

Editorial

Des brocanteurs philosophes

Juste à côté de Faimes, à Villers-le-Bouillet, il y avait une brocante ce samedi-ci. Une petite brocante, une des premières de l'année. Quelques stands seulement. Ce qu'on y trouvait? Des habits d'enfant, des jeux, de vieilles cassettes VHS, quelques tasses, assiettes et autres bols dépareillés. Des chaussures aussi et des peluches. On aurait pu trouver cela un peu minable, vraiment kitch et à la limite, déprimant. Mais à y regarder à deux fois je crois que c'est plutôt l'impression inverse que je retiendrai.

Parce que les brocantes, ce n'est pas seulement une petite promenade qu'on peut faire, un village ou un quartier qu'on connaissait moins qu'on découvre à la vitesse d'un escargot, passant de stand en stand; c'est aussi une bière ou un pain-saucisse pris au soleil, c'est encore un petit plaisir qu'on se fait, un petit truc, dont on n'avait pas vraiment besoin, mais qu'on s'offre.

Pour les «vendeurs», on n'en revient pas forcément beaucoup plus riche, mais il y a le plaisir de se délester, de dégager de la place. C'est un peu comme quand on vide une armoire ou qu'on trie une cave, quand on nettoie les hortensias des fleurs fanées ou quand on porte au parc à conteneurs les branches devenues encombrantes des thuyas. Ah comme cela fait du bien de faire du vide, de faire de la place pour autre chose, de remettre tout à neuf, de se redonner du goût pour d'autres choses.

Pour les «acheteurs», les plaisirs sont autres. Il y a bien sûr la joie quand on fait une bonne affaire, il y a un sentiment subtil de nostalgie et de demi-sourire quand on voit un vieil objet qu'on a soi-même connu, qu'on a soi-même utilisé il y a belle lurette, quand on part dans sa tête à se remémorer tel ou tel petit événement du passé. Mais il y a aussi, je pense, la joie de redonner une nouvelle vie à des objets : un veston qui va avoir une deuxième vie, un couteau électrique qui va

encore servir, un livre de poche qui va reprocher à son lecteur du bon temps...

Pour les uns, le plaisir de se désencombrer, pour les autres, la joie de rendre vie. Si on prend ensemble ces deux transformations, il y a de la sagesse, de la philosophie et de la foi à aller chercher!

De la sagesse : Il y a une progressive prise de conscience de la nécessité de sortir du modèle de gaspillage. Et donc de chercher des alternatives. Le recyclage et une utilisation optimale des moyens sont nécessaires. Sur le frigo de ma chère maman qui a 88 ans, il y a cette phrase découpée d'un journal : «ne pas jeter, ne pas tout acheter, mais recycler».

De la philosophie : les lecteurs les plus fidèles du F'aimons-nous se souviennent sans doute des idées d'Elena Lasida que j'ai déjà citées, à propos de la sur-consommation, des gaspillages et de l'économie alternative : «profiter des limites devenues incontournables pour imaginer des modes de vie différents, porteurs d'un bien-être nouveau. Dans cette perspective, il s'agit de produire et de consommer autrement, de se déplacer et d'habiter l'espace différemment (...) : moins de mobilité mais plus d'enracinement, moins de vitesse mais plus de présence, moins de productivité mais plus de proximité...».

De la foi : l'itinéraire, en ce mois d'avril, de la grande semaine des chrétiens, celle qu'on appelle «la semaine sainte», fait passer de la mort à la vie, de la passion à la résurrection. En théologie, il y a un mot pour dire ce passage à vide, ce dépouillement : la kénose. C'est en passant par l'absence, le vide, la mort du vendredi saint que Jésus doit passer avant de renaître à la vie, de ressusciter au soir du samedi saint. Ce passage, c'est la voie de la foi, la voie d'une forme de renaissance, le chemin d'une vie plus pleine, plus forte, une vie que les chrétiens croient éternelle.

Aux brocanteurs, aux sages, aux philosophes, aux croyants, à tous les Faimois : bonne fête de Pâques!!!!

