

Editorial

Les crêpes de la Chandeleur

Est-ce que vous connaissez par cœur le vieux rituel à accomplir en préparant les crêpes de la chandeleur? Vous savez, cette fête du 2 février où – mais qui s'en souvient de nos jours – l'on commémore le jour de la présentation de Jésus au temple...

Nos aînés se souviennent peut-être aussi de cette fête à cause du proverbe : «À la Chandeleur, l'hiver meurt ou prend vigueur».

Mais il y a cette coutume d'y faire sauter les crêpes, les fameuses crêpes de la Chandeleur. On raconte que c'est une tradition qui remonte au 5^e siècle. Vous connaissez l'histoire : tout l'art consiste à faire sauter les crêpes de la main droite en tenant une pièce d'or dans la main gauche afin de connaître la prospérité pendant toute l'année. Attention, il s'agit de faire en sorte que la crêpe atterrisse correctement dans la poêle. Pour que la magie opère, il y a ce risque et cette habileté : qui peut être sûr à 100 % d'être capable de lancer la crêpe en l'air et de la faire retomber, retournée, dans la poêle?

En reparlant de cette légende avec mon épouse, nous nous sommes fait ces réflexions! D'abord, on pourrait se demander qui, aujourd'hui, à Faimois, serait assez riche pour posséder une pièce d'or à tenir dans sa main gauche? Y aurait-il quelqu'un d'assez riche pour cela et qui, en plus, rêverait de devenir encore plus riche?

Mais si donc, pour 99% des Faimois, il n'y a pas de pièce d'or à tenir, qu'est-ce qu'on aurait envie de tenir dans notre fameuse main gauche? Qu'est-ce qu'on pourrait souhaiter avoir davantage en

2019, grâce à la magie de la dextérité dans la cuisson des crêpes?

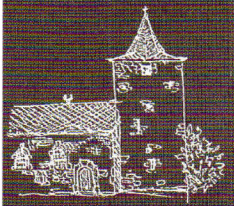
Dans notre main droite, la poêle, mais que tenir serré dans la gauche?

Et si nous imaginions ensemble? En cette année électorale, les militants d'un parti pourraient tenir dans leur main gauche un tract et espérer que tout le monde sera convaincu par leurs idées. Bien des jeunes amoureux pourraient tenir la photo de leur être cher en espérant que les liens se renforceront. Le collectionneur pourrait tenir une carte postale ancienne en rêvant d'en trouver bientôt beaucoup d'autres.

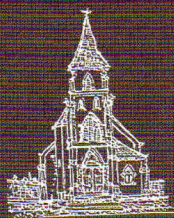
Et si maintenant, nous cherchions pour nous-mêmes? Quelle «fécondité», quelle «prospérité» rêvons-nous de recevoir dans les prochains mois? À quoi tenons-nous si fort que nous voudrions en être encore et encore nourri(e)? Mais qu'est-ce qui nous faudrait ici, maintenant pour être heureux? Pour une Chandeleur joyeuse et pleine d'espoir, celle-ci, rêvant d'avoir un enfant, pourrait tenir un jouet pour premier âge, celui-là pourrait tenir un sachet de graines en pensant à un jardin flamboyant, ceux-là tiendraient une bougie d'Amnesty en rêvant d'un monde sans procès injustes, d'autres encore pourraient avoir dans la main gauche une brique en imaginant acheter, agrandir ou restaurer la maison... et d'autres enfin ne voudraient rien avoir en mains, acceptant la vie comme elle vient, sans se faire des plans, prêts à accueillir l'instant présent, ses surprises et ouverts à l'inattendu.

Les crêpes à la Chandeleur : une occasion pour faire remonter nos rêves à la surface!

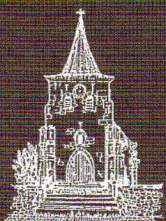
Henri Derroitte



Aingeffe



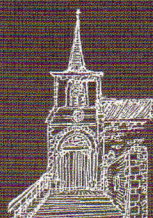
Borlez



Celles



Les Walleffes



Viemme

SOMMAIRE

1. Les crêpes de la Chandeleur
2. Sommaire – Equipe de Rédaction – Recette du mois
3. 19^e diner du F'aimons-nous
4. Décembre à Faimes
5. Noces d'or
6. Les djins d'amon nos ôtes
7. Evénements au fil des jours... - Informations paroissiales
8. Calendrier des messes
9. Intentions de messes - Préparation aux baptêmes
10. Des nouvelles de la petite école de Viemme
11. Un peu d'humour - Agriculture
12. Le merle noir
13. Eteignons la TV
14. Décembre-janvier à Faimes
15. Les conseils du jardinier – Etoile de Faimes
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@gmail.com
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

Recette de cuisine

Emincé de veau aux champignons (4 personnes)

Ingrédients : 4 escalopes de veau, 350 g de champignons de Paris, 50 g de beurre, 20 cl de crème fraîche, 6 cuillerées à soupe de madère, un peu de persil, sel et poivre.

- 1- Nettoyer les champignons, les essuyer et les couper en morceaux.
- 2- Couper les escalopes en fines lanières.
- 3- Dans une poêle, faire fondre le beurre, et y cuire la viande à feu moyen en remuant de temps en temps. Saler et poivrer. Réserver la viande au chaud.
- 4- Dans le jus de cuisson de la viande, faire cuire les champignons jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute leur eau.
- 5- Arroser les champignons de 6 cuillerées à soupe de madère, faire réduire et incorporer la crème fraîche. Porter à ébullition, saler et poivrer.
- 6- Replacer la viande dans la sauce et laisser réchauffer pendant 2 à 3 min.
- 7- Servir saupoudré de persil haché.



