



Aineffe



Borlez



Celles



Les Waleffes



Viemme

Editorial

Regarde

Que ce soit dans la littérature, au cinéma évidemment, dans la poésie ou dans la Bible, tellement de choses passent par le regard! Il arrive parfois qu'un premier regard nous fasse fuir le plus vite et le plus loin possible. Et il est vrai aussi qu'avec certains regards, on sent que quelque chose échappe à notre analyse, bouleverse nos sens et éveille notre imaginaire.

Pour un chercheur, pour un savant, pour un orfèvre ou pour un biologiste, tout passe par l'acuité du regard. Comme le chante Jean-Jacques Goldman : «*Utilisons nos regards pour comprendre et savoir.*» (dans la chanson «nous ne nous parlerons pas»).

Il y aurait tant à dire sur le regard et la curiosité. Hier, on voyait le curieux comme quelqu'un de mal poli et même de menaçant. Mais on peut dire aussi que la curiosité est ce qui fait avancer la science, ce qui fait grandir nos enfants. Et comme il serait intéressant de reprendre tout ce que les femmes et les hommes depuis la nuit des temps ont inventé pour maquiller et embellir leur visage et sublimer les yeux, pour attirer le regard des autres, pour dompter la lumière et éclairer le bleu, le vert ou le brun de leurs yeux.

Ah je me souviens avec émotion du jour où ma chère maman a été contrainte de cesser de conduire elle-même sa voiture parce qu'elle était atteinte de maladie oculaire. C'est comme si on lui arrachait sa liberté et son autonomie.

Sachant que nos regards peuvent avoir un impact très puissant en termes d'a priori, de jugement et donc sur la réussite et l'épanouissement des enfants, les méthodes actuelles d'éducation rappellent comment il est crucial d'avoir ce regard positif qui renforcera chez nos têtes blondes le développement de l'estime de soi.

Dans la Bible, le thème du regard est central! On y parle de gens qui regardent et qui ne voient pas, on nous met en garde contre ces

regards de concupiscence ou d'envie, on nous invite à regarder non avec nos yeux, mais avec nos cœurs. Quand on s'attarde à Jésus, on lit dans les évangiles que tantôt, il regarde vers le Ciel pour prier et tantôt, tournant les yeux vers les hommes et les femmes de son temps, il est pris de compassion. Regarder vers le haut, regard vers les autres.

En ce mois de février 2020 commence le carême des chrétiens. En ces temps de prise de conscience de l'importance de préserver la création et l'environnement, en ce temps où il nous faut apprendre davantage à partager qu'à accumuler, à vivre plus simplement et non à ne courir derrière toutes les tentations des publicités et des slogans si faciles, je vous partage une mini-parabole que j'ai trouvée si belle. Elle invite à la joie, pure, simple et forte, à la joie gratuite et apaisante de ... regarder la beauté de la nature et des hommes, la beauté du ciel, de la mer et de la terre.

La voici : «Dans un certain pays vivaient un homme très riche et un homme très pauvre. Ils avaient chacun un fils. L'homme très riche monta avec son fils sur le sommet d'une colline, lui montra d'un geste le paysage tout autour d'eux et lui dit :

- Regarde. Un jour, tout cela sera à toi.

L'homme très pauvre monta avec son fils au sommet de la même colline, lui montra le paysage tout autour et lui dit simplement :

- Regarde.

(dans J-CI. Carrière, *Contes philosophiques du monde entier – Le cercle des menteurs*, t.2)

Durant ce carême 2020, puissions-nous donc, toutes et à tous, ici à Faimés et dans nos multiples déplacements, veiller à la qualité de notre regard, à sa clarté, à son authenticité!

Henri Derroitte

SOMMAIRE

1. Regarde
2. Sommaire – Equipe de Rédaction – F'aimons-nous vous parle
3. 20^e dîner du F'aimons-nous
4. Décembre à Faimés
5. Les djins d'amon nos ôtes
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. Eteignons la TV
12. Décembre – janvier à Faimés
13. En route vers le zéro déchet
14. Rubrique nature - Recette du mois
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@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 Caquin, 9, HANEFFE 0473 – 84.78.18 del_lallemand@hotmail.com
Philippe LEGLISE, rue Ste Anne, 5, CELLES 019 – 33.24.18 zachleg@skynet;be
Claire LIENART, rue Georges Berotte, 24, BORLEZ 019 – 32.70.58
Koenraad NIJSSEN, rue Cortil Jonet, 19, BORLEZ 019 – 54.56.03
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

F'aimons-nous vous parle

«Faites vivre le journal.
Les cartes de soutien sont mises en vente.
Accueillez généreusement les vendeurs, ils
frapperont
à votre porte.
Confiants en votre geste nous vous remercions
chaleureusement.»