Henri Derroitte



Aineffe



Borlez



Celles



Les Waleffes



Viemme

SOMMAIRE

1. Des brocanteurs philosophes
2. Sommaire – Equipe de Rédaction – Un mot de la rédaction du journal
3. 17^e diner du F'aimons-nous
4. Février - mars à Faimés
5. Noces de brillant
6. Evénements au fil des jours.... - Informations paroissiales
7. En route vers la Sarthe
8. Calendrier des messes
9. Intentions de messes – Préparation au baptême
10. Des nouvelles de la petite école de Viemme – Recette du mois
11. Les folies de Sophie
12. Mars à Faimés
13. Coup de Théâtre
14. Eteignons la TV
15. Les conseils du jardinier – 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
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
Delphine LALLEMAND, rue des Stappes, 179, SERAING 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
Franco SLAVIERO, rue des Champs, 5, CELLES 019 – 32.89.19 franco.slaviero@skynet

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

INTERNET - INTERNET - INTERNET

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

Un mot de la rédaction du journal

Le papier utilisé pour imprimer votre F'aimons-nous vient de changer : pour un résultat plus lisible, avec des illustrations et des photos mieux mises en valeur.

C'est notre imprimeur qui nous a fait cette proposition: aux mêmes coûts, sans devoir payer un euro de plus, rendre le journal plus agréable à lire en l'imprimant sur un meilleur papier!
Nous avons accepté à deux conditions : que cela ne coûte, de fait, rien de plus et que cela ne retarde pas la sortie mensuelle du journal. Les deux conditions ont été acceptées, sans aucun problème. Les nouvelles techniques chez les imprimeurs leur permettent de hausser la qualité des productions sans conséquences de prix pour les clients.

Au nom de l'équipe de rédaction, je vous promets que le f'aimons-nous ne change pas : même projet de rejoindre tous les Faimois, même envie de créer des liens, des relations, même modeste apport au plaisir à vivre ensemble dans nos beaux villages.

Pour garder le cap ensemble, nous comptons sur vous : vos encouragements, votre sympathie et ... régulièrement vos aides financières, tout cela nous est si précieux!

Longue vie au F'aimons-nous!
Henri Derroitte, éditeur responsable

17^e dîner du F'aimons-nous

Un tout grand merci à toutes les personnes qui par leur présence, nous ont témoigné leur soutien et leur sympathie. Ce furent-là, comme d'habitude, des moments privilégiés d'amitié partagée. Merci à tous les sponsors et autres généreux donateurs qui contribuent au bon fonctionnement de votre journal. Merci aussi pour l'aide précieuse apportée par les scouts et tous les nombreux bénévoles, que ce soit dans la salle ou en cuisine, et qui ont effectué un travail remarquable pour que ce dîner soit une réussite.

L'équipe de rédaction



Au cours du repas, les numéros gagnants ont été tirés. Parmi les participants au dîner, mesdames Ghislaine Bosmans-Dendas de Viemme, Laurence Van den Broeck de Celles et une autre dame(photo) ont été les heureuses gagnantes d'un bon d'achat chez Lucas pour l'une et d'un panier garni pour les autres. Lors d'un second tirage, le numéro **716** obtient un bon d'achat de 130 € aux Ets Corswarem à Wareme.

La gagnante est Mme Josiane WANET de Celles.



Février – mars à Faimés



Souper-cabaret organisé par les écoles communales



Carnaval des enfants à Borlez par les Djoyeus Borlatis (photos de J.L.)



Mercredi des Cendres en Unité Pastorale

D'autres photos disponibles sur le site faimonsnous.be

Paula Gordenne et Roger Colpin, toujours main dans la main



A l'époque de l'enfance de Paula et Roger, quand on arrivait de Waleffe Saint-Pierre par ce qui s'appelait alors *ruelle Labottée*, une des premières habitations de Borlez qu'on rencontrait se trouvait au coin de la rue Georges Berotte. C'est une des plus anciennes maisons du village, avec son fournil, son puits, un verger et quelques terres qui suffisaient à nourrir les 7 petits Gordenne et leurs parents. Roger trouvait cette fermette bien jolie et c'est perché dans un arbre qu'il l'a photographiée car il habitait juste en face, chez sa grand-mère maternelle.

Le temps de l'enfance, c'est celui de l'école et de sa classe unique. Roger se souvient toujours de son instituteur, Mr Joannes, qui réussit à éveiller son enthousiasme tout au long des six années au point qu'il suivait le programme avec un an d'avance sur sa classe.

Ce ne fut malheureusement pas le cas de Paula qui prenait sans joie le chemin de la petite école des filles. Après la classe, les enfants se retrouvaient pour jouer en liberté dans le village, principalement sur la place près de l'étang.

Vint le moment où ce n'est plus la jolie maison mais une de ses voisines particulièrement charmante qui attira le regard de Roger. Les jeunes gens se sont "arrangés entre eux" et il ne restait plus aux parents qu'à organiser la noce. Bravant un temps frisquet, le cortège défila joyeusement le 2 mars 1957, de la maison communale de Borlez au domicile de la mariée où le repas de noces réunit les deux familles qui se connaissaient évidemment fort bien.

