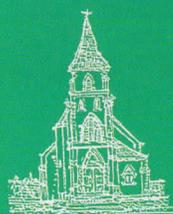




Aineffe



Borlez



Celles



Les Walleffes



Viemme

Editorial

À quoi tenons-nous?

C'est à n'y rien comprendre. En Wallonie, il y a des chrétiens qui vivent leur foi depuis peut-être 1700 ans. Il y a des rencontres de catéchèse dans toutes les paroisses, il y a les cours de religion – dans tous les réseaux – et ils sont suivis par 71,8 % des élèves (chiffres de 2009).

Et avec tout cela, on est parfois estomaqué par l'ignorance religieuse complète. Des jeunes de 17-20 ans qui ne connaissent absolument rien du christianisme. Une anecdote : un professeur qui donne le cours de religion dans une Haute-Ecole à de futurs instituteurs me l'a racontée. Il passait à ses étudiants le film «Jésus de Nazareth» de Zeffirelli. C'est un film très long et les deux heures du cours n'avaient pas suffi à le visionner intégralement. L'enseignant reprend donc la finale au cours suivant, mais une de ses élèves est absente. La fois suivante, elle revient vers son professeur, soucieuse sans doute de montrer sa bonne volonté. Elle s'excuse pour son absence, elle dit qu'elle a tellement aimé le début du film et elle ajoute : «Et comment le film se termine-t-il? Est-ce que Jésus meurt à la fin?». Elle ignorait totalement l'histoire de la vie de Jésus, sa mort en croix, sa résurrection!

Ce 1^{er} avril 2018, les chrétiens du monde entier fêtent Pâques, la fête de la Résurrection du Christ, la plus grande et la plus importante de toutes les fêtes chrétiennes. On est bien d'accord. Mais même cela, Pâques, la Résurrection, est-ce que le sens et la portée de ces éléments qui sont au cœur de la foi chrétienne, sont encore compris? À part la course aux œufs, les poussins jaunes et les lapins rieurs, que dit-on encore de Pâques, de la Résurrection?

La question peut sans doute être dite autrement. À quoi tenons-nous? S'il n'y avait que TROIS mots pour dire le message central du christianisme, ce message qui a porté la spiritualité dans nos régions depuis 18 siècles, ce serait «Jésus est vivant». Sommes-nous encore capables de dire cela, de transmettre cela, d'expliquer la portée de cela?

Bien sûr, les évangiles ne prouvent rien. Bien sûr, on n'a pas de preuve scientifique, bien sûr on ne peut se baser que sur le témoignage des premiers chrétiens pour dire, comme devant le tombeau vide : «Il est ressuscité, il n'est plus ici». Mais c'est toute ma foi qui est là, ma foi toute entière rassemblée en ces quelques mots.

Le mystère de Pâques est un acte de foi, Sans être abolie, la mort n'est plus vue comme ce terme absurde de nos vies de femmes et d'hommes.

À ceux qui désespèrent parce que leur vie manque de promesses, à ceux qui pleurent des proches qui sont morts, la foi des chrétiens le soir de Pâques vient dire : tout est possible, ils sont vivants.

À ceux qui ont perdu l'espoir, raté plus souvent qu'à leur tour, vécu la trahison ou la perte d'un grand amour, cette foi en la Résurrection dit : depuis Pâques, ce n'est plus la mort qui aura le dernier mot.

À ceux qui sont découragés, abattus, à ceux qui ont peur de vieillir, peur de mourir, peur d'être séparé de leurs proches, cette foi dit : «cesse de te mépriser, Jésus est vivant et il est à tes côtés, dans tes beaux jours et dans tes mauvais jours, pour te soutenir et pour t'aimer!»

Henri Derroitte

SOMMAIRE

1. À quoi tenons-nous?
2. Sommaire – Equipe de Rédaction – Brocante Viemme & Vous
3. 18^e dîner du F'aimons-nous
4. Mars à Faimés
5. La Graine du Fou : une pépinière d'enchantements
6. Evénements au fil des jours... - Informations paroissiales
7. Informations paroissiales
8. Calendrier des messes
9. Intentions de messes - Préparation aux baptêmes
10. Des nouvelles de la petite école de Viemme – Nouvelles des Scouts
11. 5^e Marché des Artisans à Viemme – Concert à Viemme
12. Eteignons la TV - Recette du mois
13. Les djins d'amon nos ôtes
14. D'une main à l'Autre - Jumelage Ambierle – Faimés
15. Les conseils du jardinier - Etoile de Faimés
16. Petit calendrier du mois

EQUIPE DE REDACTION

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@gmail.com
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

Brocante Viemme & Vous



Dimanche 8 avril 2018 de 8h à 17h
Rue des Brocalis à Viemme

Emplacements : 5€ pour 4m
Installation des exposants de 6h30 à 8h
!!! plus d'une centaine d'emplacements disponibles !!!

