amis déf. fam. COLLIN-SCHOENAERS |
| 9 | Fam. KEPPENNE-GASPARD et HANLET-HOGE et Gaëtane | 16 | Fam. DELATHUY-BEAUJEAN |
| <u>13</u> | Fam. WERY-FLABA , José FIASSE , CESAR-BRAINE et Germaine CHARLIER | 23 | Epx Joseph COLLIENNE , Marie MEUGENS et déf. de la maison de repos |
| | | 30 | Robert JACOB et prts déf. |

VIEMME

- | | | | |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9 | Marie-Rose CORSWAREM
Les âmes oubliées du purgatoire
MF Jean de BRABANT de LIMONT | 23 | Charles HOUGARDY , Alice DELCHAMBRE , Ernest PIETTE , Josée et fam.
Epx GASPARD-JACQUES , leurs enf. et pts-enf., épX GASPARD-MARNEFFE et JACQUES-FONTAINE
MF Jean de BRABANT de LIMONT |
| <u>20</u> | Fam. RIGOT-JACQUEMIN prts et amis déf.
Joseph KRUPA
Fam. HANNOSSET-VANDERMEIR , prts et amis déf.
MF Jean de BRABANT de LIMONT | | |

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

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Borlez : chez Mme Mimie PIRON-GILSOUL , 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. Jamouille, 16 | ☎ 019 32 43 68 |

Préparation aux baptêmes

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

L'équipe de préparation aux baptêmes mentionnée ci-dessous se tient à votre disposition :

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Marie-Paule et Yves HERCK-de GOEIJ , rue Basse l'Adresse, 8, à Les Waleffes | 019/56.65.54 |
| Michèle 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 , ruelle du Presbytère, 1, 4257 à Berloz | 019/32.22.87 |

Contre la pauvreté, je choisis de vivre-ensemble!



Vivre Ensemble est un service d'Eglise, mandaté par les évêques pour animer une campagne de solidarité durant l'Avent dans les communautés de Wallonie et de Bruxelles. Vivre Ensemble soutient des actions de terrain de lutte contre la pauvreté et l'exclusion. Elle organise aussi des campagnes de sensibilisation aux causes de la pauvreté et suscite la solidarité avec les personnes démunies. Des missions que l'organisation mène à bien depuis plus de 40 ans.

Vivre Ensemble : deux mots qui ont été choisis en 1971 pour nommer la première action de récolte de fonds lancée par les évêques de Belgique pour lutter contre la pauvreté. Deux mots qui mettent en avant notre fraternité humaine, notre filiation commune, et la responsabilité qui en découle.

Nous sommes de plus en plus nombreux –associations, mouvements, collectifs, citoyens, chrétiens- à ne plus nous contenter de la devise : «sécurité – inégalités – compétition». A vouloir nous émanciper des contraintes et formatages qui nous empêchent de respirer librement; à refuser de tenir pour acceptables les inégalités qui nous divisent; à rêver de relations pacifiques entre les gens et entre les peuples, à l'inverse de cette logique de compétition qui nous happe dès l'enfance.

Nous sommes de plus en plus nombreux à le penser et à le dire, y compris hors du milieu associatif et religieux : non, l'altruisme, l'amour, la fraternité, la solidarité ne sont pas des anachronismes réservés aux bourgeois bohèmes ou aux moines bouddhistes.

C'est pourquoi il nous faut nous réapproprier cette expression, lui rendre son sens fort. Vivre n'est pas survivre, ni vivoter, ni végéter. L'être humain a droit à la vie, à «la vie en abondance». Refusons de céder à la peur, retrouvons l'enthousiasme, l'envie, l'être, le Désir de vie! Vivre c'est avancer, construire, découvrir, créer, relier, aimer, rire. Et l'on pourrait ajouter «ensemble» derrière chacun de ces verbes, tant vivre seul et pour soi seul n'a pas de sens et n'est tout simplement pas possible.

Ce vivre-ensemble-là est autrement plus enthousiasmant que l'autre. Pour qu'il ne reste pas un vœu pieux, un beau rêve désincarné, **il nous faut retrousser nos manches**, ouvrir notre porte et nous mettre à l'ouvrage.