Paula n'eut donc qu'à traverser pour s'installer chez Roger, avant que le couple déménage à l'autre extrémité de la rue, là où se situait l'arrêt du vicinal et où les grands-parents puis les parents de Roger ont exploité un café, un dépôt de colis et un commerce de charbon. C'est ensemble que Paula et Roger ont repris le flambeau : quand un wagon était annoncé, il fallait décharger 20 tonnes de charbon à la pelle, le conditionner dans des sacs de 50 kgs (Roger n'était guère plus lourd) et partir livrer. Paula se souvient avoir vu vider 2 wagons le même jour! Lorsque le vicinal fut supprimé il fallut se rendre à Waremme où le déchargement devait être terminé dans le délai imparti, même quand il gelait : pour débloquer les portes sans mettre le feu au charbon, on utilisait des sacs imbibés d'huile. Il fallait aussi veiller à commander des wagons en suffisance notamment pour le transport des betteraves vers les sucreries. Après le charbon, un peu de douceur : Roger a travaillé dans des confiseries en gros à Seraing et Liège (les journées de travail étaient tout de même de 12 h pendant plusieurs semaines à Pâques et en décembre); puis il a encore appris un nouveau métier dans une entreprise de Waremme fabriquant du matériel médical.

C'est ensemble également que Paula et Roger ont transformé en habitation une annexe qui ne comportait que toit et murs pleins. Avant de partir à son travail, Roger dessinait par exemple l'emplacement d'une fenêtre à la craie et Paula attaquait l'ouverture au marteau et au burin ! Leur maison, ils en ont dessiné les plans de commun accord et ont tout fait : électricité, sanitaires, cloisons, planchers. Ils lui ont donné un écrin de fleurs si remarquable qu'avec l'appui du comité horticole et d'autres "djoyeux borlatis", le village finit par obtenir un 1^{er} prix "Villages fleuris", eux même recevant plusieurs distinctions. On se souvient aussi du succès des fêtes du fuchsia qu'ils ont organisées dans leur jardin (les journaux de l'époque parlent de 1500 visiteurs venus admirer de 1000 à 1200 plants représentant 800 variétés différentes, dont 150 leur appartenant).

Ils l'ont bien mérité leur nid douillet! Fini les travaux de force mais ils continuent à s'activer à petits pas. C'est grâce aux livres et aux beaux documentaires de certaines chaînes télévisées qu'ils peuvent maintenant s'évader en pensées tout en échangeant leurs souvenirs et leurs impressions. Car depuis soixante ans qu'ils se sont trouvés, ils ont appris à cultiver l'art de vivre *ensemble* et non côte à côte.



Claire Liénart
(et Céleste Matteredne pour les souvenirs du "flori viyédje")

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

Baptêmes

Accueillons dans notre communauté chrétienne :

Evan LERHO, fils de Laurent et Priscilla (rue de la Station, 8 à Corswarem), sera baptisée le 22 avril en l'église de Celles à 14h30.

Eloïne NEUTELERS, fille de Maxime et de Florence (chaussée Romaine 10 à Faimés), sera baptisée le 22 avril en l'église de Celles à 14h30.

Décès

Ayons une pensée pour nos défunts :

Monsieur **Georges HUMBLET** (rue de Huy, 38 à Faimés), époux de Madame **Monique SAILLARD**, décédé à l'âge de 70 ans. et inhumé au cimetière de Celles. Ses funérailles ont été célébrées en l'église Ste Madelberte de Celles.

Monsieur **Henri CHOISEZ** de Celles, veuf de Madame **Mariette CABARET**, décédé à l'âge de 86 ans. L'absoute a été faite au centre funéraire de Robermont. La dispersion des cendres a eu lieu au cimetière de Celles.

Monsieur **Jules CORNET** (rue de Huy, 39 à Faimés), veuf de Madame **Elisa THONON**, décédé à l'âge de 94 ans. et inhumé au cimetière de Celles. Ses funérailles ont été célébrées en l'église Ste Madelberte de Celles.

Madame **Maria VAN LEUVEN** (rue de la Gare, 28 à Les Waleffes), épouse de Monsieur **Louis VAN PUTMBROECK**, décédée à l'âge de 86 ans et inhumée au cimetière de Les Waleffes. Ses funérailles ont été célébrées en l'église St Georges de Les Waleffes.

Monsieur **Joseph HUMBLET** (rue A. Heptia à Faimés), époux de Madame **Agnès DANTINNE**, décédé à l'âge de 88 ans et inhumé au cimetière de Celles. Ses funérailles ont été célébrées en l'église Ste Madelberte de Celles.