Infos et réservations : 0476/26.17.09
viemme.et.vous@gmail.com

18^e dîner du F'aimons-nous



Merci pour votre soutien lors de notre super dîner de ce 25 février ainsi qu'à vos dons et la vente des cartes de soutien.

Grâce à vous le F'aimons-nous pourra encore être publié quelques temps.

Le grand gagnant de nos cartes de soutien est M. Klein avec la carte 445.

Merci.....Merci.....Merci



Mars à Faimes



Souper et bal du bourgmestre



Souper Balalou

D'autres photos disponibles sur le site faimonsnous.be

La Graine du Fou : une pépinière d'enchantements

Clown et business plan sont deux notions plutôt éloignées et pourtant, *faire le clown*, c'est une affaire hyper-sérieuse! Il faut donner vie à un personnage, découvrir le nom qui lui convient, créer une société et faire une séance de "brainstorming" pour la baptiser... et expliquer à ses parents qu'on préfère le rêve et la magie à des études d'ingénieur.

Je trouve que j'ai eu de la chance déclare d'emblée Benoît Maljean. Notamment parce que sa route a croisé celle de l'Ecole du Cirque de Bruxelles. Dans ce terreau de vie, chacun est le bienvenu s'il n'a pas peur de bosser; les différences sont considérées comme des richesses et l'originalité est plus que favorablement accueillie. Nul besoin de pré-requis mais il faut s'investir autant dans l'épluchage des patates ou le service au bar que dans l'apprentissage de la jonglerie. Tout le monde peut donc trouver sa



place et s'épanouir. Benoît a été groom, garçon de piste, Mr Loyal... et a découvert sa voie. Cela n'a pas échappé au directeur, Vincent Wauters, qui a détecté en lui une faculté particulière de créer un lien avec le public et l'a encouragé en lui commandant ses premiers spectacles. Benoît ressent beaucoup de reconnaissance pour cette confiance qu'il lui a manifestée.

Après une formation professionnelle de deux ans à l'Ecole du Cirque, il a suivi des cours à la Kleine Academie, école de création théâtrale. Selon la méthode imaginée par Jacques Lecoq, poète du mouvement, il a appris à exprimer les sentiments par le corps plutôt que par le texte. Enfin, pas tous les sentiments car il avoue qu'il n'a jamais pu être convaincant dans des rôles tragiques : malgré son extrême motivation, il y avait dans son jeu ce je ne sais quoi qui faisait éclater de rire ses condisciples.

C'est en 1995 qu'a été semée "La Graine du Fou", ASBL qui abrite un clown (Gustave Marcel), une école de cirque à destination des enfants et des adolescents (Philémon & Cie) ainsi que l'organisation d'animations "tout terrain".

Vous vous souvenez certainement de Gustave Marcel, ce personnage sympathique et fantasque rencontré lors de l'inauguration de la plaine de jeux de Borlez. Surgissant sur ses échasses, chancelant toujours un peu, s'accrochant à sa cravate dans l'espoir de retrouver l'équilibre, il nous amenait à lever les yeux vers le ciel : était-ce celui qui était trop grand ou nous qui étions trop terre à terre? Gustave Marcel est également un jongleur magique et burlesque.

La passion de Benoît, c'est avant tout l'art de la rue, quand le seul décor est le lieu. Un "bonjour" adressé à un passant tout en préparant le matériel et l'interrogation surgit : que va t-il se passer? Le passant s'arrête et d'autres personnes arrivent; "bonjour" : le cercle se forme. L'intrigue va crescendo en fonction des élucubrations du clown qui répond aux réactions des spectateurs. Au bout d'une vingtaine de minutes, chacun reprend ses occupations mais l'atmosphère a changé. Etre artiste de rue, c'est s'exposer au regard de personnes qui ne sont pas là pour vous et les transformer en "public" et même en complices. Toute la magie consiste à les extraire du quotidien pour faire (re)naître des étoiles dans leurs yeux.



Figurez-vous qu'il existe une "fiche métier" et une liste de compétences concernant les artistes circassiens. Mais l'école de cirque "Philémon et Cie" que Benoît anime est avant tout une école de confiance en soi. Les jeunes, pourtant issus de milieux très différents, doivent affronter le même défi et apprennent à s'entraider. Il n'est pas question de compétition, de performance ou de podium. Seul compte l'accomplissement d'un effort et celui qui a moins de prédispositions sera d'autant plus applaudi. Les élèves ne s'y trompent pas et *ils ne lâchent rien*.

Notre artiste-amuseur-jongleur trouve partout sa place : dernièrement il a participé à un spectacle avec un orchestre philharmonique! Le plaisir de semer des sourires et de la poésie ne le quitte pas. *Quand les spectateurs rient en même temps pour la même chose, quand ils rient de bon cœur, il est impossible de distinguer des différences selon le statut ou la richesse, les regards se croisent, un lien se crée.* Il peut être fier de laisser une trace : même si son nom finit par nous échapper, nous garderons le souvenir de l'émotion qu'il aura suscitée. Cela fait un bien fou.