***Gardez vos cartes de soutien; elles
participeront
au tirage d'un lot de valeur.
Ce tirage aura lieu au cours de notre
dîner annuel le 23 février.***

F'aimons-nous

Carte de soutien

Année 2019-2020

n° 340

vendue 5 euros au profit
du journal "F'aimons-nous"

Merci de votre encouragement

Veillez conserver cette carte,
elle participera au tirage au sort
d'un lot de valeur lors du dîner du journal.

Visitez-nous : www.faimonsnous.be

Imprimerie Hibou Printing - Donceel

20^e dîner du F'aimons-nous

organisé au profit de votre journal
le dimanche 23 février dès midi à la salle La Forge

Menu I

Velouté Saint Germain
Rôti de porc
Compote de pommes
Croquettes
Dessert

Menu II

Velouté Saint Germain
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



Souper et spectacle à la petite école de Viemme



Fête de Noël ensemble à Celles



Marché et animations de Noël à Viemme

D'autres photos disponibles sur le site faimonsnous.be

«Une succession de joies et de chagrins» Suzanne Hougardy-Piette, une jeunesse à Viemme (III)

«Je suis née en 1932 et mes parents m'ont appelée Simone Julia Elisa Ghislaine. Je suis restée fille unique de sorte que j'ai grandi avec pour ainsi dire quatre parents.»



«Mes parents, Ernest Piette et Alice Delchambre, se sont mariés le 21 novembre 1931. Papa est venu vivre chez ses beaux-parents, Auguste Delchambre et Elisa Lhoest, dans la maison où je suis née et où j'ai habité toute ma vie. C'était animé mais très confortable, surtout après mon mariage en 1953 et la naissance de mes enfants. Ma fille Chantal est née en 1956 et jusqu'au décès de ma grand-mère en 1963, il y avait ici quatre générations de femmes qui vivaient sous le même toit» se souvient Suzanne Hougardy-Piette (87 ans).

«Mon grand-père travaillait comme maçon - journalier disait-on alors - papa était carreleur. Ma mère et ma grand-mère tenaient ensemble le magasin installé à la maison. Derrière la maison, il y avait le potager de grand-papa, il élevait quelques poules et - en tout cas pendant la seconde guerre mondiale - des porcs qu'il engraisait pour compléter notre alimentation. C'était ainsi à l'époque.»

«Ma grand-mère Elisa était couturière mais après la naissance de maman, elle a fait une grave dépression. Elle a dû cesser son travail pour se soigner. La grande pièce à l'avant était vide et là, maman et grand-mère ont commencé le magasin : au début des sucreries et après une épicerie.»

«Je me souviens comme mon grand-père pouvait être sévère mais aussi souvent taquin. Ma grand-mère était une femme très pieuse et elle m'a transmis sa foi. Papa avait été élevé en chrétien mais il est devenu socialiste via son travail. Cela ne posait aucun problème à la maison. On se respectait mutuellement. Et cela valait également pour toute la commune de Viemme : il y avait un groupe important de catholiques et un groupe de socialistes tout aussi important, ce qu'on remarquait lors des élections, mais je ne me souviens d'aucune tension sérieuse entre les gens.»

Une bonne génétique

«C'est parfois étrange comme la vie se passe et comme les choses arrivent. Mon mari, Charles Hougardy, est venu vivre ici en 1953. Il était originaire de Fize-Fontaine et j'ai fait sa connaissance dans la salle de danse de mon grand-père Jules Piette. Il était descendu avec tout un groupe de jeunes de Fize-Fontaine pour assister à la kermesse de Viemme, qui était renommée. Charles a travaillé toute sa vie à Cockerill-Seraing, comme dresseur. Il dressait les rails qui sortaient du haut-fourneau. Comme expert, il a aussi dressé les rails du plan incliné de Ronquières.»

«Charles aussi était socialite mais il respectait mes croyances. Alors qu'il n'allait pas à l'église, il m'appelait souvent le dimanche : «Dépêche- toi, Simone, il est temps pour la messe, les cloches sonnent déjà». Et je me souviens qu'une fois, je suis allée à Cockerill et qu'un autre ouvrier - un socialiste pur et dur - a fait une remarque sur ma religion : mon mari est intervenu énergiquement, car il ne pouvait pas le tolérer.»

«La vie ne nous a pas épargnés. J'étais fille unique et je souhaitais avoir plusieurs enfants. Nous en avons eu trois. Ils sont nés dans cette pièce - comme moi - sur la table de cuisine. L'aîné était un petit garçon, Alain, mais il est décédé à un an à cause de convulsions internes. Nous avons eu ensuite une petite fille née prématurément et qui a à peine vécu. Mais Chantal est née en 1956 et il y a eu à nouveau une petite fille à la maison. Récemment, on rappelait dans les nouvelles que quatre générations, ce n'était pas si fréquent et pourtant ça existait ici, et sous un même toit en plus!»