Madame **Valentine COLPIN** (rue d'Aineffe, 3 à Borlez), veuve de Monsieur **Pierre CHARLIER**, décédée à l'âge de 88 ans et inhumée au cimetière de Borlez. Ses funérailles ont été célébrées en l'église St Pierre de Borlez.

Nous les recommandons à vos prières

Informations paroissiales

Eglise Ste Madelberte à Celles



Pour les aînés, la Fabrique d'Église de Celles vient de faire installer deux nouvelles rampes pour faciliter l'accès au dernier pallier des marches.

Dimanche en chœur

"Et Dieu créa ..."

Des origines à l'écologie comment le monde s'est-il constitué? Quel rôle l'homme y a-t-il joué? Quelles sont ses responsabilités?

Et Dieu, dans tout cela? Qu'espère-t-Il?
Quel est son projet pour l'homme?
Et vous, qu'en pensez-vous ? Venez donner votre avis...

ce dimanche 23 avril dès 9h
dans les locaux de l'Institut Saint-Joseph
1, rue E. Lejeune à Geer
Eucharistie dominicale à 11h au même endroit



"En route vers la Sarte" à travers notre Hesbaye

Tous à vos agendas
Pour notre neuvième édition
Lundi 17 avril à 9 h 30

Départ à l'église de Borlez – un plan de route sera distribué.

Venez nombreux et parcourez avec nous ces 19,5 km en bonne compagnie, dans la simplicité, la joie de marcher mais aussi de découvrir ce magnifique parcours à travers notre Hesbaye.

À emporter : un pique-nique, boissons, GSM (facultatif), si possible par petit groupe ou par famille une ou deux vestes *FLUOS et réfléchissantes* afin d'être vus de loin (la sécurité prime sur tout).

Thème de la marche : **S'ouvrir aux autres**, pour les amateurs photographes, vous pourrez prendre des photos pendant la marche et qui représente le mieux pour vous **le Thème**.

À l'arrivée à la Sarte nous collecterons vos cartes SD ou autre et une projection aura lieu après la messe dans la salle de rencontre des meilleures photos.

Points relais : Plus ou moins tous les 4 km.

Une équipe vous y attendra, de l'eau sera à disposition.
Des voitures balais sont prévues.

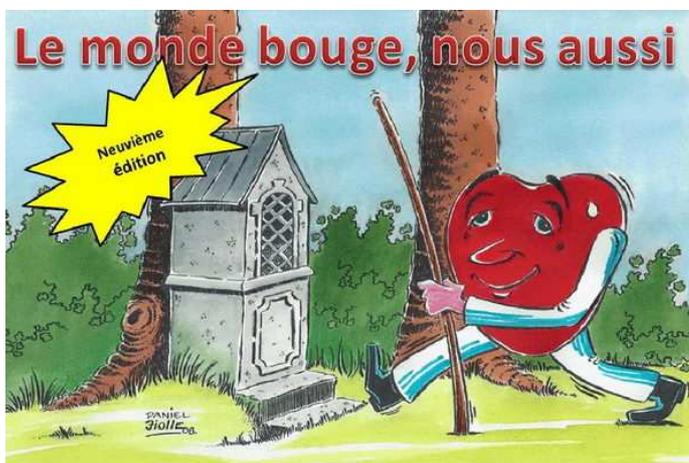
Infos complémentaires : *Vers 12 h arrêt à Antheit pour la pose de midi, préau, dans l'école en face de l'église, toilettes dans l'école.

