

Editorial

Cœur et courage font l'ouvrage

Il en va des mots comme des habits : il y a des tendances, des modes. Certains mots sont sur toutes les lèvres et quelques années plus tard, plus personne ne les utilise ! J'aimerais avec vous évoquer cette fois-ci, à l'occasion de cet éditorial d'automne, un mot hier vénéré partout, à Faimés comme ailleurs et aujourd'hui devenu bien rare, un mot qui a la même étymologie que le mot « cœur », le mot : « courage ».

Hier, ah comme il en a fallu du courage, ah combien on en a distribué des encouragements : parce sans médicaments, combien de familles de chez nous aux siècles derniers ont vécu la plus lourde des misères et le plus grand des courages, celle de la mort d'un enfant qu'on n'avait pas pu soigner. Ah quel courage il a fallu pour ceux et celles de chez nous qui ont parié leur vie entière sur la résistance à l'occupation ; et que dire du courage encore qu'il a fallu pour ne pas perdre le sens de l'optimisme et de l'espérance quand, ignorants des sciences et du monde, on avait l'impression parfois que le sort s'acharnait contre notre famille, notre village, notre pays....

Et de nos jours ? On en parle si peu et pourtant il en faut encore du courage. Le courage, ce n'est pas seulement l'apanage de quelques-uns, dans des circonstances exceptionnelles. Tous nous en avons besoin pour vivre notre propre vie.

Notre époque a peut-être trop tendance à inciter chacun à s'adapter aux autres, à adopter leurs opinions, pour n'avoir pas à devoir nager à contre-courant !

Le monde va vers une sorte de grande uniformité : les médias décident pour nous : comment il convient de penser, comment il faut s'habiller, comment agir.

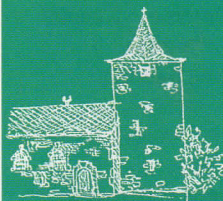
Ah que oui, il faut encore du courage de nos jours, à Huy, à Faimés, à Verlaine ou à Waremme : il nous faut même un très grand courage pour être autrement, pour être vraiment soi-même.

Ah que oui, il faut un sacré courage pour ne pas transiger avec la bêtise, le racisme, pour pardonner ou pour redonner sa confiance après une blessure ou une trahison. Il faut également un vrai grand courage pour ne pas colporter de rumeurs, pour ne pas s'associer à la médisance, pour couper court à certaines conversations malsaines.

Dans les évangiles, l'usage du mot « courage » aussi est rare. A deux reprises, on nous dit qu'il (Une fois Jésus, une fois un disciple) « a eu le courage d'aller »...

Voilà une vraie forme de courage : aller et se bouger, pouvoir prendre des décisions, assumer aujourd'hui ce qui est attendu de nous : faire la bonne démarche au bon moment, aller voir, aller faire, aller dire. Mettre toute son attention à sortir de nos conformismes et oser, décider de vivre, de croire, d'aimer et de pardonner.

Henri Derroitte



Aineffe



Borlez



Celles



Les Waleffes



Vicme

SOMMAIRE

1. Cœur et courage font l'ouvrage
2. Sommaire – Equipe de Rédaction - Cartes de soutien
3. Les djins d'amon nos ôtes
4. Françoise LARMINIER et Henri DIEU
5. Rita HANLET et Joseph KEPPELNE
6. Août – Septembre à Faimés
7. Événements au fil des jours... - Préparation aux baptêmes – Robert MASSET
8. Messe de rentrée - Calendrier des messes
9. Intentions de messes
10. Nouvelles des scouts - 3M pour Corentin
11. Feed Good
12. Septembre à Faimés
13. Eteignons la TV – Agriculture et élevage
14. Nouvelles de la petite école de Viemme – Recette de cuisine
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_lallemmand@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

La vente des cartes de soutien commence dès à présent

Comme les années précédentes, nous reformulons notre appel à l'aide financière. Vous serez sollicités pour prendre une carte de soutien au journal.

C'est vrai que le bulletin coûte cher. Pourquoi? Non parce que nous sommes des paniers percés. Mais parce que nous voulons garder le principe d'un JOURNAL GRATUIT offert chaque mois à TOUS les habitants de Faimés. Nous continuerons à le déposer dans chaque boîte aux lettres.

Pour cela, nous sollicitons toutes les Faimoises et tous les Faimois. Vous pouvez vous procurer une carte de soutien de 5 euros. Mais, comme les années antérieures, nous espérons aussi que tous ceux qui peuvent donner davantage verseront sur le compte du journal. Ce n'est que de cette manière-là que nous donnerons toutes les garanties au F'aimons-nous d'un bel et long avenir. Merci.

**Gardez vos cartes de soutien; elles participeront au tirage d'un lot de valeur.
Ce tirage aura lieu au cours de notre dîner annuel début 2019.**

**“On mangeait quand-même bien dans le temps”
Julie Fossion, une enfance à Termogne (V)**

« Après le décès de papa, la situation n'était pas facile pour maman. Elle travaillait dans la ferme de mon grand-père et, après sa mort, dans celle d'Achille Chabot. Mais elle n'était payée qu'en nourriture pour notre vache Maurette, les cochons et les poules. Elle recevait donc de la paille, des pulpes et des grains qu'on devait encore faire moudre. L'argent servait à payer le loyer de la maison et tous les achats. Elle vendait des veaux, des cochons, des poules, du beurre et des œufs. Elle a eu dur! Mais nous n'avons jamais eu faim, même pendant la guerre. On n'avait pas beaucoup de vêtements ni de chaussures, mais toujours assez à manger», insiste Julie Fossion.