Bon appétit

Anne Marie

19^e dîner du F'aimons-nous

organisé au profit de votre journal
le dimanche 24 février dès midi à la salle La Forge

Menu I

Velouté de carottes au miel
Rôti de porc,
Compote de pommes
Croquettes
Dessert

Menu II

Velouté de carottes au miel
Rôti de porc,
Sauce champignons
Croquettes
Dessert

Au prix de 16 €/adulte et 6 €/enfant

Réservations souhaitées pour le 15 février au plus tard auprès de :

France COLLIN	019 56 74 36 ou 0476 65 37 58
Angélique DERCLAYE	019 58 76 80 ou 0472 84 49 53
Jean-Louis GEORGE	019 32 85 15
Delphine LALLEMAND	0473 84 78 18
Philippe LEGLISE	0475 55 99 88
Claire LIENART	019 32 70 58
Franco SLAVIERO	019 32 89 19

Possibilité de service à domicile



Toutes les cartes de soutien achetées participent au tirage du lot principal.

Un 2^e tirage désignera un gagnant choisi parmi
les personnes présentes au dîner.

Pour ce tirage toutes les cartes (tant celles achetées lors du dîner
que celles vendues par les bénévoles) seront prises en compte.
Mais la carte doit être présentée dans la salle pour être validée
lors de ce tirage.

Décembre à Faimés



Marché de Noël à la petite école de Viemme



Animations de Noël organisées par le Comité de Viemme & Vous



Animations de Noël à Celles

D'autres photos disponibles sur le site faimonsnous.be

Renée Van Elstraete et Léon Dutrieux

Lorsque Renée rencontra Léon pour la première fois, il était accompagné de son frère et d'un cousin mais elle n'a vu que lui : «il avait de belles manières et puis il était rigolo». Rendez-vous fut pris pour la danse des Gilles (on était du côté de Binche) et c'est sur un coup de foudre, phénomène mystérieux mais pourtant fréquent que naquit un couple qui vient de fêter joyeusement ses noces d'or. Ils conservent comme un trésor le billet d'entrée de ce bal!



Le jour de leur union, ils avaient 20 ans à peine mais avaient tous deux accompli un chemin personnel qui prouvait leur capacité de mener leur barque. Le jeune fiancé avait déjà rempli son devoir militaire et «exploré» douze mois durant les casernes de Jambes, Flawinne puis Spich et Bensberg en Allemagne.

Cependant, comme ils étaient tous deux mineurs d'âge, ils n'auraient pas pu se marier sans l'autorisation de leurs parents. Pour la maman de Renée c'était hors de question en 1968 mais possible l'année suivante. La prenant au mot, Renée a organisé la cérémonie pour la toute première date disponible de 1969 soit le 11 janvier (veille du 21^e anniversaire de Léon!).

Si le cortège nuptial fut particulièrement élégant, c'est que la jeune mariée avait confectionné pour elle-même et certaines dames de la suite des toilettes dignes des grandes maisons : Renée avait suivi avec grand succès une formation de couturière dans une école où les meilleurs éléments étaient recrutés avant même d'obtenir leur diplôme. C'est ainsi qu'elle avait intégré un atelier de Haute Couture de Bruxelles qui comptait parmi ses clientes la belle Michèle Morgan. Malgré la satisfaction que pouvait susciter ce premier contrat d'emploi décroché à 15 ans, Renée reçut pour instruction de trouver un travail pour le mois de juillet : pas question de rester inactif même un seul mois! Après une dizaine d'années, elle quitta l'atelier de couture pour rejoindre la famille d'un médecin qui put compter sur son aide pendant 29 ans.

Léon a grandi à Le Roeulx dans le Hainaut. Il a commencé par un stage de boulanger-pâtissier et dès 17 ans assurait le travail de nuit, puis il a rejoint l'atelier Godiva à Bruxelles. Mais il changea finalement de secteur - même s'il s'agissait toujours au départ de fabriquer de la pâte - pour entamer une nouvelle expérience professionnelle dans une usine de poudres à lessiver et détergents. Il peut être fier d'y avoir gravi les échelons pour terminer en qualité d'ingénieur process. Après son départ, il est arrivé que ses anciens collègues fassent encore appel à lui, parce qu'ils se heurtaient à des problèmes techniques qu'ils ne parvenaient pas à résoudre.

Le couple a longtemps vécu à Tubize, ville natale de Renée. Leurs enfants naîtront et grandiront là bas : Thierry en 1969 et Christophe en 1971. Deux garçons qui, lorsqu'ils quitteront le nid, viendront s'établir, le premier à Faimies et le second à Antheit. Et vous savez maintenant pourquoi Renée et Léon ont quitté leur région, il y a près de 9 ans déjà, pour commencer une nouvelle vie rue du Fays à Celles. La province de Liège ne leur était cependant pas totalement inconnue puisqu'à Tubize existe un club de supporters du Standard qui a compté dans ses rangs certains Dutrieux.