Claire Liénart

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

Naissance

Henry OLIVIER, petit frère de Victor et Arthur, fils de Pierre-Alexandre et Laetitia Hombroise, rue Champignotte n°13 à Aineffe, est né le 13 février.

Baptême

Accueillons dans notre communauté chrétienne :

Valentine MATHY, fille de Jean-François et Géraldine (rue de la Vallée, 26 à Viemme) a été baptisée le dimanche 11 mars en l'église de Viemme.

Mariage

DELINCE Maryse et **DAGRAIN Fabrice** de Viemme (Clos de Botteresses,4) se donneront le sacrement de mariage en l'église de Celles le vendredi 6 avril à 12h.

Félicitations et vœux de bonheur.

Décès

Ayons une pensée pour nos défunts :

Monsieur **Henri LHEUREUX** (anciennement à Viemme), époux de Madame **Marie-Louise MASUY**, décédé à l'âge de 93 ans et inhumé au cimetière de Viemme. Ses funérailles ont été célébrées en l'église Notre-Dame de Viemme.

Nous le recommandons à vos prières

Informations paroissiales



"En route vers la Sarthe" à travers notre Hesbaye Dixième édition

Attention le lundi **2 avril**, dixième édition de notre marche vers la Sarthe. Nous espérons vous retrouver nombreux pour nous accompagner sur ce parcours qui nous conduira ensemble vers Notre-Dame de la Sarthe sur les hauteurs de Huy.

Comme chaque année, les mots d'ordre de cette marche restent inchangés : convivialité, amitié, partage et surtout passer ensemble un moment agréable en découvrant ou redécouvrant notre beau terroir.

À l'arrivée messe et ensuite le verre de l'amitié qui sera partagé entre marcheurs et non marcheurs et ce en toute simplicité. Les enfants sont les bienvenus et nous les attendons en nombre.

Voici quelques détails pratiques :

Départ : À l'église de Borlez à 9h30. Un plan de route sera distribué.

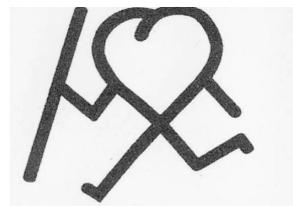
A emporter : Un pique-nique, boissons, GSM (facultatif), si possible par petit groupe ou par famille une ou deux vestes **FLUOS et réfléchissantes** pour être vus de loin (la sécurité prime sur tout).

Points relais : 3,3 km; 5,7 km; 11,2 km; 15,4 km; arrivée à la Sarthe 20 km.

Infos complémentaires : *La grande halte de midi a lieu à Antheit dans l'école à côté de l'église (préau, table et wc sont mis à notre disposition). Possibilité de quitter ou rejoindre la marche.

Inscriptions Freddy Ancion Tél : 019/322326 GSM : 0474/720420
 Légglise Philippe Tél : 019/332418 GSM : 0475/559988
Dans l'attente de vous (re)trouver nombreux le 2 avril au départ de Borlez.

Philippe Légglise



Calendrier de l'Unité pastorale en avril

		Berloz	Faimes	Geer
Di	1	Pâques 9h30 Rosoux	11h Borlez	10h Boëlhe
Lu	2	Lundi de Pâques	<i>10^e édition de la Marche vers La Sarte 16 h messe à Notre-Dame de la Sarte (voir détails en page 6)</i>	
Ma	3	9h30 Rosoux		
Me	4	St Isidore	9h30 Viemme 14h30 Les Waleffes (MR)	
Je	5	St Vincent 17h Berloz		
Ve	6	St Célestin	9h30 Borlez	
Sa	7	2^e dimanche		18h Hollogne
Di	8	de Pâques 9h30 Crenwick	11h Les Waleffes	10h Omal
Ma	10	9h30 Corswarem		
Me	11	St Stanislas	14h30 Les Waleffes (MR)	
Je	12			17h Geer
Ve	13	St Martin 17h Crenwick		
Sa	14	3^e dimanche	9h Berloz :	
Di	15	de Pâques	Dimanche en chœur : «une messe qui prend son temps»	
Ma	17	9h30 Rosoux		
Me	18		9h30 Viemme 14h30 Les Waleffes (MR)	
Je	19	Ste Emma 17h Berloz		
Ve	20	Ste Odette		
Sa	21	4^e dimanche		18h Hollogne
Di	22	de Pâques 9h30 Corswarem	11h Viemme <i>100^e commémoration de l'exécution par les Allemands de Marie-Philomène COURTOIS et des autres victimes des guerres Collecte au profit des vocations</i>	10h Geer
Ma	24	9h30 Corswarem		
Me	25	St Marc	14h30 Les Waleffes (MR)	
Je	26			17h Geer
Ve	27	17h Crenwick		
Sa	28	5^e dimanche		18h Hollogne
Di	29	de Pâques 9h30 Rosoux	11h Celles	10h30 Hollogne

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 : mardi et mercredi de 17 à 18h, jeudi et samedi de 10 à 12h.