Dans les années '30 et '40, si on était certain d'avoir à manger tous les jours, on était tout aussi certain que le menu serait presque toujours le même. “Très tôt le matin on mangeait des tartines avec de la confiture, du sirop ou de la maquée, à 9 h. une fricassée, à midi de la soupe, des légumes de saison de notre potager, des pommes de terre et de la viande, à 4h. une gaufre ou un morceau de tarte et le soir des tartines avec des œufs, de la tête-pressée, du pâté de foie ou du boudin noir, » se souvient Julie Fossion. Et elle insiste : «Il y avait tous les jours de la viande au diner – du lard ou du lard au jambon... Le dimanche, un rôti de porc ou une poule, souvent les vieilles qui ne pondaient plus. Pour des occasions spéciales maman achetait un rosbif... Non, jamais de nos propres bêtes : on n'avait qu'une vache laitière et les veaux étaient revendus chaque année. Pour le bœuf – rosbif, bouilli, jambon cuit ou fumé, ou autre charcuterie – on allait chez le boucher Paul César à Les Waleffes. Il livrait même à domicile avec sa voiture.”

Est-ce qu'il y avait des choses spéciales à l'époque? “Un dessert le dimanche, souvent une petite crème. Le vendredi, maman cuisait cinq pains et, suivant la saison, deux ou trois tartes aux fruits, au riz ou au sucre, qu'on mangeait le dimanche et les jours suivants. Souvent, elle mettait une casserole avec un rôti en même temps dans le four. Le vendredi n'était pas seulement le jour du pain mais aussi le jour du poisson, prescrit par l'église. Tous les jeudis, un marchand de Waremmes, un autre César, passait à Termogne avec sa charrette tirée par un cheval, il annonçait son arrivée avec une trompette. Il vendait des dattes, des figues, des bananes et des oranges, et un peu de légumes parce que presque tout le monde avait son propre potager. Mais le plus important était qu'il vendait du poisson: stockfish, hareng au vinaigre, sauret blanc ou brun, qu'on mangeait à midi.”

Le crin cresse

Quand on tuait le cochon, c'était le grand jour ! “Maman élevait deux truies et vendait les gorettes sauf deux qu'elle engraisait elle-même. Quand ils pesaient environ 120 kilos, l'un était vendu pour gagner des sous et l'autre était tué pour nous autres. Normalement, ça arrivait deux fois par an, une fois au printemps et une fois en automne. François Chabot de Celles, le mari de Clothilde Moës qui faisait magasin à Celles, s'en occupait. Il en tuait certainement deux par jour en saison.”

“Après que François avait égorgé le cochon maman, récoltait le sang pour le boudin noir. Il fallait tourner le sang, mettre un peu de sel dedans pour le garder et le garder au frais dans le cave. Puis, on nettoyait les boyaux et on les mettait tromper dans de l'eau et du sel. Et finalement, on lavait et on laissait sécher le cœur, le foie et les reins pour la tête pressée. François coupait le cochon en deux et mettait les moitiés dans le cave. Le lendemain il revenait pour découper le cochon et saler les morceaux de viande. Il coupait un rôti des jambons et laissait le reste ensemble, ensuite il découpait les côtes, le lard, la tête et les pieds. La viande pour le hachis était mise à part. Après le découpage il salait les jambons, le lard, la tête et les pieds et mettait tout dans le saloir en pierre bleue qui se trouvait dans le cave.”

“On passait la viande pour le hachis dans la machine, et on faisait immédiatement du boudin noir, du pâté de foie et des saucisses. Les saucisses étaient pendues au plafond pour sécher et on les cuisait au fur à la mesure. Si c'était bien séché, on les mangeait crues avec une tartine. Après quelques semaines, les jambons sortaient du saloir et on les suspendait aussi au plafond dans un sac contre les mouches. Pour nous, ‘le crin cresse’ était une délicatesse. On adorait manger des morceaux du dos avec une potée et de goûter la moelle épinière!”

“C'était tout naturel, et maman faisait toutes les semaines du pain, du beurre et de la maquée, elle cuisinait toujours avec les produits frais de la ferme. Je pense qu'on mangeait plus sain qu'aujourd'hui!” “Ah ! qu'on mangeait quand même bien dans le temps !”, ajoute Paul, le mari de Julie.

*François Dejasse, Claire Liénart & Koenraad Nijssen
A suivre*

Françoise LARMINIER et Henri DIEU



Ils se sont mariés l'année de l'exposition universelle à Bruxelles mais leur couple est bien plus résistant que l'Atomium qui, lui, a dû être complètement relifté !. Arrivés dans le village de les Waleffes en 1970, ils sont seulement passés de la grande maison de maître où ils exerçaient leur activité professionnelle à la villa construite juste à côté.

C'est encore par un bal, au Ménéstrel à Donceel, que l'histoire débute : Henri repère Françoise et raconte qu'il s'est arrangé avec une belle obstination pour croiser et recroiser son chemin jusqu'à ce qu'elle consente à poser son regard sur lui. Allez savoir pourquoi tout a changé un jour où Henri est arrivé en vélo dans la cour de la ferme où Françoise épluchait des pommes de terre en compagnie de sa maman. Scène banale qu'ils évoquent avec une flamme dans les yeux car elle marque le début de leur vie à deux. Maman Larminier était déjà conquise puisqu'elle déclara : « celui-là tu peux l'épouser » ! Elle qui était de santé fragile et sur qui Françoise veillait depuis plusieurs années a eu la joie d'assister aux noces. En ce temps-là, paraît-il, on « courtoisait » le dimanche et après un certain temps, on était autorisé à se revoir le jeudi.

Les jeunes mariés souhaitaient travailler ensemble et c'est ce qu'ils ont réussi à faire tout au long d'une carrière professionnelle remarquable car ils sont bien les artisans de leur réussite. Après un commerce de volailles à Grivegnée, ils ont commencé à Chapon-Seraing un élevage de porcs et, le succès étant au rendez-vous, ils ont fini par élever jusqu'à 600 têtes à Les Waleffes.