Outre «Les Rouches», il y a dans nos contrées une activité sportive populaire, dont le virus a été transmis à Léon par son papa : la colombophilie. Il élève une centaine de pigeons voyageurs et a rejoint le club de Haneffe. D'avril à fin septembre, les concurrents y sont enlogés pour partir en semi-remorques vers les points de lâcher. En observant le couloir suivi par ses champions à leur retour, Léon devine directement où ils ont quitté le rail que constitue la Meuse et s'il a ou non certaines chances de gagner. À l'ère de l'informatique, les pigeons peuvent être «connectés» et constatés électroniquement à leur entrée dans le colombier. Mais c'est toujours leur femelle qui les motive à revenir!



Notre couple de jubilaires partage également une autre passion : le Tour de France. Si Léon déclare supporter les belges, Renée avoue franchement une préférence pour Quintana. Chaque été est rythmé par leur participation comme spectateurs à l'une ou l'autre étape de montagne, leur permettant de profiter à la fois de l'animation qu'apporte la caravane du Tour et des paysages au parfum de lavande du côté de Nyons.

Continuer à rire ensemble, veiller l'un sur l'autre et s'épauler dans les moments difficiles, s'enthousiasmer à deux pour les exploits de leurs champions préférés et savourer la beauté des paysages hesbignons ou provençaux pour de nombreuses années encore, c'est tout le bonheur que nous leur souhaitons.

Claire Liénart

À table avec «une pice-crosse» Denise Godechal, une jeunesse à Celles (III)

“Après leur mariage mes parents ont plusieurs fois déménagé, mais toujours à Celles,” se souvient Denise Godechal (92 ans). “Papa allait travailler à Verlaine, il était chauffeur sur le tram et il savait les réparer. Il pouvait déménager à Verlaine, mais ma grand-mère maternelle, Marie Houbart, ne voulait pas quitter sa maison au Fays. Et ma maman n’osait pas la contredire. Ils sont restés à Celles, mais ça a coûté sa santé à mon père”.



“Quand mes parents se sont mariés, ils sont restés chez ma grand-mère au Fays. Après le travail dans la ferme d’oncle Chabot, Papa a trouvé une place au vicinal à Verlaine. Mais parce que ma grand-mère ne voulait pas déménager, il devait partir à 3h du matin à vélo. Il devait rouler vite pour aller chauffer les trams. Mais il prenait froid sur le tram et il est tombé malade. Il a développé des crises d’asthme et finalement il était obligé d’arrêter son boulot. Je l’ai connu comme ça toute sa vie.”

“Avec deux enfants, mes parents ne pouvaient pas survivre sans le salaire de papa. Avant la Première Guerre mondiale, ils ont loué une maison avec un café et quelques étables dans la rue de l’Eglise, juste à côté de l’église. Toute la famille a déménagé, c’est là que ma grand-mère est décédée en 1915. Maman travaillait toute la journée: elle tenait le café, faisait le

ménage, et elle avait aussi une vache et deux cochons. Quand ils pouvaient ma sœur Hélène et mon frère aîné Léon devaient aider. Ils n’étaient pas gâtés!”

L’aide d’oncle Louis

Mais la famille Godechal-Antoine ne pouvait pas rester. “À un moment donné le propriétaire a voulu vendre la maison de la rue de l’Eglise. La famille est retournée au Fays, à la maison qu’on avait gardée. Mais elle était trop petite; avec maintenant six enfants et sans le revenu du café, mes parents devaient faire quelque chose. En 1920 ils ont emprunté de l’argent de mon oncle, Louis Antoine. Il était cordonnier et vendait des chaussures. Avec sa femme, tante Gabrielle, il tenait un café et un local colombophile dans l’actuelle rue Adolphe Braas. Avec cet argent ils ont acheté la ferme dans la rue de Labia. Avec l’aide des enfants ils ont remboursé mon oncle Louis et sa famille au fur et à mesure. Papa a repris au Fays des terres appartenant à la famille éloignée, une branche de la famille Godechal qui habitait à Theux. Après ils ont petit à petit augmenté la surface de leurs terres.”

“C’est dans la ferme à Labia que je suis née en 1926, la plus jeune de dizaines de cousins et cousines. Parce que mon papa ne pouvait pas travailler, c’était maman, ma sœur et mes frères qui ont travaillé dans la ferme. Tôt, moi aussi j’ai appris à aller chercher les vaches dans notre prairie vers La Folie et à les traire avec maman. Graduellement, mes parents ont élargi le bétail pour nourrir une grande famille. Ils avaient trois chevaux, une dizaine de vaches, des veaux et des génisses, un verrat, 5 ou 6 truies, toujours deux porcs pour engraisser et des jeunes goretts. Souvent quelques moutons et évidemment des poules dans le poulailler au-dessus des étables des cochons et près du tas de fumier.”

Un morceau de tarte

“J’ai toujours connu la ferme remplie de monde et un va-et-vient de parents et amis. Mes oncles Louis, Hubert et Emile Antoine habitaient à Celles et passaient presque tous les jours, comme leurs enfants. Le frère aîné de maman, oncle Jules, habitait à Hollogne-aux-Pierres, avec ma tante Adrienne. Il tenait un commerce de vêtements de travail et il était gentil mais ma tante était un peu *pisse-crosse*. Je me souviens qu’on leur a rendu visite, maman, papa et moi. À midi mon oncle a dit à ma tante: «Tu peux mettre le dîner», mais elle a répondu: «Tu ne penses pas que je vais mettre mon rôti à table!» On n’a mangé qu’un morceau de tarte!”