Cette année, l'UP a choisi de soutenir le projet «Un toit pour tous» de Cras-Avernas.

Cette association a été créée en 2004 par un ancien SDF. Lieu d'accueil et d'écoute des personnes éprouvant des difficultés sociales et de logement; aide à la recherche d'un logement aux personnes en difficultés. Entrepôt et distribution de meubles et d'électroménagers de seconde main.

Action Vivre Ensemble est habilitée à octroyer une attestation fiscale pour tout don de 40 € annuels versés sur le compte BE34 0682 0000 0990.

France Collin

Au nom de la mère

En ce mois de décembre, nous attendons tous les fêtes de fin d'année, et spécialement la Noël. Il ne faut pas être chrétiens pour cela : que ce soit dans les têtes, dans les publicités de nos magasins ou encore dans les spots promotionnels des chaînes de télévision, Noël arrive, il sera bientôt là. D'année en année, on en parle même –me semble-t-il– de plus en plus tôt.

Bien sûr pour les chrétiens, ce temps (qu'on appelle le temps de l'Avent) est un temps de préparation spirituelle : on médite sur ce Jésus que le monde attend, on pense à ce qu'il dira et fera. On se rend disponible pour l'accueillir, lui, sa personne et son message.

Il y a un roman récent qui permet de se préparer un peu autrement à Noël. C'est le livre d'Erri De Luca, «Au nom de la mère». Il accompagne cette attente de la naissance de Jésus en se mettant dans la peau de Marie, sa mère. Comme c'est un auteur hyperdoué, il élargit même et imagine comme la vie qu'elles prônent vient modifier le regard, les pensées et les rêveries de toutes les femmes enceintes. Par exemple cet extrait : «Il occupe tout mon espace, pas seulement celui de mon ventre. Il est dans mes pensées, dans ma respiration, il sent le monde à travers mon nez. Il est dans toutes les fibres de mon corps...».

Et si nous pensions à Noël au travers des yeux de Marie? Et si nous profitions de ce mois de décembre pour rendre hommage à toutes ces futures mamans qui, à Faimies et ailleurs, sont elles aussi en attente de donner la vie et, par là, de rendre le monde plus beau!

Henri Derroitte

Des nouvelles de la petite école de Viemme



Sur la photo, les petits bouts sont à la bibliothèque de Viemme. Nous y allons tous les 15 jours. Les enfants choisissent un livre pour la maison et aussi ceux pour la classe. Ils construisent petit à petit la notion de classement, de recherche de documentation mais surtout la lecture plaisir.

Fin octobre, nous n'avons pas oublié de nous maquiller et de déguster la soupe d'Halloween.

Le 12 novembre, les petits bouts ont découvert l'animation «À pas de loup» à la salle La Forge. Deux liseuses nous ont fait découvrir des albums qui parlent de «celui dont l'ombre impressionne plus que le cri!».

Nous vous invitons le samedi 12 décembre dès 19h à la salle paroissiale de Viemme, rue de Huy, à notre

souper-spectacle de Noël. Au menu : boulettes-frites-dessert. Réservations souhaitées au 019/32.86.58.

Si vous désirez plus de renseignements sur « ma petite école » ou effectuer une visite, n'hésitez pas à nous contacter au 019/32.86.58. Vous pouvez aussi nous retrouver sur notre site <http://lapetitecoledeviemme.webs.com> Nous sommes aussi sur facebook : mapetitecoledeviemme.

Edith, Vincianne, Valentine et Isabelle
Ecole maternelle libre de Viemme
Rue de Huy, 177 Viemme 4317

Eteignons la TV

Fabrication de boules de Noël en tissu

Matériel : Des chutes de tissu ou du tissu pour patchwork - des boules de polystyrène - un cutter - un crayon - des cure-pipes

Réalisation :

- Dessiner des tranches sur les boules de polystyrène.
- Faire une fente le long de chaque trait avec un cutter.
- Reproduire la forme du modèle sur les chutes de tissu aux couleurs de Noël en l'adaptant à la taille des tranches qui ont été dessinées sur la boule et ajouter 0,5 cm de chaque côté.
- Poser le morceau de tissu sur l'une des tranches de la boule en polystyrène et glisser les bords du tissu dans les fentes de la boule.
- Recommencer avec un autre morceau de tissu.
- Tortillonner le cure-pipe en tire bouchon et le fixer sur le sommet de la boule avec un peu de colle.