Mais les débuts furent aléatoires : Henri possédait un tracteur et louait ses services ; il n'y avait donc pas de revenus assurés. Ils se souviennent de la fois où Henri avait à regret pris la route pour effectuer un petit travail qui l'aurait tenu éloigné plusieurs jours de chez lui et où Françoise, lancée à sa poursuite en vélomoteur pour le prévenir qu'ils venaient à l'instant de recevoir une grosse commande, a stoppé un automobiliste en lui enjoignant de faire faire demi-tour au tracteur ! Henri insiste : son épouse l'a toujours soutenu à 100 %.

Ils ont donc été tous les deux éleveurs de porcs, oui, mais lesquels ! : des « Landrace belge ». Le village devint célèbre tant dans la presse agricole belge qu'internationale et les animaux qu'ils produisaient étaient exportés vers la France, l'Espagne, le Canada ou le Zaïre. Des camions reliaient régulièrement les Waleffes à Brucargo. L'élevage était une vraie passion, ils amélioraient la race et participaient aux concours avec leurs plus beaux spécimens qui devaient avoir bons aplombs, oreilles bien placées, démarche glorieuse. Les athlètes sélectionnés par Henri bénéficiaient d'un coaching de première classe avec Françoise qui, armée d'une baguette, leur apprenait à défiler comme des futurs vainqueurs. Et malheur à l'arbitre qui ne couronnait pas l'animal présenté par le couple : Françoise châtiât l'incompétent d'un regard noir.

La notoriété qui découlait des concours servait aussi à promouvoir le second métier d'Henri, qui était verratier : circulant avec son camion, il emmenait 4 verrats inséminer les centaines de truies de la région car à l'époque tout le monde dans les villages possédait une petite porcherie. Dix-huit verrats formaient l'équipe de choc, qui était renouvelée après un an. Malheureusement est arrivé un moment où les prix se sont effondrés : en moins de deux ans, tous les petits élevages ont disparu. Une page se tournait.

L'exploitation a exigé de leur part une disponibilité constante mais ils ont toujours organisé leurs journées pour être tous deux auprès de leurs 3 enfants à l'heure du petit déjeuner et au retour de l'école. C'étaient des moments d'échanges qu'ils ne voulaient surtout pas manquer. Colette, Christian et Pierre ont hérité du professionnalisme de leurs parents et su prendre les rênes de l'entreprise lorsque ces derniers se sont offerts 8 (!) jours de vacances à l'occasion de leur 20^e anniversaire de mariage. Ils ont même cette semaine-là su mener à bien des transactions commerciales. Henri et Françoise s'en rappellent avec fierté.



Ils ont partagé les années de travail, ils apprécient maintenant des journées de farniente à deux. De temps en temps Henri ajoute une pièce à un puzzle de 1000 ou 1500 pièces, s'offre un moment de lecture ou savoure sa quiétude pendant que Françoise se rend à son cours de gymnastique avec un entrain auquel n'est sans doute pas étranger le fait que le moniteur est jeune et charmant.

Restés au cœur de leur village, ils goûtent particulièrement la vue qu'ils ont sur un jardin plein de vie : des oies passent tête haute en cacardant, des poules très affairées traquent les vermisseeux et il y a surtout ces superbes pigeons blancs à queue de paon qui illuminent le décor et que Françoise prend tellement de plaisir à soigner.

Leur bonheur est de voir passer enfants et petits-enfants pour un moment de complicité. Ils sont prêts à ajouter sur leurs murs de nouveaux cadres de photos, témoignages de la vie qui s'est ajoutée à toutes ces années vécues ensemble depuis 60 ans.

Claire Liénart

Noces d'or

Rita HANLET et Joseph KEPPENE



Celui qui voudra retracer l'histoire de Waleffe Saint-Pierre et de ses habitants croisera la route de nombreuses générations de Keppenne, et cela continuera puisqu'un des enfants de Joseph et Rita est resté au village. Un banc de l'église porte la mention gravée dans son bois « ce banc appartient à Joseph Keppenne » et la date de 1855.

Le nouveau ménage s'est installé en 1968 dans la ferme dont Joseph avait dû brusquement assurer le fonctionnement à l'âge de 15 ans suite à la maladie de son papa. Dès ce moment Joseph a pu compter sur l'aide de son épouse qui, née dans une famille d'agriculteurs, était parfaitement en mesure de le seconder. Elle le faisait avec un réel plaisir quand fallait par exemple nettoyer une culture de betteraves mais parfois aussi en tremblant s'il s'agissait de ramener une double remorque de ballots. Cependant, elle était avant tout institutrice : après 8 ans à l'école du Tumulus, elle a enseigné à Notre-Dame et terminé sa carrière avec les petits-enfants de ses amies. C'est dire si les promenades à Waremme sont émaillées de rencontres amicales.

Parents de famille nombreuse, Rita et Joseph voient avec bonheur Gaétan, Donatienne, Vinciane et Evelyne, se retrouver de temps en temps pour une journée de travaux en commun. Avec les beaux-enfants et 6 petits enfants, cela fait du monde pour profiter des Wecks que Rita adore confectionner ! Quant à la dernière génération, Joseph ne peut que constater, quand ils font les courses, qu'elle n'est pas oubliée : un cœur de mamy, cela fond si facilement...

C'est à Rome qu'ils ont clôturé les festivités leur 50^e anniversaire de mariage, festivités officielles ou familiales dont ils ont apprécié chaque moment. Bien décidés à profiter à fond de ce voyage de noces d'or, ils comptaient se préparer en reprenant leur entraînement à la marche.

Rita et Joseph, merci d'avoir accepté de nous faire quelques confidences pour témoigner tout simplement du fait que 50 ans de mariage, c'est beau. Bonne route sur le chemin des noces de diamant !