“Tante Adrienne est décédée en 1935 et parce qu’ils n’avaient pas d’enfants, maman ne voulait pas qu’oncle Jules reste seul à Hollogne-aux-Pierres. Elle l’a pris dans la maison qui était déjà bien remplie. Et quand ma sœur et mes frères ont commencé à se marier ils restaient souvent. Mon frère aîné Léon allait – comme mon père autrefois! – travailler dans la ferme d’oncle Chabot et – comme papa! – y a rencontré son épouse. Jeanne Englebert provenait de Hanefte mais ses parents étaient décédés de la grippe espagnole en 1918. Elle travaillait comme femme d’ouvrage dans la ferme de mon oncle. Ils se sont mariés en 1932 et ils ont habité jusqu’en 1942 chez nous. Ma sœur Hélène avait 23 ans de plus que moi et elle m’a presque élevée parce que maman était âgée. Elle s’est mariée en 1937 avec le voisin, Alfred Thonet. Elle a emménagé chez lui mais elle venait tous les jours travailler chez nous. En 1949 je me suis mariée et moi et mon mari avons habité dans la ferme au Labia jusqu’à la construction de notre maison à Viemme en 1951.”

Franco Slaviero, Claire Liénart & Koenraad Nijssen (à suivre)

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

Naissance

Isaac RIGOT, petit frère de Hannah, fils de Pierre et Julie **RIGOT-JOUNIAUX**, petit-fils de Jean-Marie et Camille **RIGOT** est né le 31 décembre.
Félicitations aux heureux parents et grands-parents.

Décès

Ayons une pensée pour nos défunts :

Monsieur **Jacques STRAUVEN** (rue Remikette à Les Waleffes), décédé à l'âge de 83 ans et inhumé au cimetière de Les Waleffes. Ses funérailles ont été célébrées en l'église Saint Georges de Les Waleffes.

Monsieur **Pierre WEERTS** (rue Basse l'Adresse à Les Waleffes), décédé à l'âge de 100 ans. Une cérémonie d'adieu a eu lieu à Robermont et ses cendres ont été dispersées à Les Waleffes.

Nous les recommandons à vos prières

Informations paroissiales

Messe de Noël à Borlez



Les rois mages faimois



D'autres photos disponibles sur le site faimonsnous.be

Calendrier de l'Unité pastorale en février

		Berloz	Faimes	Geer
Ve	1			
Sa	2	4^e dimanche ds l'année		18h Hollogne
Di	3		9h30 Berloz	11 h Borlez
<i>Collecte au profit des services diocésains</i>				
Ma	5	9h30 Rosoux		
Me	6	Ste Agathe	14h30 Les Waleffes (MR)	
Je	7	St Amand		18h30 Geer
Ve	8	st Jèr	17h Crenwick	
Sa	9	5^e dimanche ds l'année		18h Hollogne
Di	10		9h30 Rosoux	11 h Viemme
Ma	12	Ste Gertrude		
Me	13		9h30 Viemme 14h30 Les Waleffes (MR)	
Je	14	St Cyrille	17h Berloz	
Ve	15		9h30 Borlez	
Sa	16	6^e dimanche ds l'année		18h Hollogne
Di	17		9h30 Crenwick	11h Les Waleffes
Ma	19	St Boniface	9h30 Rosoux	
Me	20		14h30 Les Waleffes (MR)	
Je	21	St Pierre Damien		18h30 Geer
Ve	22	Chaire de St Pierre	17h Crenwick	
Sa	23	7^e dimanche ds l'année		18h Hollogne
Di	24		9h30 Corswarem	11h Celles
<i>Dîner du F'aimons-nous voir page 3</i>				
Ma	26			
Me	27		9h30 Viemme 14h30 Les Waleffes (MR)	
Je	28	17h Berloz		

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 – février

AINEFFE & BORLEZ

- | | | | |
|----------|--|----------|---|
| <u>3</u> | Louis, Maurice, Jean-Claude NIHOTTE et leurs prts
Gaston GOFFIN , fam. PIRON-MYSTER et GOFFIN-PIRON
Fam. DELORY-CLAASSEN
Monique GUILMOT , Jean FRERART , Constantin GUILMOT et prts déf. | <u>3</u> | Jojo SMOLDERS , prts et amis déf.
MF fam. de MACORS d'OTHEE et de FOOZ
MF fam. BERTRAND, CHARLIER et MORTIER
MF Germaine CHARLIER-FURNEMONT
15 MF anniversaire Michel FRAITURE |
|----------|--|----------|---|

CELLES

- | | | | |
|-----------|---|-----------|---|
| <u>24</u> | Christian et Joseph NEUTELERS et prts déf.
Marie-Anne LHOEST et Aline ORBAN | <u>24</u> | Fam. GALET-DODION et Marie-Ange
MF Autel Sainte Marie |
|-----------|---|-----------|---|

LES WALEFFES

- | | | | |
|-----------|---|-----------|--|
| <u>6</u> | Epx Joseph COLLIENNE , Marie MEUGENS et déf. de la maison de repos | <u>17</u> | Fam. KEPPENNE-GASPARD et HANLET-HOGE et leur petite-fille Gaëtane |
| <u>13</u> | Robert JACOB , prts et amis déf. | | Fam. GIET-JUVENS, DUCHAMPS-FABRY et prts déf. |
| <u>17</u> | Marie PIERSOTTE (veuve de GOEY)
Bernadette, Fernand et Marcelle CLAJOT , fam.
CLAJOT-FRESON , prts et amis déf.
Fam. FIASSE-FLABA, CESAR-WERY , Renilde FLABA, BRAINE, CESAR et Germaine CHARLIER
Dora HANCHIR , prts et amis déf. fam. COLLIN-SCHOENAERS | <u>20</u> | Joseph PASQUE , son épouse Josephine MATERNE et sœur Colette de Jésus |
| | | <u>27</u> | MF fam. PREVINAIRE-DELSAUX et curé HUBERT
MF époux HANSON-TOMBEUR, TOMBEUR-CREMERs, TOMBEUR-DOCHEN |