Angélique Derclaye



Le temps du bien-être

Nous voici au seuil de l'hiver. La luminosité naturelle décroît de jour en jour et les activités extérieures sont moins présentes dans notre quotidien. C'est peut-être le moment idéal pour se recentrer sur soi, sur nos besoins et notre bien-être, si souvent mis de côté au profit d'un travail ou d'activités sans relâche.



Dans nos vies surchargées, qui ne ressent de temps à autre (et en particulier en cette saison), le besoin d'un temps de détente, de relaxation authentique? Nulle nécessité de chercher cela au loin! Il y a chez nous, à Celles précisément, une personne qui peut nous apporter ce que nous cherchons. Cette personne, Madame Astrid de Ribaucourt, est sophrologue et maître Reiki. Elle propose des ateliers chez elle, rue Sainte-Anne n° 9.

La sophrologie est une technique basée sur la respiration, l'action positive, la détente physique et mentale. À travers des exercices simples, réalisés assis ou debout, la sophrologie permet de revenir au moment présent, de prendre conscience de son corps, d'apprendre à gérer ses émotions, de relativiser son passé et de développer son potentiel. Elle permet d'acquérir un outil de relaxation et de développement personnel, en vue d'améliorer notre santé et notre qualité de vie, en découvrant et prenant conscience de nos ressources intérieures.

J'en ai personnellement fait une première expérience, il y a déjà quelques années, à la suite d'un burn-out. La sophrologie m'avait alors permis d'apaiser des tensions physiques, de retrouver une sérénité d'esprit et de reprendre confiance en moi. Dernièrement, l'envie m'est venue de renouveler l'expérience. J'ai participé à une séance auprès de Madame de Ribaucourt. J'en ai directement ressenti les bienfaits au niveau physique (détente corporelle de zones douloureuses), mental (ancrage cérébral d'un mot et d'une couleur qui m'inspire la détente) et au niveau de la qualité de mon sommeil. Je souffre en effet d'insomnies récurrentes depuis longtemps. Après la séance, j'ai eu des nuits complètes de repos durant toute une semaine!

Quant au Reiki, je ne l'ai jamais expérimenté, mais cela me tenterait bien. D'après les informations de Madame de Ribaucourt, il s'agit d'une méthode de soin énergétique par apposition des mains. Le Reiki permet de se relaxer, d'harmoniser le corps, les émotions et l'esprit, de se recharger en énergie vitale, de soulager la douleur, la fatigue, le stress, etc.

Pour plus d'informations sur les ateliers de sophrologie (en groupe ou en séances individuelles) et sur les stages de Reiki (ou soins individuels), vous pouvez vous adresser à Madame de Ribaucourt au 0473/417.332 ou par mail : astridribau@skynet.be. Vous pouvez également consulter sa page www.facebook.com/astribau ou son site web : www.lavoixsereine.be.

Nathalie Vanroy

Recette de cuisine.

Risotto aux Saint-Jacques et caramel de clémentines (4 personnes)

Ingrédients : 280 g de riz arborio, 16 noix de saint Jacques, 4 clémentines, 1 oignon, 1 l de lait, 60 g de parmesan râpé, 50 g de beurre, 60 g de sucre, ½ cube de bouillon de volaille, 3 brins de thym et un peu d'œuf de saumon ou lompe. Sel et poivre.