Claire Liénart

Août – septembre à Faimés



Rallye Gastronomique du Comité de Parents des Ecoles de Faimés



Aineffe en fête



Goûter des pensionnés de Viemme

D'autres photos disponibles sur le site faimonsnous.be

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

Baptême

Accueillons dans notre communauté chrétienne :

Elena CALCAGNO, fille de Antonino et Barbara (rue Félix Delchambre, à côté du 30), Faimés, sera baptisée le dimanche 28 octobre à 15h30 en l'église de Borlez..

Mariage

Félicitations et vœux de bonheur.

Vincent François-Lavet, rue de Viemme 27 à Aineffe et **Anne-Valentine Rensonnet** se sont donné le sacrement de mariage le 30 juin 2018 en l'église Notre-Dame de l'Assomption de Plombières

Décès

Ayons une pensée pour nos défunts :

Monsieur **Carl BEDEUR** (rue de Huy à Faimés), époux de Madame **Francine STASSE**, décédé à l'âge de 80 ans et inhumé au cimetière de Berloz. Ses funérailles ont été célébrées en l'église Saint Lambert de Berloz..

Monsieur **Joseph BERTRAND** (rue A. Heptia à Faimés) époux de Madame **Léonie MEUGENS**, décédé à l'âge de 76 ans et inhumé au cimetière de Celles. Ses funérailles ont été célébrées en l'église Sainte Madelberte de Celles.

Nous les recommandons à vos prières

Informations paroissiales

Préparation aux baptêmes

La prochaine préparation aux baptêmes, à laquelle sont invités parents, parrains et marraines, aura lieu le vendredi 5 octobre 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

Robert Masset



La lumière de votre bureau brille ce matin. Quand vous n'êtes pas dans votre potager, dans votre jardin à tailler les haies ou ému lors d'expositions culturelles, c'est là que vous vous trouvez...

Don Quichotte, dessin tracé de vos doigts trône au-dessus de votre chaise de bureau. Affairé à lire l'actualité, à rencontrer des personnes, à donner un coup de pouce à nombreux étudiants, vous n'avez pas assez d'heures dans une journée.

Alors, si aujourd'hui je décide d'écrire au présent, c'est au nom de toutes ces personnes qui ont la chance de connaître un homme comme vous : humble, digne, bienveillant, curieux, ouvert, altruiste... Bref, le nombre d'adjectifs est intarissable. De l'enfant à l'ado, de l'ado à l'adulte, vous suivez chacune de nos existences avec grand soin. Vous épaulés les personnes dans leurs parcours de vie, dans leurs réalisations, leurs accomplissements et dans leurs difficultés.

Certains diront que la lumière de votre bureau ne brille plus mais il n'en est rien.

Monsieur Masset, vous n'allez pas nous manquer car vous n'êtes pas parti...

Merci pour tout ce que vous êtes, pour tout ce vous faites...

D.

Nous remercions l'auteur de ce beau texte d'hommage à Robert qui a fait partie des rédacteurs du F'aimons Nous pendant beaucoup d'années...

Nous l'en remercions et lui souhaitons un dernier voyage plein sérénité...

Calendrier de l'Unité pastorale en octobre

		Berloz	Faimes	Geer
Ma	2	Sts Anges Gardiens 9h30 Rosoux		
Me	3	St Gérard	14h30 Les Waleffes (MR)	
Je	4	St François d'Assise 17h Berloz		
Ve	5		9h30 Borlez	
Sa	06	27^e dimanche ordinaire		18h Hollogne
Di	07		9h30 Berloz	11h Les Waleffes
Me	10		9h30 Viemme 14h30 Les Waleffes (MR)	
Je	11	St Jean XXIII		17h Geer
Ve	12	17h Crenwick		
Sa	13	28^e dimanche ordinaire		18h Hollogne
Di	14		9h30 Rosoux	11 h Borlez
<i>Collecte au profit des personnes atteintes d'un handicap</i>				
Ma	16	9h30 Rosoux		
Me	17	St Ignace d'Antioche	14h30 Les Waleffes (MR)	
Je	18	St Luc 17h Berloz		
Sa	20	29^e dimanche ordinaire		18h Hollogne
Di	21		9h30 Crenwick	11 h Celles
Me	24		9h30 Viemme 14h30 Les Waleffes (MR)	
Je	25			17h Geer
Ve	26		9h30 Borlez	
Sa	27	30^e dimanche ordinaire		18h Hollogne
Di	28		9h30 Corswarem	11h Viemme
Ma	30	9h30 Rosoux		
Me	31		14h30 Les Waleffes (MR)	
Je	1	Toussaint	9h30 Crenwick 11h Les Waleffes	10h30 Hollogne
<u>Temps de Prière et bénédiction des tombes</u>				
<ul style="list-style-type: none"> • 15h Corswarem: Prière commune suivie de la bénédiction des tombes à 15h40 (dans tous les cimetières du secteur de Berloz) • 15h Viemme : Prière commune suivie directement de la bénédiction des tombes à 15h40 (dans tous les cimetières de Faimes) • 15h Darion : Prière commune suivie directement de la bénédiction des tombes à 15h40 (dans tous les cimetières de Geer). 				

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 – octobre

AINEFFE & BORLEZ

5	MF Fondations anciennes	14	Monique GUILMOT , Jean FRERART , Constantin GUILMOT et prts déf.
14	Alphonse PIRON Jojo SMOLDERS , prts et amis déf.	26	MF fam. BERTRAND , CHARLIER et MORTIER MF fam. FURNEMONT-HENROTTE

Madame Mimie PIRON-GILSOUL recevra les intentions de messes de 2018-2019 pour Borlez et Aineffe, au 16, rue Georges Berotte, le lundi 29 octobre à partir de 14h à 16h.