VIEMME

- | | | | |
|-----------|---|-----------|---|
| <u>10</u> | Fam. RIGOT-JACQUEMIN prts et amis déf.
Epx Willy RIHON et Julienne HANNOSSET , prts et amis déf.
Epx Oscar GOFFIN et Léa LEMMENS
Georges HANNOSSET , ses sœurs, prts et amis déf.
Epx GASPARD-JACQUES , leurs enf. et petits-enf., époux GASPARD-MARNEFFE et JACQUES-FONTAINE
MF Jean de BRABANT de LIMONT | <u>13</u> | MF fam. DELCROIX et DUMONT , abbés LIBIN et COLLARD
MF Fulvie BOURDOUXHE et fam.
MF Jean de BRABANT de LIMONT |
| | | <u>27</u> | Marie-Rose CORSWAREM
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-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	☎ 0477 22 87 43
Viemme : chez Mme Anne-Catherine MATHY , rue A. Jamoulle, 16	☎ 019 32 43 68

Préparation aux baptêmes

Il n'y a pas de réunion de préparation aux baptêmes au mois de février.
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
Vincent et Claudine BRICHEUX-REYNAERTS , rue A. Braas, 16 à Celles	019/33.00.53
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 Hadrien et à Aya à la petite école de Viemme.



Nous aidons les enfants à comprendre leurs émotions. Les enfants se sont exprimés sur la peur, la joie, la colère et la tristesse. Ils ont découvert de nombreux livres sur le sujet, appris des chansons. Nous avons aussi peint en écoutant des musiques tristes, gaies,...

Nous avons ouvert l'atelier jeux de société avec les parents, les grands-parents,... Ceux-ci présentent un jeu de chez eux ou jouent avec un jeu de la classe au plus grand bonheur des petits bouts.

Les enfants se posent des questions et vérifient leurs hypothèses. Ils découvrent les propriétés des aimants comme de vrais scientifiques.

Les petits bouts ont pris grand plaisir à confectionner et déguster les crêpes de la Chandeleur.

Si vous voulez venir travailler au potager avec les petits bouts, contactez-nous.

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

Edith, Vincianne, Charlotte et les petits bouts

HANNOSSET

SCHMIDT

CUISINE - SALLE DE BAINS - RANGEMENT

Rue de Huy 155 - FAIMES (Viemme) - 019/32 21 13

www.hannosset.be

Un peu d'humour...

Un père se fait sévère avec son gamin de cinq ans.

* Apprends, mon garçon, lui lance-t-il, que dans cette maison, c'est moi qui commande.

Il marque un temps, puis il ajoute, très inquiet :

* Surtout pas de gaffe ! Ne va pas me faire avoir des histoires en racontant à maman que je t'ai dit cela.

Deux amis discutent :

À la maison, déclare ce mari, c'est moi qui commande. Ainsi hier, j'ai dit à ma femme : Chérie, donne-moi de l'eau chaude!

* Et elle t'en a donné tout de suite?

* Oui, tout de suite, car moi, pour rien au monde, je ne ferais la vaisselle à l'eau froide!

L'incompréhension de l'art

Dans une exposition de peinture, un cadre est totalement vide. L'auteur est à côté. Un visiteur lui demande :

- Qu'est-ce que cela représente?

- Des vaches dans un pré.

- Mais, je ne comprends pas, on ne voit pas de pré.

- Bien sûr, les vaches ont mangé toute l'herbe.

- Et les vaches? On ne les voit pas non plus?

- Vous ne croyez tout de même pas qu'elles vont rester dans un pré où il n'y a plus d'herbe?

Un Français et un Suisse font un safari en Afrique. Soudain, un lion sort de la brousse et se jette sur le Français. Après une dure bataille, il réussit à se dégager de la bête et à la faire fuir. Tout ensanglanté et les vêtements en lambeau, il rejoint Alors son ami :

- Espèce d'idiot, pourquoi est-ce que tu n'as pas tiré? Ce lion a failli me tuer.

Et le Suisse répond :

Mais tu m'as dit que c'était un fusil pour les éléphants.

Un ouvrier demande à son patron :

- Patron, est-ce que le noir est une couleur?

Le patron lui répond :

- Oui, le noir est une couleur.

- Patron, est-ce que le blanc est une couleur?

- Oui, le blanc est une couleur.

L'ouvrier retourne voir son collègue et lui dit :

- Tu avais raison, tu m'as vendu une télé couleur.

Agriculture

La juve? non JUVENTUS

Connaissez-vous Anne et Edmond Delvigne à Termogne?

Depuis plusieurs dizaines d'années, ils élèvent avec fierté un troupeau de bétail, blanc bleu belge, sous l'appellation

ELEVAGE DU GRAND FAIMES, une génétique très reconnue. Edmond qui pense à sa retraite toute proche, tenait à présenter au concours de Hannut le 5 janvier dernier, des taureaux issus de son élevage. Tous les animaux sont classés par des juges venant de plusieurs provinces de Wallonie et de Flandre.