- 1- Chauffer le lait avec le ½ cube de bouillon et le thym.
- 2- Faire fondre l'oignon haché dans une casserole avec 30 g de beurre (sans colorer).
- 3- Saler. Ajouter le riz, remuer une minute, verser peu à peu le lait chaud sur le riz en remuant souvent et jusqu'à ce qu'il soit absorbé entre chaque ajout. Le riz est cuit après environ 18 minutes. Incorporer alors le parmesan.
- 4- Presser les clémentines. Faire un caramel avec 60 g de sucre et un peu d'eau en remuant le moins possible. Ajouter le jus des clémentines, du sel et du poivre. Faire réduire de moitié en sirop doré épais (réserver hors du feu).
- 5- Poêler les Saint-Jacques, salées et poivrées, une à 2 minutes par face dans le beurre chaud.
- 6- Présenter le risotto sur les assiettes (chaudes). Tremper une face des Saint-Jacques dans le caramel de clémentines, les placer sur le riz. Décorer d'œufs de saumon ou de lompe.



Anne Marie

FETES DE NOEL



A Celles : le Comité des Fêtes de Celles organise :

le samedi 19 décembre entre 13 et 18h, passage du Père Noël dans les rues de Celles et distribution de cadeaux aux pensionnés et de friandises aux enfants.

Dès 18h : place Joseph Wauters, sous chapiteau chauffé. Ouverture du bar avec petite restauration. Venez partager les joies de cette fête en présence du Père Noël

Concours d'illumination dans le village de Celles.

Venez donc nombreux avec vos enfants.



A Viemme : Le Comité d'animation villageoise
«VIEMME ET VOUS»

a le plaisir de vous inviter à sa Fête de Noël
à la ferme Genot, rue St Georges, 7

le dimanche 20 décembre

16h00 : Début des festivités

Retour de notre marché de Noël artisanal avec
encore plus d'artisans

16h30 : Marche aux flambeaux suivie d'un conte de Noël

18h30 : Arrivée du Père Noël

Surprise pour tous les enfants
présents et pour les aînés viemmois.

Soupe à l'oignon offerte à tous.

Dégustation de vin chaud, Peket, gaufres, pains
saucisses ...dans une ambiance chaleureuse.

Infos : Angélique Derclaye 0472 84 49 53

Jean-Louis George 0476 26 17 09



Méfions-nous de l'aluminium!

Pourquoi donc se méfier de l'aluminium ? Nos aïeux, les mouvements de jeunesse et les militaires l'utilisent en abondance, car les casseroles sont moins lourdes en aluminium qu'en fonte ou en inoxydable. L'industrie d'emballage ne s'en prive pas non plus pour les plats prêts à cuire ou à réchauffer, les Tétra Pak® ou Brik...

Alors, ce ne doit pas être mauvais ? L'aluminium se retrouve naturellement sur la croûte terrestre et y est en plus le troisième composant le plus fréquent après l'oxygène et la silice, donc, nous y sommes exposés naturellement, mais encore une fois, tout dépend du dosage pour que cela devienne dangereux pour la santé. Pour l'office de sécurité alimentaire européen, l'EFSA (European Food Safety Authority), la dose hebdomadaire tolérable (DHT) pour l'aluminium est de 1 Mg/kg de poids corporel par semaine. Pour un adulte de 60 kg, cela représente 8,5 mg/jour.

Où se trouve l'aluminium que l'on absorbe?

Les ustensiles de cuisine

L'aluminium est très utilisé dans les ustensiles, car c'est un élément léger et un très bon conducteur de chaleur et d'électricité. Mais, l'acidité facilitant la libération du métal, l'aluminium peut migrer vers les aliments et ainsi les contaminer. En effet, en milieu acide, l'aluminium est présent sous une forme soluble, ce qui facilite sa migration.



Dans l'alimentation

Étant présent dans notre environnement, l'aluminium se retrouve naturellement dans notre alimentation, en très faibles quantités. Pratiquement toutes les denrées alimentaires contiennent naturellement de l'aluminium même si certaines en contiennent plus que d'autres. C'est notamment le cas du pain, du basilic, du cacao, du thé et des légumes,



en particulier les épinards. Mais les aliments peuvent contenir

des quantités d'aluminium plus importantes en raison de l'ajout d'additifs alimentaires ou de la contamination par les emballages et ustensiles de cuisine contenant ce métal. Résultat : l'ingestion d'aliments constitue 95% de nos apports quotidiens en aluminium.