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

- | | |
|---|---|
| <p>1 Abbés Louis BLITZ et Joseph DISTER
Annick, Yvonne et Ernest HELLAS-MAZY, Laure et Yvon MAZY
Alphonse PIRON, Anna GILSOUL et leurs enf., l'abbé Adolphe PIRON
MF fam. BERTRAND, CHARLIER et MORTIER</p> | <p>6 MF fondations anciennes
MF fam. BERTRAND, CHARLIER et MORTIER
MF époux Armand CHARLIER-FURNEMONT</p> |
|---|---|

CELLES

- | | |
|---|--|
| <p>29 Camille HUMBLET et Marie-Anne LHOEST et leurs enf. Hubert, André, Lucie, Joseph, Freddy et leur pt-fils Patrick
MF En l'honneur de la Vierge Marie</p> | <p>29 MF fam. DELPIERRE, HELLA, CHABOT, TONGLET, COCHOUL, THYS, PIRSON, SIMONET, PORTA, HEROLD, DEPREZ, JAMOULLE, WOITRIN, de MARNEFFE, DEMUNCK, STOUVENAKERS, HEPTIA, MELIN</p> |
|---|--|

LES WALEFFES

- | | |
|---|---|
| <p>4 Joseph PASQUE, son épouse Josephine MATERNE et sœur Colette de Jésus</p> <p>8 Déf. fam. HENRARD-GOCHEL, prts et amis déf.
Fam. FIASSE-FLABA, CESAR-WERY, Renilde FLABA, BRAINE-CESAR et Germaine CHARLIER
Fam. GIET-JUVENS, DUCHAMPS-FABRY et prts déf.
Fam. KEPPENNE-GASPARD, HANLET-HOGE et leur pte-fille Gaëtane</p> | <p>11 Epx Joseph COLLIENNE, Marie MEUGENS et déf. de la maison de repos</p> <p>18 Robert JACOB et prts et amis déf.</p> <p>25 MF époux CARLIER-MASSET
MF Fondateurs anonymes</p> |
|---|---|

VIEMME

- | | |
|---|--|
| <p>4 Epx CORSWAREM-SCHALENBORG, leurs enf. et pts-enf.
MF époux BADA-GERARD et COLLIN-BADA, fam. TIHON-LORACK, HICTER et JAMOTTE
MF Désiré et Joseph BOURDOUXHE et fam.
MF Jean de BRABANT de LIMONT</p> <p>18 MF époux STREEL-BODEN, fam. VANDERMEIR, DESTEXHE, NIZET et JACQUEMIN</p> | <p>18 MF Fulvie BOURDOUXHE et fam.
MF Jean de BRABANT de LIMONT</p> <p>22 Fam. MATHY-ROBERT et CORNET-BOURGUIGNON, prts et amis déf.
Fam. RIGOT-JACQUEMIN prts et amis déf.
MF Jean de BRABANT de LIMONT</p> |
|---|--|

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 4 avril à 20h. Les baptêmes sont célébrés deux dimanches par mois à 14h30 ou lors des eucharisties.
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
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

Enfin le printemps, les moyens et les grands retournent à la piscine tous les jeudis. Ils vont tous dans la grande piscine et font de grands progrès.

Les grands s'intéressent de plus en plus à la lecture. La méthode des Alphas les passionnent.



À l'atelier cuisine des mamans, les enfants ont réalisé eux-mêmes des frites et de la mayonnaise. Le dîner fût un vrai régal.

Nous avons réalisé des bricolages pour le marché des artisans de Viemme : des pots de fleurs, des papillons-chiques, des fleurs dans des bocaux,... Ils seront en vente le dimanche 15 avril de 11 à 19h. Nous vous attendons nombreux.

N'oubliez pas notre journée portes ouvertes : le samedi 5 mai de 15 à 18h.

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](https://www.facebook.com/mapetitecoledeviemme).

Edith, Vincianne, Valentine et les petits bouts

Nouvelles des Scouts

Le mois de mars fut l'occasion pour les **louveteaux** de participer à leur week-end annuel, malgré les conditions climatiques capricieuses. C'est à cette occasion que les plus jeunes animateurs de la meute, Miriki et Shiba, reçurent leur nouveau totem louveteaux : dorénavant, au sein de la meute, ils seront Wontolla et Bagheera!

GRANDE FETE D'UNITE DES SCOUTS DE FAIMES LE 28 AVRIL AU CORTIL À BORLEZ

Programme de cette journée «Belge»

16 h : match de foot entre les parents et les animateurs

18 h : présentation des camps d'été

19 h : barbecue printanier

VENEZ NOMBREUX... l'unité a besoin de vous!