Que d'émotions sur le coup de 16h, non seulement, premier de sa catégorie, JUVENTUS, c'est le nom du taureau, a été désigné à l'unanimité SUPER CHAMPION. Quand on sait les moments difficiles que traverse le monde de l'élevage voici plein de bonheur pour Anne et Edmond, le résultat d'un travail sérieux qui demande énormément d'attention.

Bravo à vous pour cette récompense suprême tellement méritée et si tel est le cas bonne retraite bien méritée.



J. de Marneffe

Le merle noir (*Turdus merula*)

Avec une longueur de 25-27 cm, son plumage noir uni et son bec jaune, le merle, de la famille des turdidés, est facile à reconnaître. Il possède une queue assez longue mais ses ailes sont assez courtes ce qui explique que son vol lourd mais d'une très grande habileté, est souvent de courte durée. Ses pattes sont robustes et ses yeux sont entourés d'un cercle oculaire de couleur jaune. On le confond parfois avec son cousin l'étourneau sansonnet, mais ce dernier se distingue du merle par son plumage aux reflets métalliques, ses petites taches claires et sa queue beaucoup plus petite. En outre, le merle se déplace au sol par bonds alors que l'étourneau marche. La femelle est plus ou moins brune avec la gorge claire tachée de sombre ; avec l'âge, son bec brun peut devenir jaunâtre. Les juvéniles sont eux plus roux que la femelle avec des taches plus évidentes.

En automne, on voit souvent de jeunes oiseaux en mue avec le plumage «ébouriffé» et une tête de «vautour».

Le merle noir est un chanteur particulièrement doué. De nombreux ouvrages ont été écrits sur les variations illimitées de son répertoire musical. Je me souviens, alors enfant, particulièrement d'un oiseau blessé par notre chat que mon grand-père avait recueilli et placé dans une grande cage le temps qu'il puisse se rétablir et qui essayait d'imiter le sifflement de mon aïeul; ce qui nous faisait bien tous rire. Son chant est caractérisé par un son flûté sonore avec des fins de strophes souvent gutturales. À l'inverse de la grive musicienne, les différents motifs ne sont jamais répétés et le chant varie fortement d'un individu à l'autre avec une telle virtuosité que tous les amateurs de musique en sont enchantés. Certains mâles, particulièrement inspirés composent une nouvelle mélodie qui est ensuite reprise, dans une version plus ou moins variée par les autres merles noirs du voisinage. Le chant de parade devant la femelle est tout à fait différent, excepté les motifs plus ou moins rapides; il est plus doux et plutôt gazouillé que flûté.

Le merle noir crie pour beaucoup de raisons; par exemple : l'approche d'un individu terrestre est signalée par un «doug» plusieurs fois répété et étouffé, et celle d'un adversaire aérien par un «siii» fin étiré.

Le merle noir est l'un des oiseaux européens les plus fréquents. Il ne craint pas l'homme aussi bien en ville qu'à la campagne et se laisse facilement observer, par contre en forêt, il se fait plus discret et craintif. C'est un migrateur partiel car si les «merles forestiers» émigrent la plupart du temps en hiver, les populations urbaines par contre, hivernent sur place.

À la fin de son vol, et dès qu'il a atterri, il lève et descend lentement la queue étalée; cette dernière est rapidement

agitée lorsqu'il est excité. La plupart du temps, il cherche sa nourriture au sol en retournant les feuilles mortes et les mottes de terre avec des mouvements rapides du bec et des pattes. Il mange des vers, notamment des lombrics, des escargots et des insectes et complète son menu de nourriture végétale composée surtout de baies et de fruits et en particulier les cerises, mais n'est pas aussi charpateur que l'étourneau. En milieu urbain, il fait preuve d'une grande capacité d'adaptation et ne dédaigne pas les déchets ménagers.

En général, chaque couple défend un territoire, et c'est au début du printemps que l'on peut observer les gestes d'intimidation des mâles à l'égard des autres mâles. Le nid est souvent situé à 1-3 m de hauteur sur un arbuste ou un petit arbre ; il peut aussi se trouver dans le trou d'un mur ou bien à l'abri sur une poutre sous une toiture. Il est construit de tiges d'herbes et d'un mélange de feuilles et de terre ainsi que différents débris végétaux. L'intérieur est rembourré de petites herbes sèches, le tout enduit de boue. La femelle pond de 3-6 œufs verdâtres tachetés de brun-roux. Après 11-14 jours d'incubation par la femelle (le mâle la remplace pendant un court moment lorsqu'elle doit quitter le nid), les poussins sortent de leur nid. Au bout de 13-14 jours, les jeunes prennent leur envol et deviennent indépendants après un mois environ. Il est fréquent que la femelle commence une nouvelle ponte avant que les petits n'aient atteint leur autonomie. Trois pontes peuvent ainsi avoir lieu au cours de l'année. Le merle n'est pas une espèce en danger chez-nous, car si pendant un moment il s'était fait plutôt discret dans notre verger, mais je viens d'être rassuré, car il y a quelques jours, j'en ai compté une petite dizaine qui picoraient au sol les pommes tombées des arbres et laissées là exprès pour eux.

Franco Slaviero.



Au fil des pages...