Renseignements : Freddy Ancion
L'église Philippe

Tél : 019/322326
Tél : 019/332418

GSM : 0474/720420
GSM : 0475/559988

☺ Dans l'attente de vous (re)trouver nombreux le 17 avril au départ à Borlez. ☺



Calendrier de l'Unité pastorale en avril

		Berloz	Faimes	Geer	
Sa	1	5^e dimanche de Carême		18h Hollogne	
Di	2		9h30 Berloz	11h Les Waleffes	Darion
Ma	4		9h30 Rosoux		
Me	5	St Vincent		9h30 Viemme 14h30 Les Waleffes (MR)	
Je	6		17h Berloz		
Ve	7	St Casimir		9h30 Borlez	
Sa	8	Dimanche des Rameaux		18h Hollogne	
Di	9		9h30 Crenwick	11h Viemme	10h Boëlhe
		<i>Collecte au profit du Carême de partage</i>			
Ma	11		9h30 Corswarem		
Me	12	Ste Françoise		14h30 Les Waleffes (MR)	
Je	13	Jeudi Saint	19h : Celles en UP		
Ve	14	Vendredi Saint	15h Berloz: Chemin de croix	15h Viemme : Chemin de croix	19h Geer : Office de la Passion en UP
Sa	15	Veillée pascale	20h Rosoux en UP		
Di	16	Pâques	9h30 Corswarem	11h Borlez	10h Omal
Lu	17	<i>Marche vers La Sarte voir info page 7 16 h messe à Notre-Dame de la Sarte</i>			
Ma	18		9h30 Rosoux		
Me	19			9h30 Viemme 14h30 Les Waleffes (MR)	
Je	20	St Patrice	17h Berloz		
Ve	21	St Cyrille		9h30 Borlez	
Sa	22	2e dimanche de Pâques	DIMANCHE EN CHOEUR		
Di	23		De 8h45-12h, à l'Ecole St Joseph à GEER		
Ma	25		9h30 Corswarem		
Me	26			14h30 Les Waleffes (MR)	
Je	27			17h Geer	
Ve	28		17h Crenwick		
Sa	29			18h Hollogne	
Di	30		9h30 Rosoux	11h Borlez	10h30 Darion :

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 et mercredi de 17 à 18h.

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

Intentions de messe – Avril

AINEFFE & BORLEZ

- | | | | |
|-----------|---|-----------|---|
| 7 | MF fondations anciennes | 30 | 6 ^e ann. Jojo SMOLDERS |
| 16 | Annick, Yvonne et Ernest HELLAS-MAZY , Yvonne et Laure MAZY-PYPOPS
Abbés Louis BLITZ et Joseph DISTER
Alphonse PIRON | | Gaston GOFFIN , fam. PIRON-MYSTER et GOFFIN-PIRON
Ernest PETRE et prts déf., Myriam, Jeanne et René
MF époux Armand CHARLIER-FURNEMONT |
| 21 | MF fam. BERTRAND, CHARLIER et MORTIER | | |

CELLES

- | | | | |
|-----------|---|-----------|---|
| 19 | Epx François CHABOT , Marie-Josée MONSEE et prts déf.
Epx HUMBLET-LHOEST et leurs enf. Hubert, André, Lucie, Freddy, Joseph et leur pt-fils Patrick | 19 | Léon LEMAIRE et prts déf.
MF Marie DEPREZ et fam. JAMOULLE-STOUVENAKERS |
|-----------|---|-----------|---|

LES WALEFFES

- | | | | |
|----------|---|----|---|
| 2 | Déf. fam. HENRARD-GOCHEL , prts et amis déf.
Fam. GIET-JUVENS, DUCHAMPS-FABRY et prts déf.
Robert JACOB et prts déf. | 19 | Joseph PASQUE , son épouse Josephine MATERNE et sœur Colette de Jésus |
| 5 | Epx Joseph COLLIENNE , Marie MEUGENS et déf. de la maison de repos | 26 | Fam. KEPPENNE-GASPARD, HANLET-HOGGE et leur pte-fille Gaëtane |
| 12 | MF fam. LECHARLIER-MARECHAL et curé DETIENNE | | MF fam. MATHOT-HEINE et époux HEINE-HEINE |

VIEMME

- | | | | |
|----------|--|----------|--|
| 5 | Marie-Rose CORSWAREM
MF époux BADA-GERARD et COLLIN-BADA , fam. TIHON-LORACK, HICTER et JAMOTTE
MF Jean de BRABANT de LIMONT | 9 | MF Fulvie BOURDOUXHE et fam.
MF Jean de BRABANT de LIMONT |
| 9 | Willy RIHON et fam. RIHON-HANNOSSET
Fam. RIGOT-JACQUEMIN prts et amis déf. | 19 | MF époux STREEL-BODEN , fam. VANDERMEIR, DESTEXHE, NIZET et JACQUEMIN
MF Désiré et Joseph BOURDOUXHE et fam.
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 Mme Bernadette JACOB , rue de Borlez, 40 | ☎ 019 56 67 56 |
| Celles : chez Mme Mylène NEVEN , place J. Wauters, 3 | ☎ 019 32.88.96 |
| 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 7 avril à 20h. 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 |

Des nouvelles de la petite école de Viemme



Bienvenue à Maxence à la petite école.

Le printemps est à notre porte. Les crocus égaient le jardin. Nous allons à nouveau nous occuper de notre petit potager. Nous profitons du jardin durant nos récréations. Si vous avez des petits vélos, des tracteurs,... nous sommes preneurs.

Nous avons aussi repris la piscine. Nous y allons tous les jeudis.