Menu adulte : 15 € - Possibilité de réserver un menu végétarien

Apéritif - Brochette et saucisse, crudités, pommes de terre - Mousse au chocolat

Menu enfant moins de 12 ans : 12 €

Boisson - Pilons de poulet ou saucisse, crudités, pommes de terre - Mousse au chocolat

Réservation souhaitée avant le 19 avril :

Bengal : 0494. 48.49.48 - Elyomis : 0493.77.00.61

Actias : 0492.95.42.26 - Sarcelle : 0472.05.35.48

15 AVRIL 2018

Rue des Fermes VIEMME (FAIMES)

ARTISANS DU TERROIR De 11h00 à 19h00



Grande tombola avec une partie des bénéfices au profit d'une oeuvre sociale

ENTRÉE GRATUITE



14 AVRIL 2018

Eglise de VIEMME (FAIMES)

CONCERT 20h

Paf: 7 €



Société Royale

Les Fanfares d'Orp

Fondée en 1871

1350 ORP-LE-GRAND

Au fil des pages...



Baigneuse nue sur un rocher, Armel Job

Le petit village de Rocafème coule des jours paisibles. La vie s'y déroule selon des rituels immuables. Jusqu'au jour où le journal local publie un article brûlant dévoilant que la jolie Thérèse, la fille du charcutier, a posé nue pour un peintre local. Cette nouvelle bouleverse le bel équilibre du village mais aussi Libert, l'amoureux de Thérèse, qui va tout faire pour sauver l'honneur de sa bien aimée. Un beau roman qui nous emmène dans les vallons du sud de la Belgique.

Club Vintage, Susan Gloss

Violet Turner est une femme qui a de la suite dans les idées. Elle a quitté son mari et sa ville natale pour réaliser son rêve : ouvrir une boutique de vêtements vintage. Passionnée, elle aime écouter les histoires de ses clientes et des vêtements qu'elles amènent pour les revendre ensuite avec leur histoire. Un jour elle accueille dans sa boutique une jeune fille en larmes venue rapporter la robe de mariée qu'elle y avait achetée. Entre les deux femmes une amitié se noue et va leur permettre d'affronter les difficultés de l'existence. Très chouette roman, pour les amateurs de fringues et de rétro!



Delphine Lallemand

Chers lecteurs, Delphine Lallemand a créé un site avec les résumés de romans publiés dans le Faimons-nous ainsi que quelques autres pas encore publiés. Veuillez trouver le lien ci-dessous :

<https://auplaisirdelire419189956.wordpress.com>

Jeu de société



L'arbre d'équilibre Badaboom

Badaboom est un arbre d'équilibre sur lequel l'enfant, seul ou à plusieurs (6 maximum), doit placer 6 animaux, 8 feuilles et 8 fruits en bois. Pour poser ces pièces avec succès, sans que l'arbre perde l'équilibre, l'enfant doit avoir des gestes précis et délicats. Il doit aussi réfléchir au meilleur emplacement de chacune des pièces pour que l'arbre à bascule reste droit. Ce jeu d'adresse et de réflexion apprend aussi aux enfants le lien de cause à effet. Ce jeu de société Badaboom développe la dextérité et la patience des petits dès l'âge de 3 ans. Et lorsque l'arbre bascule, ils partagent de bons moments de rire.

Angélique Derclaye
Source internet

Recette de cuisine

Betteraves rouges farcies aux lentilles (4 personnes)

Ingrédients : 4 grosses betteraves rouges cuites, 160 g de lentilles, une branche de thym, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 1 gros oignon, 20 cl de crème fraîche, une pincée de curry en poudre, sel et poivre.

- 1- Rincez 2 à 3 fois les lentilles à l'eau froide, puis faites-les cuire dans l'eau bouillante avec le thym, égouttez-les.
- 2- Préchauffez le four à 180°C, huilez légèrement un plat à gratin.
- 3- Epluchez et hachez l'oignon dans une poêle avec une cuillerée d'huile, faites-le revenir 2 min, puis ajoutez les lentilles, la crème fraîche, le curry, salez et poivrez. Laissez mijoter quelques minutes.
- 4- À l'aide d'une cuillère à café, creusez délicatement les betteraves, farcissez-les avec la préparation et faites cuire 10 à 12 min au four.

Anne Marie

D'une main à l'Autre



Malgré notre **non** présence en cette période trouble au Mali, nous sommes en contact quasi journalier avec nos amis. La situation sécuritaire n'évolue guère ni dans un sens ni dans l'autre. Pour certains, tout va bien, pour d'autres, le sentiment d'insécurité est persistant ...mais la vie doit continuer.