Le mec de la tombe d'à-côté, Katarina Mazetti

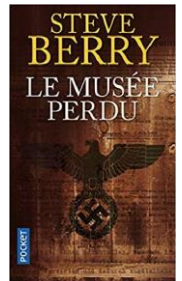
Désirée se rend régulièrement sur la tombe de son mari. Un jour, elle croise un homme qui se rend sur la tombe d'à-côté. Entre eux, c'est tout sauf le coup de foudre. Elle le trouve rustre, il la trouve trop snob. Mais ils vont finir par s'approprier. Lui est agriculteur, elle est bibliothécaire. Leurs univers sont à des années lumières l'un de l'autre. Mais parfois, l'amour prend le dessus.

Un très chouette roman. On alterne les narrations, tantôt, c'est Désirée qui parle, tantôt c'est Benny. On croise leurs points de vue, si différents, sur les mêmes épisodes.

Le musée perdu, STEVE BERRY,

La Chambre d'ambre est un trésor disparu. Il semblerait que les nazis, pendant la guerre s'en soient emparés. Comme de beaucoup d'autres œuvres d'art. Depuis la fin de la guerre, nombreux sont ceux qui se sont lancés sur sa trace. Au point d'en perdre la vie, car cette quête n'est pas sans danger. Faisant fi de ce danger, Rachel et Paul Cutler, l'une juge et l'autre, avocat de l'état de Géorgie, se mettent à leur tour à la recherche de cette mystérieuse Chambre d'ambre. Malheureusement, ils sont loin d'être les seuls sur sa piste et ils vont se heurter à des chasseurs d'œuvres d'art expérimentés et sans scrupules.

Steve Berry est maître dans l'art de ficeler des thrillers qui puisent leurs sources dans l'histoire et l'art. On se retrouve, comme les deux héros, dans un univers où certains sont prêts à tout pour obtenir ce qu'ils cherchent.



Delphine Lallemand

Jeu de société

Histoires de peluches

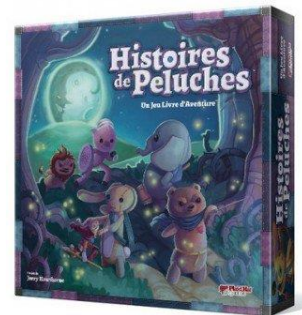
Histoires de Peluches est un jeu d'aventure coopératif pour 2 à 4 joueurs dès l'âge de 7 ans. Chacun d'eux endosse le rôle d'un animal en peluche appartenant à une petite fille et dont le devoir est de protéger l'enfant des monstres cachés sous son lit. Grâce au travail d'équipe, au courage, à la compassion et à une dose de chance, les peluches vivront un périple incroyable au fil de plusieurs histoires interactives.

Le jeu offre un récit passionnant piloté par les choix des joueurs. Les joueurs explorent un monde d'émerveillements et de dangers, débloquent des découvertes curieuses. Les chapitres explorent les nombreux jalons de la vie d'un enfant, créant un conte inoubliable, idéal pour les familles, ainsi que des groupes d'adultes qui n'ont pas oublié leur âme d'enfant.

Chaque aventure se déroule sur plusieurs pages du Storybook. Le livre s'ouvre sur la table pour révéler une carte colorée ou une autre illustration centrale pour jouer au jeu, avec des choix, des histoires et des règles spéciales sur la page opposée.

À son tour, un joueur tire 5 dés du sac. Les couleurs des dés tirés déterminent les types d'actions et les options disponibles pour le joueur. Au fur et à mesure que les tours passent, des dés noirs sont également tirés, et après un certain nombre, les méchants émergent ou attaquent, et le sac de dés est réinitialisé.

Les dés blancs peuvent soigner les peluches blessés dans la bataille. Les dés rouges exécutent des attaques de mêlée alors que les dés verts exécutent des attaques à distance. Les jaunes permettent de fouiller, alors que les dés bleus sont utilisés pour des actions spéciales et les dés violets peuvent être utilisés comme n'importe quelle couleur. La plupart des dés peuvent toujours trouver une utilisation stratégique, y compris le déplacement, l'utilisation d'éléments ou la contribution aux tâches de groupe. Mettez les dés de côté pour plus tard, combinez les dés pour des actions plus fortes ou utilisez-les un à la fois pour des activations multiples.



Bon amusement

Angélique DERCLAYE
Source Internet

Décembre – janvier à Faimés



Dégustations à Aineffe



Re-Bonne année à Borlez



Souper aux moules organisé par le Comité du Jumelage

D'autres photos disponibles sur le site faimonsnous.be

Semis hatifs pour potager à chaud (intérieur)

«Les semis printaniers (4/5)», conférence donnée par Michel Brasseur le 10 novembre 2017

d* L'AUBERGINE – Frileuse, elle demande beaucoup de chaleur et se sème tôt, vers le 15 mars. Dès qu'elle pousse, vous la replantez en pot de 8 cm, vous veillez à conserver la tige principale en ôtant les pousses latérales. Après la 5^{ème} feuille, vous pincez pour obtenir deux rameaux latéraux qui à leur tour, seront pincés une feuille au-dessus de la 2^{ème} fleur. Ne conservez que 8 à 10 fleurs. Si l'aubergine réclame de l'eau, ce n'est ni trop, ni trop peu. Elle peut réussir à l'extérieur en été favorable, mais obligatoirement en se cultivant sous un toit. Ainsi, dans la couche, il suffit de placer des piquets qui permettront de surélever le châssis au fil de la croissance. Dès septembre, elle ne croît plus et peut souffrir d'une maladie qui colore les feuilles en gris.

e* Le CARDON – Belle plante haute de 1m50, ses cardes font d'excellents potages. Les feuilles gris-bleu ressemblent à celles de l'artichaut. Il se sème à chaud vers le 15 mars et se repique en pot de 8 avant d'être mis en place au 15 mai. Rien que l'aspect décoratif vaut l'essai.