Les cosmétiques

Les déodorants et anti-transpirants sont en première ligne : avec 5% d'aluminium dans un seul déodorant, si la peau des

aisselles est un peu abîmée (rasage ou irritation) la dose maximum journalière d'absorption d'aluminium est déjà atteinte rien qu'avec l'utilisation quotidienne d'un anti-transpirant... Les producteurs de cosmétiques évoquent une concentration habituelle de sels d'aluminium de 30% dans les déodorants ! Attention aux produits « naturels » comme les pierres d'alun car ce n'est autre que du sulfate double d'aluminium et de potassium. Son absorption par le corps est encore moins connue que celle de l'aluminium, ainsi que ses conséquences sur l'organisme.



Certains vaccins

Le principe de l'utilisation d'adjuvants pour stimuler la réponse immunitaire et accroître le niveau d'anticorps circulants a été découvert par Ramon (Institut Pasteur) en 1925. Le choix des sels d'aluminium (1926) s'est fait sur des critères d'efficacité. « Le seuil de 15 mg d'alun ou de 0,85 mg d'aluminium par dose a été sélectionné empiriquement à partir des données qui ont démontré que cette quantité d'aluminium renforçait la qualité d'un antigène et l'efficacité du vaccin ».

Effets sur la santé

Pour le chercheur Britannique Chrisopher Exley, je le cite « les expositions aiguës sont connues pour provoquer un processus neurodégénératif ainsi que des maladies osseuses. Mais les dangers potentiels de l'exposition chronique peuvent inclure de nombreuses maladies telles que le diabète ou la maladie d'Alzheimer. »... « Ce qu'il faut savoir, c'est que, tout comme d'autres métaux lourds comme le plomb, le corps n'élimine pas l'aluminium. Il ne peut s'en débarrasser que par la régénération des cellules. Quand le système immunitaire est trop sollicité, il peut arriver que l'organisme ne comble plus les nécroses cellulaires sur les os, les muscles et le système nerveux, dont le cerveau. C'est ce qui arrive en cas d'encéphalites spongiformes. Certes, nous ne sommes pas tous égaux et les effets de l'aluminium dépendent des capacités propres à chaque organisme de le gérer. En attendant, pour réduire au maximum son ingestion, reste à appliquer le bon vieux principe de précaution. Vous pouvez déjà arrêter la cuisson en papillote, tout particulièrement quand les aliments cuits contiennent de l'acide citrique, mais aussi remplacer tous vos ustensiles de cuisine en aluminium ou téflon abîmé par d'autres, en inox. Entamer une réflexion sur les vaccins dont vous pouvez vous passer, ou tenter d'en limiter les effets par des anti-oxydants tels que les vitamines C et E, le bêta-carotène, le zinc et le sélénium. Enfin, lire les étiquettes des produits industriels alimentaires et cosmétiques, en attendant que les pouvoirs publics et industriels finissent par prendre les mesures qui sans nul doute ne tarderont pas à s'imposer. »

Olivier Simonon

Mes sources : www.futura-sciences.com, www.canalacademie.com, www.passeportsante.net, www.asef-asso.fr, www.laveritesurlescsmetiques.com, www.frequenceterre.com, www.myofasciite.fr/

Qui a tué Grand-Papa? ... et ses trois ruches et ses trois poules?

Il fut un temps, celui de nos grands-pères, voire de nos arrière-grands-pères, où beaucoup de familles, dans nos campagnes, détenaient quelques ruches comme elles détenaient quelques poules. L'on produisait ainsi le miel de la famille, comme on en produisait les œufs, comme on élevait un cochon pour la Saint-Martin, le tout avec plus d'ingéniosité que de moyens. C'était l'apiculture de Grand-Papa...

Cette apiculture-là, aujourd'hui c'est fini!