La période que l'on redoutait suite à une très mauvaise saison des pluies semble être arrivée et beaucoup de famille ont des difficultés pour subvenir à leurs besoins essentiels. Les récoltes ont été pour la plupart, insuffisantes et la période de soudure va être longue, très longue, en attendant les récoltes à venir...A l'achat, le sac de 100 kilos de mil est passé de 19.900 francs à 23.500 francs

CFA. L'ASBL D'une main à l'Autre a donc décidé d'agir. Et FousseyniGuindo, notre représentant sur place a procédé dimanche passé à la remise de 3 tonnes de mil et de 30 bidons de 5 litres d'huile principalement à la population d'Ourougondo.

Actuellement c'est la période de transhumance pour ces éleveurs et on retrouve principalement dans le village les jeunes et particulièrement les écoliers restés sous la garde de quelques familles. C'est chargé de beaucoup de remerciements à notre intention, à votre intention vous qui par votre présence à nos activités ou par vos dons avez permis d'offrir ce cadeau à cette population à qui il ne faut pas grand-chose pour vivre heureuse, que Fousseyni nous transmet ces quelques photos.



Petit rappel : La Friterie de l'ASBL sera ouverte les 21, 22 et 23 avril de 18 à 22 heures. Salle La Forge, rue A. Warnotte, 26 à 4317 Faimés Celles.

Venez en famille ou entre amis partager un boulet frites à prix démocratique pour une bonne cause. J'espère vous rencontrer nombreux car sans vous, rien de tout ce que l'ASBL a réalisé et que vous pouvez voir sur le site www.dunemainalautre.net n'aurait été possible.

Encore merci.

D'Une main à l'Autre

Jumelage Faimés – Ambierle



Le temps de l'échange est bientôt arrivé : du 10 au 13 mai prochain, un groupe de Faimois embarquera pour Ambierle ! Comme d'habitude, l'accueil du jeudi se fera autour d'un verre dans une salle de la commune ; le vendredi, les familles qui le désirent embarqueront pour une excursion toujours différente et chargée en découvertes ; le samedi, après une journée libre en famille, un souper – soirée sera organisé et le dimanche, un repas de clôture marquera déjà la fin de l'échange.

En dehors de ces 4 jours de fête, le comité vit à travers ses deux soupers aux moules organisés en janvier et octobre. Leur succès vous indiquera l'ambiance que nos amitiés provoquent mais il devient impossible de gérer de telles organisations avec une équipe se réduisant peu à peu. Pour un jumelé, l'ascension rime avec les termes amitiés, découvertes, retrouvailles, nouveautés, souvenirs, voyages, rires et partages.

Oui, un jumelage c'est « **la création et le développement de liens entre des villes de pays différents** ». Soyez curieux, rejoignez-nous ! Car pour l'engouement que ces liens créent, le comité doit perdurer et accueillir de nouveaux membres ! Que les intéressés se manifestent, qu'ils n'hésitent pas à tenter l'aventure et à se joindre à nous « pour une fois » d'abord. Une aide apportée à un de nos soupers, recevoir une fois une famille, voyager une fois avec nous pour une rencontre et puis qui sait ? Sans doute la naissance d'une belle grande et forte amitié !

Virginie Oger, une «Frelge»

Un peu d'humour

- Vite, crie un estivant à un pêcheur, ma femme vient de tomber dans le port. Sauvez-la, je vous offre 125 euros!

Aussitôt, le pêcheur plonge et ramène l'imprudente sur le quai.

- Mais, s'écrie le monsieur, ce n'est pas ma femme, c'est ma belle-mère!

-

- Ah! fait le pêcheur, déçu. Alors, combien je vous dois?

“Presque tout le monde était parent” Julie Fossion, une enfance à Termogne (II)

Avant la Seconde Guerre mondiale Termogne était une vraie communauté rurale. «Le hameau comprenait deux grosses fermes exploitées par les frères Emile et Achille Chabot, et quelques fermes moyennes comme celle-ci qui me vient de mes grands-parents. Sinon le village se composait de plusieurs petites fermes, chaque ménage ayant quelques bêtes et de petites cultures. Il n’y avait que quelques maisons qui n’étaient pas des fermes.», se souvient Julie Fossion en parlant de sa jeunesse à Termogne.



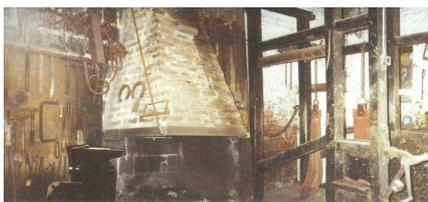
Julie Fossion : «Le plupart des gens avait quelques terres en biens propres ou on louait des terres à des grands propriétaires qui habitaient souvent ailleurs. Le prix du bail était fixé par année par un notaire – souvent M. Jamouille à Viemme ou par un collègue de Waremme. Notre région était assez chère parce que la terre y est très bonne. La culture des betteraves sucrières et fourragères, du blé, de l’avoine, de l’orge ou de l’escourgeon, de la luzerne ou du trèfle pour nourrir le bétail, était fort rentable.