Le 16 mars, les petits artistes ont exposé leurs chefs d'œuvres et invité leurs parents. Les enfants se sont exprimés à partir des œuvres de Munch, Mondrian, Delaunay, Nicolas de Staël, Miro et Klee. Ils avaient aussi beaucoup à raconter sur Folon suite à notre visite de l'exposition au domaine de Waroux.

Les cloches passent toujours à Viemme. La chasse aux œufs dans le jardin a fait le bonheur des petits bouts.

Nous en profitons pour déjà vous inviter à notre journée Portes Ouvertes du 20 mai de 15 à 18h. L'école vous sera présentée par les institutrices, les parents et les enfants.

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://lapetiteecoledeviemme.webs.com> Nous sommes aussi sur facebook : [lapetiteecoledeviemme](https://www.facebook.com/lapetiteecoledeviemme).

Edith, Vincianne, Valentine et les petits bouts



Recette de cuisine

Filet de poisson doré au citron vert (4 personnes)

Ingrédients : 4 morceaux de poisson frais ou surgelés (à chair ferme et blanche), 3 citrons verts, 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, 50 g de beurre, 1 dizaine de feuilles de sauge fraîche, du gros sel, du poivre moulu grossièrement.

- 1- Epluchez les citrons, découpez-les en fines tranches.
- 2- Dans une poêle, chauffez l'huile et le beurre. Cuisez-y les rondelles de citron 1 min sur chaque face, ajoutez la sauge et poursuivez un rien la cuisson.
- 3- Enlevez la sauge et le citron de la poêle et faites dorer le poisson jusqu'à ce qu'il soit cuit.
- 4- Réchauffez le citron dans la préparation, salez et poivrez.
À savourer avec des pommes de terre grenaille.



Anne Marie

Les folies de Sophie



Il y a quelques temps (octobre 2015) nous vous avons fait découvrir Sophie Paquet de Les Waleffes «Les folies de Sophie» une jeune entrepreneuse dans le domaine de la glace. La voici de retour, toujours avec ses produits glacés artisanaux; glaces, sorbets et gâteaux glacés pour tous les goûts et toujours avec des produits de qualités mais Sophie ne se contente pas de continuer de nous séduire sans innover.

Cette artisane de la glace s'est lancée il y a quelques temps dans la confection de pralines glacées, qui selon les dire de Sophie sont produites industriellement mais pas de façon artisanale comme elle le fait...Elle dit «J'aime les défis et je veux faire quelques choses de différent».

Étant fan de chocolat Sophie a eu la génialissime idée d'associer son péché mignon à son activité de glacier. C'est en décembre 2016 qu'elle sort ses premières pralines et le succès étant au rendez-vous, elle décide de continuer dans cette voie et de proposer le nouveau

produit toute l'année. «Je travaille avec du chocolat noir pour ne pas ajouter au sucre de la glace. Je coule le chocolat dans des moules que je remplis de parfum de glace».

Tout en continuant à proposer les parfums traditionnels, elle vous emmènera dans son univers en vous faisant goûter aussi les pralines au sorbet alcoolisé au Rhum, whisky,.....

Mais Sophie a aussi un grand projet «Je voudrais ouvrir dans les prochaines semaines MA boutique où les clients pourraient choisir eux même les pralines pour composer leur ballotin».

Les ballotins se vendent 10€ (14 pralines) et 13€ 20 pralines) et les pralines pourront être soit congelées en attendant une bonne occasion ou dégustées accompagnées par un bon café ou thé dans les 35 min après qu'elles aient été emballées.

Pour contacter «Les folies de Sophie» : www.lesfoliesdesophie.be Les folies de Sophie foliessophie@gmail.com ou 0476 58 66 55.

Jean-Louis George

PRODUITS DE BOUCHE ARTISANAUX LOCAUX
Epicerie fine – Paniers garnis
Rue de Huy, 5 à 4317 FAIMÉS
0488/025.697 - contact@lepicerieduterroir.be

SPECIAL PÂQUES : PRALINES ET MONTAGES EN CHOCOLAT

Heures d'ouverture : Mardi au jeudi de 14h à 18h
Vendredi et samedi de 10h à 12h et de 13h à 18h30

www.lepicerieduterroir.be 



Artisanal • Local • Original

Mars à Faimés



Souper aux moules organisé par l'Etoile de Faimés



Bourse aux vêtements et aux jouets organisée par le CPAS

D'autres photos disponibles sur le site faimonsnous.be

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!