CELLES

20	Epx Victor VANDEVENNE-NYS et leur fils Charly et prts déf. Christian et Joseph NEUTELERS et prts déf.	20	MF Sainte Marie, Saint Jacques, Bienfaiteurs des pauvres, FAUCONNIER-DELNEUVILLE , de HEMERICOURT , CHARLIER , de BRABANT , WALTHIS-MARCHAL , JASPAR , LE GORLIER , SABOTTE
-----------	--	-----------	---

La réception des intentions de messes pour l'année "Toussaint 2018-2019" se fera chez Madame Mylène NEVEN, place, Joseph Wauters, 3 à Celles, le vendredi 12 octobre de 16 à 18h.

LES WALEFFES

3	Epx Joseph COLLIENNE , Marie MEUGENS et déf. de la maison de repos	10	Joseph PASQUE , son épouse Josephine MATERNE et sœur Colette de Jésus
7	Anniv. Ady LARUELLE et prts déf. Abbés BLITZ et GERARD Robert JACOB , prts et amis déf. Fam. GIET-JUVENS , DUCHAMPS-FABRY et prts déf. Remerciement pour intention particulière Fam. KEPPENNE-GASPART et HANLET-HOGGE et leur petite-fille Gaëtane	17	MF fam. MAHIEU-DEVREUX MF époux BRABANT-BEAURANG
		26	MF Ernest WOOT de TRIXHE et fam.
		31	MF époux KRAINS-THIBAUT MF époux HEINE-CESAR MF époux PAQUOT-CESAR et Jeanne

L'inscription des messes pour l'année «Toussaint 2018-2019» se fera chez Madame Bernadette JACOB, rue de Borlez, 40 à Les Waleffes, le jeudi 25 octobre de 16 à 18h.

VIEMME

10	Epx CORSWAREM-SCHALENBORG , leurs enf. et petits-enf. MF époux STREEL-BOLEN , fam. VANDERMEIR , DESTEXHE , NIZET et JACQUEMIN MF Jean de BRABANT de LIMONT	24	MF Jean de BRABANT de LIMONT 28 Vincent et René JONET , prts et amis déf. Fam. RIGOT-JACQUEMIN prts et amis déf. Fam. MATHY-ROBERT et CORNET-BOURGUIGNON , prts et amis déf.
24	Epx GASPARD-JACQUES , leurs enf. et pts-enf. et époux GASPARD-MARNEFFE et JACQUES-FONTAINE MF fam. JOANNES-BOURGUIGNON , JOANNES-FOSSION et JOANNES-DOYEN		MF époux STREEL-de LANTREMANGE , archidiacre Michel NAVEAU et curé Hubert ETIENNE MF TOUSSAINT-DEVISE MF Jean de BRABANT de LIMONT

La réception des intentions de messes pour l'année «Toussaint 2018-2019» se fera chez Anne-Catherine MATHY, rue A. Jamouille, 16 à Viemme, le mercredi 24 octobre de 16h à 18h.

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 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

Nos jeunes

Nouvelles des Scouts

Le mois de septembre a définitivement clôturé l'année 2017-2018 pour les louveteaux. Au week-end de montée, l'ancien staff a fait place au nouveau, nous avons ainsi pu dire au revoir à Raksha et Frère Gris, accueillir Coccinelle, Ourson et Margay et nous réjouir de voir rester Bagheera, Won Tolla et Sahi parmi le staff animateur. La meute a également du se séparer de ses plus anciens louveteaux : Taïchan, Irazu, Fuego, Lueur d'Etoile, Quartz, Vif Eclair, Etna, Wemangu et Opale, vont pouvoir continuer leur aventure au sein des éclaireurs. On vous souhaite le meilleur pour la suite les petits gars !

Le staff loup

Enfin remis de nos émotions du camp, nous voici plus que motivés pour reprendre les activités. La formation des nouveaux staffs est en place, nous sommes impatients d'aller au week-end de montée pour annoncer les différents changements et accueillir les nouveaux arrivants. Déjà une date à noter au calendrier : le 20 octobre à 19h au Cortil à Borlez pour un souper burgers. Vous pouvez déjà réserver votre souper auprès de Bengale au 0494 48 49 48. Au plaisir de vous y voir nombreux.

Actias

Associations à Faires

3M pour Corentin



En juin dernier, durant la diffusion de la coupe du monde de Foot à Borlez puis lors d'autres manifestations, des mamans de l'école communale se sont mobilisées pour récolter des dons destinés à soutenir la famille de Corentin. En effet, ce petit faimois scolarisé en 3ème maternelle à Celles, était alors plongé dans un coma artificiel et ses jours étaient en danger.

Aujourd'hui, le diagnostic est connu. Corentin est atteint du syndrome de FIRES. Ce syndrome se manifeste chez des enfants (entre 3 et 15 ans) en bonne santé. Après une simple fièvre, apparaissent convulsions et crises d'épilepsie récurrentes. L'épilepsie devient réfractaire et en découle des pertes de la mémoire, et un déclin cognitif et comportemental auxquels s'ajoute dans certains cas un handicap moteur.

Si les jours de Corentin ne sont aujourd'hui plus en danger, il souffre de séquelles neurologiques importantes. Chaque jour est un défi et, même si cela prend beaucoup de temps, Corentin est un super héros et il progresse pas à pas.

Ce petit bonhomme, qui n'a rien demandé, mérite les meilleurs traitements. Il faut lui permettre d'aller le plus loin possible dans la récupération de ses capacités. C'est pour cela que l'Asbl 3M pour Corentin a été créée.

L'argent récolté servira exclusivement à aider les parents de Corentin à financer les frais non pris en charge par la sécurité sociale et autres. En effet, le syndrome de FIRES est une maladie rare au long cours, les traitements sont onéreux et la prise en charge tant médicale que matérielle conséquente.

Corentin a besoin de vous ! Merci pour votre solidarité !