Non, il n’y avait pas souvent de problème quand une parcelle de terre se libérait. La solidarité était grande. On labourait ses terres avec un cheval de trait ou même avec des bœufs qu’on attelait ensemble. Ceux qui n’avaient pas d’animal de trait l’empruntaient chez les grands fermiers, souvent en échange de

quelques jours de travail sur leurs champs. Quand maman et, après lui, mon frère Victor travaillaient chez Achille Chabot, ils pouvaient par exemple utiliser ses chevaux pour labourer nos terres.

Si on n’avait pas cette possibilité, on s’adressait tout simplement aux voisins. Quand on avait besoin d’un coup de main ou d’un outil on faisait la même chose. Dans notre maison louée à Termogne, on n’avait pas de fournil. Maman en parlait avec les voisins, la famille Mathy-Callut, et nous pouvions utiliser leur fournil. Une semaine c’était maman qui fournissait les fagots pour chauffer le fourneau, et la suivante, c’était les voisins. On cuisait les pains et les tartes des deux familles en même temps dans le four. Tous s’entraidaient. L’entraide était dans les habitudes, chacun sachant qu’il avait besoin des autres. On travaillait souvent ensemble dans les champs.»

Chez ‘Phrasie’



«Avant la guerre il n’y avait que deux ou trois familles à Termogne qui n’étaient pas des cultivateurs. Une exception, c’était le forgeron, un Fossion aussi, un cousin de papa. Sa femme tenait une épicerie, Chez ‘Phrasie’. On pouvait y acheter presque tout, pas seulement des vivres, mais aussi des tissus, de la toile et du matériel pour tous les jours. D’ailleurs, ce n’était pas le seul magasin dans le hameau. On allait qu’exceptionnellement à Waremme, par exemple, pour acheter des vêtements pour les occasions spéciales.

À l’époque, il y avait quatre grandes familles – souvent avec différentes branches – à Termogne : les Mathy, les Chabot, les Bourguignon et les Fossion. Presque tout le monde était parent et on parlait wallon. Chacun et chacune avaient des surnoms. Les dimanches, beaucoup de familles se rendaient visite. On a eu la radio que vers 1940 et la télévision - qui allait enfermer tout le monde chez soi - n’existait pas encore. Le soir, chacun se retrouvait dans la grange de l’actuelle maison Delvigne ou, par beau temps, on discutait sur le trottoir, toutes les générations ensemble pendant que les enfants jouaient. Pendant les soirées d’hiver, les hommes jouaient aux cartes jusqu’à neuf dix heures du soir. C’était souvent chez Bourguignon ou Keyen.»



François Dejasse, Claire Liénart & Koenraad Nijssen
À suivre

Pommes de terre sous mulch

Avril est la période idéale pour mettre les pommes de terre en culture. Comme rappelé dans l'article précédent, fin février/début mars, «avant leur plantation, les tubercules déballés auront été préalablement mis en végétation. Cela, dans une caisse, côte à côte, les yeux vers le haut, et placés dans un endroit éclairé à température de 10 à 12°C afin que les bourgeons se développent bien trapus».

Lors de la plantation, pour les adeptes du potager traditionnel, les tubercules seront enterrés dans un sillon, puis les jeunes fanes buttées dès qu'elles atteignent 10-15 cm. Les amateurs d'économie d'énergie, dont je fais partie, préféreront la méthode sous paillage ou sous mulch, comme disent les anglophiles. Elle épargne bien des fatigues, surtout si elle se pratique dans un potager couvert de mulching à la terre déjà ameublie par l'hiver et la faune. Ou elle peut se pratiquer simplement sur le sol d'une prairie ! Comment procéder?

Dans le premier cas, on écarte le paillage au rateau ou au croc, et l'on place les cordeaux avant de creuser un léger sillon. Une fertilisation riche en potasse (cendres de bois ou Patenkali) et autres minéraux (calcium, magnésium, phosphore) est bien sûr souhaitable. Cela peut se faire durant l'hiver sur le mulch, ou simplement en saupoudrant la terre avant l'ouverture du sillon. Les plants pré-germés sont disposés dans le sillon tous les 40 à 50 cm, puis la terre refermée. En les enfonçant de quelques centimètres, leur développement sera meilleur. Le mulch déjà présent n'est remplacé qu'après la levée, afin que le soleil chauffe la terre et hâte la pousse. Un sol sous mulch «démarré» plus tard!

Dans le second cas, il n'est même pas besoin d'enterrer les plants, il suffit de placer les cordeaux, de dégager une poche tous les 40/50 cm, d'apporter la fertilisation, d'ameublir le sol par un grattage superficiel et de déposer le tubercule avant de simplement le recouvrir d'un paillis de 5 à 8 cm d'épaisseur (compost grossier, paille, feuilles

mortes, broyat, etc.). Mieux vaut éviter de mettre une couche trop épaisse dès le départ, car les plants risquent d'avoir du mal à démarrer leur croissance. Mieux vaut pailler une seconde fois un peu plus tard.