Nombreux sont ceux qui vous le diront «Fini d'avoir trois ruches dans son jardin comme on avait trois poules!». Aujourd'hui, entre les normes de la production alimentaire, la médication de la varroase, les bonnes pratiques et tout le toutim, il faut être un spécialiste pour encore détenir des abeilles.

Place à l'apiculture de haut vol, place aux techniciens de l'abeille, place à la science...

Cette idée-là court aujourd'hui les ruchers, et quiconque s'est déjà frotté ne serait-ce qu'un peu au monde apicole, l'aura déjà entendu proférer, souvent avec autorité. Il y a une trentaine d'années déjà, elle pointait son nez de-ci, de là; mais depuis que chaque hiver voit dépérir des milliers de ruches, elle fait un tabac.

Les abeilles meurent, messieurs-dames, et si autant de ruches disparaissent, c'est parce que les apiculteurs ne connaissent pas suffisamment leur métier. Des professeurs d'université l'ont dit – et à la télévision, en plus!

Plus question pour le premier venu d'hiverner encore des colonies! L'apiculture appartient désormais à une élite intellectuellement formée, qui l'élève à cent coudées au-dessus de celle pratiquée par bon-papa fumant sa pipe et regardant, les yeux mi-clos, les allées et venues de ses avettes, ses charentaises aux pieds.

Qui veut la peau de l'apiculture domestique?

Et pourtant... Il existe encore, de par le monde, des grand-papas, pas toujours vieux d'ailleurs, qui tout comme le petit village d'Astérix, résistent encore et toujours à la poussée des idées si communément répandues qu'elles finissent par paraître évidentes, ce qu'elles ne sont nullement. Ce sont des gens qui détiennent trois poules et trois ruches, et qui sans se croire ni être grands clerks, mènent des colonies qui selon les lieux, ne meurent pas ou ne meurent pas plus que les autres, ignorant que leur détenteur ne correspond pas au standard technique de l'apiculteur intellectualisant et informatisé, qu'il n'est - comme on l'entend parfois dire avec condescendance - qu'un «faiseur de miel». Il court, de par le monde, plein d'idées fausses mais il n'en court pas une qui n'ait ses racines et dont l'exploration ne nous ouvre d'intéressantes perspectives sur le monde où nous vivons. La mort proclamée de l'apiculture domestique a ses raisons d'être, et il ne faut pas être sociologue pour en entrevoir quelques-unes.

Les abeilles meurent, on l'a dit. Imputer la chose aux carences de la formation de bon-papa a l'immense avantage d'éviter des questionnements autrement gênants que ceux qui sont relatifs au contenu des cours d'apiculture. Car enfin, il y a trente ans, bon-papa était déjà ce qu'il est et les abeilles ne mouraient pas. Entre-temps, les apiculteurs ont moins changé que les pratiques agricoles. Drainage et arrachage de haies ont supprimé une partie des sources florales; les pratiques de fauchage en vert et de retournement des prairies se sont chargées d'une autre partie, celle qui faisait jadis les miels de coucou ou de pissenlit. Et surtout, cette mutation agricole s'est accompagnée d'une utilisation importante de pesticides(1) et de l'usage de pesticides nouveaux. Parmi ceux-ci, les insecticides appliqués en traitement de la semence qui imprègnent la plante au fur et à mesure de sa croissance et contaminent les pièces florales, nectar et pollen compris; leur apparition coïncide curieusement avec le début des mortalités normales dans les ruchers.

Ces nouveaux insecticides font un tabac sur le marché: les néonicotinoïdes, qui en sont les principaux représentants, génèrent annuellement un chiffre d'affaire d'environ deux milliards de dollars(2); l'imidaclopride, substance active du Gaucho® et du Confidor®, est l'un des insecticides les plus vendus dans le monde, si pas le plus vendu, avec un chiffre d'affaires de 840 millions d'euros à lui tout seul! Dans un tel contexte, la mort de milliers de ruches est évidemment gênante, d'autant plus que le grand public y est très sensible. L'abeille dispose en effet d'une forte image: c'est un animal sympathique et, surtout, elle est réputée être une «sentinelle de l'environnement» -ce qu'elle est en effet- dont les problèmes inquiètent car ils apparaissent précurseurs d'autres qui pourraient suivre et concerner, cette fois, l'espèce humaine.