Pour apporter votre soutien, faites un don :
BE65 7512 0937 0496 – BIC : AXABBE22
Rejoignez-nous sur Facebook : 3M pour Corentin

Feed Good

Sa devise : combiner alimentation saine et plaisir gustatif. Après 10 années passées en dehors de son village natal, Audrey Delnatte revient aux sources et propose aux Faimois des ateliers culinaires originaux.

Audrey a une formation d'ingénieur chimiste. Très vite, elle se rend compte que son boulot ne lui apporte pas entière satisfaction, elle a besoin de faire quelque chose davantage tourné vers l'humain.

À la même époque, on découvre que son fils, Axel, est intolérant aux protéines de lait de vache. Or les parents n'ont pas envie de le mettre à part, de le différencier du reste de la famille. Donc le régime alimentaire de la famille va devoir changer. Challenge effrayant si on se penche sur les étiquettes de l'industrie agro-alimentaire ! Ceci va amener Audrey à suivre une formation certifiante en nutrition et des ateliers culinaires qui vont lui permettre de comprendre l'influence de l'alimentation sur le bien-être et l'aider à instaurer progressivement de nouvelles habitudes alimentaires dans sa famille au bénéfice de chacun.

Une autre manière de cuisiner et de manger qu'elle a envie de partager. Son crédo : manger sainement, découvrir des produits méconnus et les intégrer à son alimentation quotidienne, le tout en douceur, sans restriction ni frustration. Audrey a un autre souci : le non-gaspillage. C'est pourquoi, elle adore composer des recettes avec les restes du frigo. Il va de soi qu'elle favorise les légumes de saison et les circuits-courts, s'inscrivant dans une consommation durable.

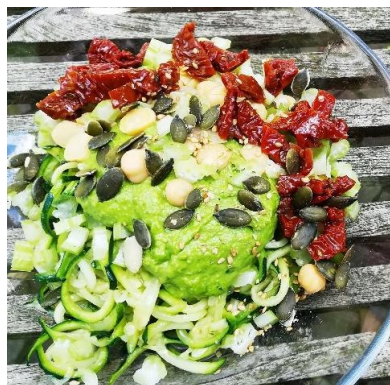


Si la philosophie d'Audrey vous intéresse, elle propose un atelier culinaire par mois, le samedi soir. À partir du mois de janvier, elle proposera également des consultations individuelles. Vous pouvez suivre sa page facebook, Feed Good où elle publie recettes, conseils et sources d'inspiration pour satisfaire les papilles des petits et des grands.

Vous pouvez également la joindre par mail : delnatteaudrey@gmail.com ou par téléphone : 0494/21.79.96

Voici un exemple de recette qu'Audrey propose :

Spaghetti de courgette au pesto d'épinard



Ingrédients (2 personnes) :

1 courgette - 1 gousse d'ail - 2 branches de céleri - 8 tomates séchées - 2 poignées de pois chiches cuits - Graines de tournesol - Graines de sésame - Huile d'olive
Pour le pesto : 2 poignées d'épinards - 30 g d'amandes effilées - 6 cs d'huile d'olive - ½ gousse d'ail - Pincée de fleur de sel
Facultatif : parmesan

Préparation :

Préparez le pesto en mixant tous les ingrédients. Ajoutez éventuellement un filet d'eau selon la consistance désirée.

Passez la courgette au rouet pour en faire des spaghetti. Faites revenir quelques minutes dans poêle avec un filet d'huile d'olive les spaghetti de courgette et ajoutez l'ail émincé ou pressé.

Débitez le céleri en dés et coupez les tomates séchées en lamelles.

Lorsque les courgettes sont al dente, servez-les sur les assiettes. Ajoutez le pesto, les pois chiches, les tomates séchées, le céleri et les graines de tournesol et de sésame.

Dégustez aussitôt avec 1 tranche de pain au levain par exemple.

Vous pouvez customiser cette recette à l'infini : pesto au basilic ou pesto rouge, remplacer les pois chiches par une autre source de protéines (une autre légumineuse, ou de la feta par exemple), changer les graines, remplacer les tomates séchées par des olives noires, le céleri par un poivron, ... Faites en fonction de vos goûts et de ce qu'il y a dans votre frigo et votre garde-manger !

Delphine Lallemand

Septembre à Faimes



Commémorations du 8 septembre



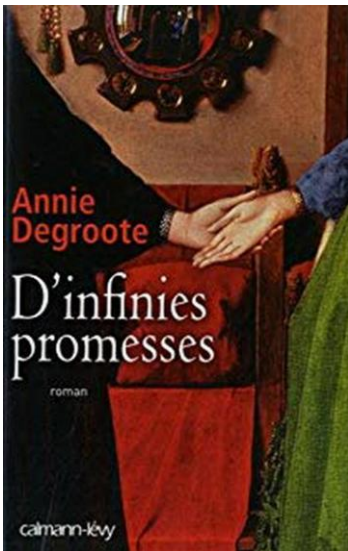
Messe de rentrée



Tournoi de pétanque et 13^{ème} BBQ de les Waleffes

D'autres photos disponibles sur le site faimonsnous.be

Au fil des pages



D'infinies promesses, Annie Degroote

Naëlle du Hesdin est une jeune fille hors du commun. Elle est née fille en 1430 mais sa famille lui a fourni une éducation et un métier : comme sa mère, elle est enlumineuse. Un jour, son regard croise celui d'un noble chevalier, Thibault de Ghiselin. Elle se fait alors une promesse : ce sera lui et aucun autre. Mais nous sommes au Moyen-âge et les mésalliances sont mal vues, d'autant que le jeune seigneur est marié...

Annie Degroote immerge le lecteur dans la Flandre du Duc de Bourgogne, Philippe le Bon, et peint une très belle fresque historique au-delà de la romance impossible entre une bourgeoise et un noble.