Dans les deux cas, lorsque la végétation sort de terre, il faut ajouter 5 cm de paillis pour éviter que les tubercules de surface ne se découvrent puis verdissent. Ni sarclage, ni buttage ne sont nécessaires. Les mauvaises herbes posent aussi moins de problèmes, mais il faut cependant être vigilant et vérifier que les pommes de terre n'affleurent pas. Dans ce cas, l'un ou l'autre ajout de tonte d'herbes

font l'affaire. Le choix du paillage est bien entendu question de disponibilité (NB : les feuilles de consoude contiennent beaucoup de potasse). En saison pluvieuse, les traitements à la bouillie bordelaise sont de rigueur, et ... sont admis en bio!

Quant à la récolte, elle sera facilitée et les pommes de terre ne seront plus blessées, car il suffit de tirer les plants à la main pour les déterrer. Il faut cependant savoir que pour les variétés précoces, la récolte s'effectue dès le jaunissement du feuillage. Pour les pommes de terre de conservation,

si l'on veut que les variétés à chair ferme ne soient «farineuses» et n'éclatent à la cuisson, il faut détruire le feuillage avant qu'il ne fane. C'est en effet lors du jaunissement que l'amidon contenu dans les fanes migre vers les tubercules et provoque ce phénomène. À vous de choisir votre mode de «défanage»... à la faucille, à la tondeuse, au rotofil ou comme les professionnels par pulvérisation d'un produit chimique!

Dernier conseil : mieux vaut attendre une ou deux semaines après le défanage pour arracher les pommes de terre. La peau s'épaissira et sera plus résistante aux chocs et aux attaques de parasites.

Robert Coune



Etoile de Faimés

Le 2 avril	15h	Templ. Nand.	-	Faimés		Racour B	-	Faimés B
Le 5 avril	18h30					Faimés B	-	Momalle B
Le 8 avril	15h					Templ. Nand. B	-	Faimés B
Le 12 avril	18h30	Geer	-	Faimés				
Le 15 avril	15h	Faimés	-	Xhoris		Faimés B	-	Limont B
Le 22 avril	15 h	Couthuin	-	Faimés		Couthuin B	-	Faimés B
Le 29 avril	15h	Faimés	-	RFC Liège B		Faimés B		Stockay B

Petit calendrier du mois...

pour lequel nous attendons vos propositions et vos suggestions !

Dimanche 1er avril à la Plaine de jeux de Borlez (complexe sportif du Cortil)

La grande chasse aux œufs

organisée par le comité des Djoyeux Borlatis

15h largage des œufs par hélicoptère
16h30 plaine de jeux, balade en chariot
glaces artisanales – friagerie – bar
17h les apéros Borlatis

Lundi 2 avril

10e édition de la marche vers la Sarthe

(Voir détails en page 6)

Vendredi 6 avril à 20h

à la salle Patria à Les Waleffes

conférence du Cercle horticole de Faimés

«La valeur nutritionnelle des cultures de légumes»

Dimanche 8 avril de 8 à 17h

Brocante Viemme et Vous

rue des Brocalis à 4317 Viemme

(Voir info et inscription en page 2)

Samedi 14 avril dès 18h30 au cortil
Souper du TC Faimés

au menu : couscous 3 viandes
au prix de 15€ pour les adultes
et 10€ pour les enfants

infos et inscriptions : Fred Jacques
0494 516 590 ou par mail tc.faimés@gmail.com

Samedi 14 avril à 20h en l'église
Notre-Dame de Viemme

Concert «Les Fanfares d'Orp»

(Voir infos en page 11)

Dimanche 15 avril de 11 à 19h
rue des Fermes à Viemme

Marché des Artisans du Terroir

(Voir explications en page 11)

Dimanche 15 avril dès 8h30 salle
du Presbytère à Berloz

Dimanche en chœur

(Voir infos en page 7)

Du samedi 21, dimanche 22 et lundi 23 avril
dès 18 heures salle la Forge à Faimés

FRITERIE D'UNE MAIN à L'AUTRE

(Voir détails en page 14)

Dimanche 22 avril à partir de 12h
Dîner du TTC Renaissance à Viemme

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 €

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

Samedi 28 avril à partir de 16h
au Cortil à Borlez

Grande Fête d'Unité des Scouts de Faimés

(Voir infos en page 10)

Mardi 1er mai de 8 à 18h au départ de la
salle Patria à Les Waleffes

POINT VERT ADEPS

Chez vous, à travers les sentiers de Faimés :
marches de 5, 10, 15 et 20 km

Restauration – Bar (croissants, sandwiches,
boulets-frites, tartes,...)

Invitation cordiale, même aux non-marcheurs

Le samedi 5 mai dès 9 h jusqu'à 16h
au Cortil à Borlez

Foire aux plantes

organisée par le Cercle horticole de Faimés.

Réduction aux membres en règle de cotisation.

Bienvenue à toutes et tous