On comprend aisément, au vu de ce qui précède, qu'effacer l'apiculture des zones vouées à l'agriculture pourrait arranger bien du monde. Supprimons les bon-papas et leurs trois ruches, et confions l'apiculture à quelques professionnels qui feront de la transhumance ou resteront confinés dans les zones inaccessibles aux machines agricoles... Et voici résolues les questions de coexistence entre l'abeille et les pesticides, et entre l'abeille et les OGM par la même occasion -casse-têtes des fonctionnaires européens- et pierres d'achoppement redoutées des industries agro-alimentaires et phytopharmaceutiques. Et nous avons ainsi une première raison, déjà suffisante, pour flinguer bon-papa...

À suivre Robert Coune

Notes : (1) Selon l'UIPP, l'Union des Industries de la Protection des Plantes -c'est-à-dire l'union professionnelle de l'industrie phytopharmaceutique-, la France est "dans la moyenne des autres pays" avec une utilisation de 3,2 kilos de substances actives par hectare labouré.

Source: www.uipp.org/Services-pro/Chiffres-cles/L-UIPP-et-ses-adherents-chiffres-cles.

(2) Source : Agropages.com, pages jaunes de l'agrochimie mondiale. www.agropages.com/BuyersGuide/category/Neonicotinoid-Insecticide-Insight.html.

Etoile de Faimés (3^e et 4^e provinciale) – Saison 2015-2016 - Décembre

Le 6 décembre	14 h 30	Faimés	-	FC Liège B	Faimés B	-	Amay B
Le 13 décembre	14 h 30	Hannut	-	Faimés	Engis B	-	Faimés B

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

Vendredi 4 décembre à 20h au Cortil à Borlez
conférence du Cercle horticole de Faimés

«Les façades fleuries
toute l'année»

par M. Brasseur



Vendredi 18 décembre à 19h30 en l'église du
Tumulus, avenue des Erables à Waremme

Concert de Noël du CWAC
avec les chorales La Scala
et Le Trimarrant

Réservation avant le 11 décembre : 019 33 90 94

Samedi 5 décembre, dès 18h
à la salle la Forge

SOUPER DE L'ÉTOILE
DE FAIMÉS

et distribution de Saint-Nicolas

Renseignements et inscriptions :
Fred Jacques au 0473 86 57 41 ou
etoiledefaimés@hotmail.com



Samedi 19 décembre entre 13 et 18h

PASSAGE DU PÈRE NOËL
DANS LES RUES
DE CELLES

Une organisation du Comité des Fêtes de
Celles. Voir infos en page 13



Dimanche 6 décembre dès 9h

VISITE DE SAINT-NICOLAS
ET DE SA SUITE DANS LES
RUES D'AINEFFE



Il distribuera des friandises aux enfants jusque 12 ans
et aux aînés dès 60 ans.

Dimanche 20 décembre début des activités à 16h,
à la ferme Genot à Viemme

Viemme et Vous a le plaisir de vous
inviter à ses activités de Noël.

Voir détails en page 13

Vendredi 11 décembre dès 19h à la salle paroissiale
à Viemme, rue de Huy à Viemme

Souper – Spectacle de Noël

par la petite école de Viemme

voir détails p. 11



Dimanche 13 décembre
à 14h au Cortil à Borlez

CONFÉRENCE DU
COMITÉ APICOLE



Dimanche 27 et lundi 28 décembre dès 18h
dans la grange de la ferme Thiribu à Aineffe

Dégustation
organisée
par le Comité
d'Aineffe

Voir en page 5



Vendredi 18 décembre à partir de 19h,
à la Ferme pédagogique de la Croix de Mer à Borlez

Collecte de vêtements et de vivre
non périssables au profit
du CPAŞ de Faimés

organisée par les D'joyeux borlatis
Voir en page 5

Mercredi 30 décembre de 17h30 à 20h
à la salle La Forge à Celles
collecte de sang par le
Centre de transfusion sanguine
de Liège