Peau de vache

Comédie en 3 actes

de Barillet et Gredy

Par la troupe

COUP DE THEATRE

Avec V. de Marneffe, P. Herckens, F. Julien,

D. Lebeau, K. Lebeau, M. Etienne, V. Oger

Adaptation et mise en scène B. Boxus

A la salle PATRIA de LES WALEFFES

Les vendredi 28 et samedi 29 avril 2017 à 20 h



Au CENTRE CULTUREL de REMICOURT

Les vendredi 5 et samedi 6 mai 2017 à 20 h

Entrées : Adulte : 10 € Enfant - de 10 ans Gratuit



RESERVATIONS : Marianne Boxus 019 566962 ou 0475 389364

Les réservations deviennent effectives après versement au Compte BE17 2400 5058 7221

Consultez le site internet www.coupdetheatre.be



25^e anniversaire

Lapins et canards pompons

Matériel :



Différentes pelotes de laine
Du papier cartonné de différentes couleurs
Un marqueur noir
Du fil fin
Des ciseaux

Réalisation :

1. Découper des lapins et des canards dans les papiers cartonnés en doubles exemplaires identiques et dessiner le visage sur un seul des papiers :



2. Superposer les deux modèles et enrouler la laine autour du cercle

3. Découper la laine entre les deux cartons pour obtenir le pompon, ensuite passer un brin de laine entre les deux papiers cartonnés et nouer bien. Terminer en collant les deux parties de la tête du lapin ensemble.



Voici le résultat :

Angélique Derclaye



Au fil des pages



La fabrica, Maryline Fortin

Blaise est né dans une famille pauvre mais il a un don : il dessine merveilleusement bien! Un jour, il croise la route d'un peintre formé à l'école italienne qui va le prendre sous son aile. Malheureusement, le destin est parfois capricieux et Blaise va se voir contraint de travailler pour un célèbre anatomiste parisien qui va l'obliger à se lancer à la recherche de cadavres.

Morbide, cru et parfois révoltant, ce roman n'est pas à mettre entre toutes les mains. Très intéressant cependant car il met en lumière ce qu'ont dû être les débuts de l'anatomie. L'auteur a écrit ce roman suite à ses recherches pour sa thèse de doctorat; le fond historique est donc rigoureusement documenté et ajoute à la valeur du récit.

Delphine Lallemand

Le chaulage des arbres

Les plus âgés s'en souviendront, mais auparavant il n'était pas rare de voir dans nos campagnes des arbres fruitiers présentant un tronc blanc, badigeonné au «lait de chaux». Cette pratique ancienne, tombée en désuétude, s'opérait vers la fin de l'hiver. Excellent antiseptique, ce badigeon avait pour but de détruire les champignons et les larves des parasites nichant sous l'écorce dans l'attente des beaux jours pour se développer. Ainsi, pratiquait-on l'adage «mieux vaut prévenir que guérir» pour se prémunir de redoutables maladies cryptogamiques comme la tavelure, la cloque, la moniliose ou le chancre. Autre avantage du chaulage, c'est qu'il réduit l'usage des fongicides et des insecticides. D'où un gain non



négligeable de finance et de main d'œuvre.

Où trouver ce lait de chaux et comment préparer ce badigeon?

Issu de la décomposition thermique du calcaire, il se commercialise sous deux formes : "blanc arboricole" et «chaux vive agricole». La première est de la «chaux éteinte», encore appelée «chaux grasse» ou «chaux aérienne». Cette préparation naturelle se vend sous forme de poudre à mélanger soi-même avec de l'eau. Plus onéreux, en seau plastique prêt à l'emploi.

Pour la chaux vive, il est recommandé de porter de vieux vêtements et de se protéger les mains et les yeux, car elle est très corrosive. Si vous préparez le produit vous-même, mieux vaut suivre scrupuleusement le mode d'emploi. Cette formulation provoque une réaction bouillonnante qui peut déborder du récipient.

Prévoyez un couvercle pour la maîtriser. Versez la poudre dans l'eau, laissez reposer quelques heures, puis ajoutez éventuellement un peu d'eau jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène facile à appliquer.

Personnellement, je n'emploie pas la chaux vive, mais le blanc agricole, moins dangereux car il ne réagit pas autant. Je lui ajoute un peu de sulfate de cuivre (ou de la bouillie bordelaise) ainsi que du savon noir de Marseille pour aider la fixation.

Quand et comment appliquer le lait de chaux?

Préalablement, vous aurez nettoyé le tronc énergiquement avec une brosse métallique pour éliminer la mousse, les écorces endommagées et les replis servant de cachettes. Vous aurez soigné les plaies avec un mastic cicatrisant, et supprimé les éventuels fruits non tombés qui deviennent vecteurs de maladies cryptogamiques.