f* Le MELON – Il se cultive aisément en couche, mais sur ados car il craint l'humidité au collet. Aussi ne faut-il pas l'arroser directement, mais dans un vieux pot à chrysanthème empli de broyats végétaux ou à la bouteille piquée en terre. Précaution : placez des billes d'argex dans son fond pour éviter que la terre ne se tasse. Sensible à l'araignée rouge, il devient grisâtre. Le melon réclame une taille bien précise en 2-4-4 pincements pour obtenir les fleurs femelles qui donneront les fruits. Quand il a 3 ou 4 feuilles après les 2 cotylédons - non comptabilisés – pincez au-dessus de la 2^{ème}. Deux ramifications se développeront. Laissez-les faire 4 feuilles et pincez à nouveau au-dessus de la 3^{ème}. Trois nouvelles ramifications pousseront. Rebelote, pincez encore à 3 feuilles. Ces dernières pousses porteront les fruits. Pour la pollinisation, entrouvrez le châssis selon la météo ! Dès les fleurs femelles fécondées, taillez à 2 feuilles au-dessus de chaque fruit. N'en gardez que 3 ou 4 pour obtenir de beaux spécimens, et placez un isolant

sous chacun d'eux. Favorisez leur développement en supprimant les pousses inutiles.

g* Les CUCURBITACEES (potiron, potimarron, courgette, etc.) – Elles poussent sans problèmes et se sèment aussi en pot, vers le 15 avril. Mais si vous en achetez dans le commerce, évitez celles qui présentent de longues tiges, mieux vaut les « petites ramassées », gage de vigueur. Le concombre, lui, est un peu différent et se sème début avril pour les variétés de l'intérieur (serre). Ceux d'extérieur ont un rendement supérieur grâce à la pollinisation, mais ils réclament un support. Si vous les laissez ramper sur le sol, vous nourrissez les limaces et n'obtenez que des sujets difformes. Normal, puisque c'est la pesanteur et leur poids qui les guident bien droites.

h* La TETRAGONE – Elle peut remplacer l'épinard, mais elle craint la transplantation et le semis en place. C'est une grosse graine, dure et difforme qui doit se tremper durant 24 h avant d'être semée. Vers le 15 avril, dans plusieurs pots de 8 cm, vous enterrez 3 ou 4 graines à 1 bon cm de profondeur. Vous gardez les pots à l'intérieur, à température ambiante, en veillant à maintenir l'humidité de surface. Au 15 mai, vous dépotez et mettez en place en espaçant d'un mètre. C'est une plante rampante !

Remarque : pour bien germer, cette dernière catégorie de légumes doit être semée aux environs de 18 à 20°. Par la suite, la température peut se ramener vers 15°. Attention, dès la germination, il faut impérativement de la lumière et maintenir l'humidité.

En résumé, mi-février, nous pouvons semer le poivron, fin février la tomate, début mars le céleri, mi-mars l'aubergine, le cardon et le melon, et enfin à la mi-avril les cucurbitacées et la tétragone. N'oublions pas de les habituer progressivement à l'air avant de les planter en place, sans jamais les exposer en plein soleil. Et pour certains, vous avez intérêt à les isoler du sol dès leur formation.

Robert Coune

Etoile de Faimés

Le 3 février	15h	Faimés	-	Momalle	Faimés B	-	Burdinne
Le 10 février	15h	Seraing Athl.	-	Faimés	Oleye	-	Faimés B
Le 17 février	15h	Faimés	-	Clavinoise	Faimés B	-	Fumal
Le 24 février	15h	Waremme B	-	Faimés	Villers	-	Faimés B

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

Vendredi 1er février à 20h au Cortil à Borlez
**conférence du
Cercle horticole de Faimés
«Cultures légumières
biologiques»...**

Samedi 9 février dès 18h30 à la salle la Forge,
le TTC Borlez, en collaboration
avec le TT Saint-Georges, vous convie à son
Souper Raclette

Menu Raclette : Apéro, buffet raclette,
dessert 17€ - enfant 10€
Menu Pâtes : Apéro, pâtes bolognaise,
dessert 12€ - enfant 8€

Réservations au plus tard pour le 31 janvier auprès de :
Dubois Christophe 0475/278371
et Herman Eric 0496/520498

Dimanche 17 février à 14h30 au Cortil à Borlez
**Conférence du
Cercle Apicole de Faimés**

Dimanche 17 février dès 14h00 - Salle la Forge
Carnaval des enfants

Entrée gratuite
Activités récréatives pour enfants - Clown - Bar -
Crêpes et pâtisseries
Une organisation des Djoyeux Borlatis et Comité
de Parents des Ecoles communales de Faimés.

Samedi 2 mars dès 18h30 à la salle La Forge

**Souper de
l'Etoile de Faimés**

Menu: Moules frites - 2 boulets saucés
1 boulet saucé

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

Vendredi 8 mars à 20h au Cortil à Borlez,
**conférence du
Cercle horticole de Faimés
«La théorie sur
les tailles ornementales»**



Samedi 9 mars à 14 h au départ du Cortil

**Démonstration de
tailles ornementales**

organisée par
le Cercle horticole de Faimés

Dimanche 24 février à 12 h en la salle
La Forge à Celles

**DINER DU
F'AIMONS-NOUS**

Renseignements
et inscriptions
en page 3.0