Delphine Lallemand

Agriculture et élevage

L'agriculture et quelques chiffres

On entend souvent ,mais que va t-on faire de toutes ces pommes de terre cultivées dans notre commune ou ailleurs. Au vu du recensement agricole réalisé sur la commune de Faimés, sur base de 200 hectares de pommes de terre y cultivées, se basant sur un rendement de 50 tonnes a l'hectare, soit 10 000 000 de kilos de ce noble produit si, renseignements pris, le friturier prépare 3,3 paquets de frites par kilo de patates pour autant que ce soient des pommes de terre pour frites :

La production totale de paquets de frites sur Faimés serait de 33 000 000 de sachets.

Pour la mayonnaise vous avez le choix,
Bon appétit

Jacques de Marneffe

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!

Des nouvelles de la petite école de Viemme

Le premier septembre, les petits bouts ont débuté l'année en douceur par le petit déjeuner de la rentrée.

Nous gardons toujours cet esprit familial, nous privilégions le contact avec les parents.

Nous accueillons 25 enfants.

Nous souhaitons la bienvenue à Lou, Juan et Maxence.

La classe de madame Vincianne compte 11 petits.

La classe de madame Edith compte 14 grands et moyens.

Cette année, nous organisons en classe des ateliers jeux de société avec les parents, les grands-parents... Chaque semaine, un nouveau jeu est présenté aux enfants.

Durant les vacances, les institutrices et les parents ont construit la cabane de saule et le grand potager intergénérationnel ainsi qu'un compost. La haie est plantée, les abords attendent les groseilliers et les framboisiers. Un tout grand merci pour votre aide. Quel boulot !!!

Les récréations vont être plus vertes que jamais.



Bientôt, nous vous inviterons à venir partager vos connaissances et votre temps au potager des petits bouts.

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 : mapetiteecoledeviemme.

Edith, Vincianne, Valentine et les petits bouts.

Recette de cuisine

Roulade de veau aux noix et à la sauge (4 personnes)



Ingrédients : 600 gr d'escalope de veau extra-fine, 4 tranches de jambon cuit, 60 gr de cerneaux de noix, 1 boîte de lait concentré non sucré, 1 bouquet de sauge, 1 gousse d'ail, un peu de moutarde à l'ancienne, 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive et 1 noix de beurre, sel et poivre.

1- Hachez grossièrement les noix, ciselez 6 grandes feuilles de sauge, coupez les tranches de jambon dans le sens de la longueur.

2- Déposez une demi-tranche de jambon sur chaque escalope, et tartinez légèrement de moutarde, ensuite saupoudrez de noix et de sauge. Enroulez les escalopes sur elles-

mêmes et maintenez-les fermées avec 1 cure dents.

3- Dans un fait-tout à fond épais, déposez le beurre et l'huile, et faites dorer les escalopes. Ajoutez le lait concentré, la gousse d'ail entière pelée, et quelques feuilles de sauge entières. Assaisonnez (sel et poivre), couvrez et laissez mijoter +/- 20 min sur feu doux, en retournant les roulades de temps en temps.

4- Retirez les roulades et les feuilles de sauge. Mixez la sauce pour qu'elle devienne lisse et onctueuse. Remettez la viande dans la sauce, rectifiez l'assaisonnement et servez.

On peut faire les roulades avec du bœuf (brunir et servir).

Anne-Marie

Les ENGRAIS VERTS (2/2)

Il existe différentes et nombreuses formules de semis d'EV selon la famille et l'époque d'enfouissement. Vous trouverez ci-après, les principaux EV dont les quantités sont données pour un are. N'étant qu'un amateur qui se contente de colza, de féverole, de phacélie et de moutarde blanche, je me permets de vous transcrire incomplètement ce que j'ai lu. Pour la moutarde, il faut éviter qu'elle suive une culture de crucifère (chou, navet, radis, roquette, etc.). En cliquant sur le lien suivant, http://www.gabb32.org/wp-content/uploads/2014/11/fiche_couverts-vegetaux_2_derniere.pdf, vous obtiendrez des informations sur les EV capables d'étouffer certaines herbes indésirables comme le mouron.

Principaux engrais verts :

- * Escourgeon (orge d'hiver) : 2 à 3 kg fin sept. à début octobre -
 - * Colza : 100 à 200 g de mars à mi-septembre – Enfouir (= E) avant ou à la fin de l'hiver.
 - * Féverole : 3 à 4 kg en août (convient bien en sol lourd et humide) -
 - * Froment : 2 à 3 kg semis jusqu'à mi-novembre
 - * Moutarde blanche : 150 à 200 g d'avril à octobre – très mellifères - (E) avant gelées
 - * Navette : 100 à 120 g d'avril à sept. (en terrain léger et calcaire) – (E) avant gelées.
 - * Phacélie : 150 à 200 g d'avril à août – très mellifère
 - * Radis fourrager : 400 g en août.
 - * Ray-grass : 200 g – grand pouvoir étouffant sur les autres graminées.
 - * Seigle : 2 à 3 kg avant le 15 sept. (fournisseur rapide de paille) –
 - * Trèfle d'Alexandrie : 150 g début mai à juillet – sol silico argileux à exposition chaude.
 - * Trèfle incarnat : 300 g au printemps ou du 1^{er} août au début sept. – sol léger à mi-lourd.
 - * Trèfle blanc : 150 g en mars/avril – tous types de sol.
 - * Vesce : 2 kg en août – sol argilo-calcaire
- Des mélanges sont possibles : * colza 100 g + trèfle incarnat 150 g * ray-grass 50 g + trèfle incarnat 200 g * seigle 500 g + vesce 700 g + féverole 150 g * radis fourrager 100 g + trèfle incarnat 150 g * etc.