Le badigeonnage s'effectue après avoir consulté la météo. Choisissez un jour de temps sec, non venteux, et si possible suivi d'une période non pluvieuse pour mieux fixer le produit et éviter le lessivage. Appliquez le lait de chaux à l'aide d'une brosse ou d'un gros pinceau en allant du bas du tronc vers le haut jusqu'au départ des premières branches. Le tronc doit être complètement blanc. Une couche suffit généralement, mais si l'écorce est très irrégulière une seconde couche sera nécessaire. Inutile d'attendre le séchage complet de la première pour appliquer la seconde.

Cette opération devra se renouveler chaque année, voire tous les deux ans.

Robert Coune

Etoile de Faimés

Le 2 avril	15h	Faimés	-	Ouffet Warz.		Faimés B	-	Couthuin B
Le 9 avril	15h	Wanze Bas B	-	Faimés		Geer B		Faimés B
Le 23 avril	15h	Braives B	-	Faimés		Oreye B	-	Faimés B
Le 30 avril	15h	Faimés	-	Fraiture SP				

Petit calendrier du mois...

pour lequel nous attendons vos propositions et vos suggestions !

DEPUIS LE 22 MARS UNE SESSION (12 SEMAINES)

JE COURS POUR MA FORME

a débuté à Faimés 0-5km et 5-10km.

Vous pouvez nous rejoindre à partir de la 3^e semaine ou attendre la nouvelle session déjà programmée pour septembre

infos et inscriptions :

J.-M. DELCHAMBRE 0474/30.15.88

Samedi 1er avril à la salle la Forge

dès 18h

Souper et bal du Bourgmestre

Menu adultes Boulettes 13€ / enfants 10€

Menu adultes Suprême de pintadeau
15€ / enfants 10€

Le repas sera suivi d'une soirée dansante
(entrée gratuite)

Infos et réservations : 019/33.98.50

Vendredi 7 avril à 20h à la salle Patria
à Les Waleffes

conférence du Cercle horticole de Faimés «les OGM»

Samedi 8 avril à 18h30 à la salle La Forge

Tournoi de belote organisé par les Pionniers

Renseignements et inscriptions 0495 45 44 13

Dimanche 9 avril de 8 à 17h
rue des Brocalis à Viemme

Brocante - Viemme et Vous

Emplacement de 4m à 5€

Bar et petite restauration

Infos et réservations : Jean-Louis au 0476/26.17.09

Samedi 15 avril dès 18h30 à la buvette
de l'Etoile de Faimés à Borlez

Souper des Djoyeus Borlatis

Adultes : Jambonneau à la dijonnaise 15€

- Enfants : Poulet-pdt-compote 8€

Possibilité de livraison à domicile à partir de 19h

Réservation obligatoire avant le 11 avril auprès

de Richard Hauteclair 0478 61 94 86

ou Jean-Marc Delchambre 0474 30 15 88

ou Pol Hoebreghts 0479 26 57 09

Lundi 17 avril dès 11h à la ferme de la
Croix de Mer à Borlez

Chasse aux œufs pour les enfants de 2 à 8 ans Bar - restauration Chocolat chaud

Lundi 17 avril départ à 9h30 de l'église
de Borlez

«En route vers la Sarthe»

voir détails en p. 7

Du samedi 22, dimanche 23 et lundi 24
avril dès 18 heures salle la Forge à Faimés

La friterie annuelle de l'asbl D'une main à l'Autre ouvrira ses portes

Boulets frites à prix démocratiques au profit
des projets réalisés au Mali.

samedi 22 avril à 19 au Cortil,
le TC FAIMÉS organise son

Souper "début de saison"

Cochon à la broche et ses accompagnements
+ dessert Adultes : 15€ / enfants : 12€

Infos et réservations : 0476/525774

ou tc.faimés@gmail.com

Dimanche 23 avril à partir de 12h

Dimanche 23 avril à partir de 12h Dîner du TTC Renaissance à Viemme

Réservation par tél. auprès de Henri Bayard :

019.32.55.60 - Roger Riga : 019.32.79.89 -

René Collin : 019.33.21.72 - José Gilkinet :

019.58.86.26

Menu : Boulet sauce tomate ou chasseur ou
Rôti de porc sauce poivre ou Filet américain,
crudités et croquettes - Mousse au chocolat

Prix : Adulte : 15 € / Enfant : 8 €

Les vendredi 28 et samedi 29 avril à la salle
Patria à Les Waleffes

Coup de Théâtre voir info en p. 13

Sam. 29 avril à partir de 16h au Cortil à Borlez

Fête d'Unité des Scouts

Bienvenue à tous

Lundi 1^{er} mai MARCHÉ ADEPS POINT VERT
INFOS PAGE 15