Les EV de longue durée : selon Nature&Progrès, ils corrigent mieux un mauvais état du sol dû à des façons culturales exécutées dans des conditions difficiles. Ils créent une structure correcte du sol plus durable et se composent de plantes à enracinement profond et puissant (luzerne). *Chaque fois que des parcelles se libèrent, vous devez y semer une culture dérobée*, en veillant à réaliser des associations à choisir parmi les céréales (escourgeon, seigle, avoine, froment), les légumineuses (trèfle, vesce, féverole), les crucifères (radis fourrager, colza, moutarde) ou le ray-grass d'Italie.

Dans les jardins d'une certaine importance, il est recommandé de réserver 1/5 de la surface au pré assolé à faucher, suivant le schéma ci-dessous (ABCD étant les légumes, et E les engrais verts).

Parcelles						A partir de 2023, le jardin sera disposé ainsi ...					
	1	2	3	4	5	2023	E	A	B	C	D
2019	A	B	C	D	E	2023	E	A	B	C	D
2020	D	A	B	C	E	2024	E	D	A	B	C
2021	C	D	A	B	E	2025	E	C	D	A	B
2022	B	C	D	A	E	2026	E	B	C	D	A

La parcelle A pourrait être à dominance de légumineuses (haricots, pois, lentilles, etc.) ;

La parcelle B pourrait être à dominance de légumes racines et bulbes (carottes, panais, oignons, radis, etc.)

La parcelle C pourrait être à dominance de légumes feuilles (laitues, épinards, choux, céleris, etc.)

La parcelle D pourrait être à dominance de cucurbitacées (courges, concombres, tomates, etc.) ou de pommes de terre.

Le pré assolé pourrait pour un are, se composer de :

- 140 g de trèfle violet + 40 g de dactyle + 100 g de fétuque des prés,

- ou de 100 g de trèfle violet + 30 g de féverole + 100 g de fétuque des prés en zone élevée,

- ou de 140 g de luzerne + 60 g de trèfle violet + 30 g de dactyle + 40 g de féverole + 100 g de fétuque des prés.

Robert Coune

Etoile de Faimes

Le 7 octobre	15h	Clavinoise	-	Faimes		Fumal B		Faimes B
Le 14 octobre	15h	Faimes	-	Waremmes B		Faimes B	-	Villers
Le 21 octobre	14h30	Faimes	-	Strée		Faimes B	-	Braives B
Le 28 octobre	14h30	Oreye	-	Faimes		Vaux-Borset	-	Faimes B

Petit calendrier du mois...

pour lequel nous attendons vos propositions et vos suggestions !

Tous les jeudis et vendredis à 11h (durée 1 h)

MARCHE NORDIQUE

Lieu communiqué chaque semaine
Tél. 0479 520226

Vendredi 5 octobre à 19h au Cortil à Borlez
**Assemblée générale
du Cercle Horticole de Faimés**

à 20h, au Cortil à Borlez
**Conférence du Cercle horticole
de Faimés
«Création et entretien
d'une pelouse»**

Vendredi 5 octobre dès 19h,
**Souper de l'Etoile
de Faimés,**

Hall Rombouts, rue de la gare à les Waleffes
Adultes : Steak BB - Gratin dauphinois
crudités - 16€

Boulettes sauce tomate - purée - 16€

Enfants : Boulette sauce tomate - purée - 8€
Suivi à 22h d'une soirée années 80-90-2000
par sono SKAU - Entrée 5€

Réservations : Nico Rombouts : 0495 22 02 73 -
Manu Laruelle : 0476 33 94 81

Samedi 6 octobre dès 20h,
Hall Rombouts, rue de la Gare
à Les Waleffes

Tribute Metal Meeting

Ramstein (Reise Reise) Metallica (Magnetica)
& AC/DC (Machine Gun)

Entrée 15€ - prévente 10€ chez Vins Lecomte

Le groupe vocal

"A quelques notes près..."

Vous invite les vendredi 19 et samedi 20 octobre
à 20h00

à la salle de l'I.P.E.S 123 rue de Huy
4300 Waremme

pour leur concert de musiques variées
(Français, Italien, Anglais....)

P.A.F : 15€ - Préventes 12€
Réservations: 0478/407706

CALOGERO France Gall
Joe Dassin Céline Dion
MYLÈNE FARMER Bee Gees
JJ Goldman ABBA Sia
Francis CABREL Maurane
JOHNNY HALLIDAY Le Roi Lion

**Ils nous ont fait vibrer...
Venez les réécouter !**

Groupe vocal «A quelques notes près»

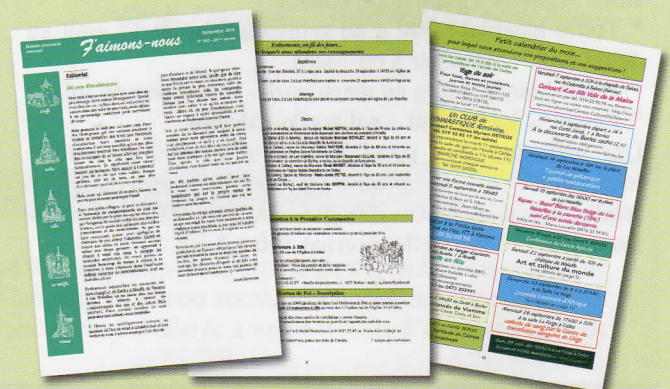
Vendredi 19 et samedi 20 octobre à 20h

Au profit de la Ligue Belge de la Sclérose en Plaques
I.P.E.S - 123 rue de Huy - 4300 WAREMME

P.A.F : 15€ - Préventes 12€ Réservations : 0478/40 77 06



Emile et Images Gilbert Montagné
STARMANIA Renato
JULIO IGLÉSÍAS COOLIO



Chers lecteurs, cette page
vous appartient.
Faites-nous part de vos
diverses activités,
nous ne manquerons pas
de les publier.