«À partir de ce moment nous avons connu de belles années. Mes grands-parents ont fêté leurs noces de diamant le 2 décembre 1959, ce qui était alors exceptionnel, et a fait la une du journal. Mon grand-père Auguste Delchambre est décédé en février 1962, à l'âge de 85 ans, et ma grand-mère Elisa Lhoest en septembre 1963, à l'âge de 88 ans. Mon autre grand-père, Jules Piette, a vécu plus de 90 ans. Je crois que j'ai hérité de leurs gènes. Et aujourd'hui, nous avons de nouveau quatre générations de femmes dans la famille. Ainsi va la vie, les joies et les peines se succèdent.» constate Simone.

Jean-Louis George, Claire Liénart, Koenraad Nijssen

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

Baptême

Augustine, fille de Jean-François Mathy et Géraldine Laurent (rue de la Vallée, 26 à Viemme), sera baptisée le samedi 15 février à 15h en l'église de Viemme.

Décès

Ayons une pensée pour nos défunts :

Madame **Alice GIHOUSSE** (anciennement rue de Huy à Viemme), veuve de Monsieur **Georges CLERX** décédée à l'âge de 93 ans et inhumée au cimetière de Viemme. La prière du dernier adieu a eu lieu dans la chapelle du funérarium.

Nous la recommandons à vos prières

Informations paroissiales

Messe des familles le 24 décembre



Épiphanie à Borlez



D'autres photos disponibles sur le site faimons.be

Au revoir à l'abbé Daniel



D'autres photos disponibles sur le site faimons.be

Dimanche en chœur



Calendrier de l'Unité pastorale en février

			Berloz	Faimés	Geer
Sa	1	Présentation du Seigneur au Temple			18h Hollogne
Di	2		9h30 Berloz	11 h Borlez	
<i>Collecte au profit des services diocésains</i>					
Me	5	Ste Agathe		14h30 Les Waleffes (MR)	
Sa	8	5^e dimanche ds l'année			18h Hollogne
Di	9		9h30 Rosoux	11h Les Waleffes	
Me	12			14h30 Les Waleffes (MR)	
Sa	15	6^e dimanche ds l'année			18h Hollogne
Di	16		9h30 Crenwick	11h Viemme	
Me	19			14h30 Les Waleffes (MR)	
Sa	22	7^e dimanche ds l'année			18h Hollogne
Di	23		9h30 Corswarem	11h Celles <i>Dîner du F'aimons-nous</i> <i>Voir en page 3</i>	
Me	26	Mercredi des Cendres		19h Geer en UP 14h30 Les Waleffes (MR)	
Sa	29	1^{er} dimanche			18h Hollogne
Di	1	De Carême	9h30 Berloz	11h Les Waleffes	

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.

Intentions de messe – février

AINEFFE & BORLEZ

- 2 Paul et Germaine **CHARLIER-DELISSE**, Nicole
CHARLIER, Emile **BONHIVER**, Jean-Pierre
WILLEE et prts déf.
Louis, Maurice, Jean-Claude **NIHOTTE** et leurs prts
Annick, Yvonne et Ernest **HELLAS-MAZY**, Yvette,
Yvon et Laure **MAZY**
- 2 MF fam. **BERTRAND, CHARLIER** et **MORTIER**
MF anniversaire Michel **FRAITURE**
MF Germaine **CHARLIER-FURNEMONT**

CELLES

- 23 Christian et Joseph **NEUTELERS** et prts déf.
Marie-Anne **LHOEST** et Aline **ORBAN**
- 23 Fam. **GALET-DODION** et Marie-Ange
MF Autel Sainte Marie

LES WALEFFES

- 5 MF fam. **MATHOT-HEINE**
MF fam. **MANET**
- 9 Bernadette, Fernand et Marcelle **CLAJOT**, fam.
CLAJOT-FRESON, prts et amis déf.
Robert **JACOB**, prts et amis déf.
Dora **HANCHIR**, prts et amis déf. fam. **COLLIN-**
SCHOENAERS
Fam. **KEPPENNE-GASPARD** et **HANLET-HOGE** et
leur petite-fille Gaëtane
- 9 Jozef **DUCHAMPS**, Fam. **GIET-JUVENS, DUCHAMPS-**
FABRY et prts déf.
- 12 Joseph **PASQUE**, son épouse Josephine **MATERNE** et
sœur Colette de Jésus
- 19 MF fam. **CARTUYVELS-PREUD'HOMME**
MF fam. **JACOB-GILSOUL**
- 26 Epx Joseph **COLLIENNE**, Marie **MEUGENS** et
déf. de la maison de repos

VIEMME

- 16 Fam. **RIGOT-JACQUEMIN** prts et amis déf.
Fam. **MATHY-ROBERT** et **CORNET-**
BOURGUIGNON, prts et amis déf.
Fam. **HANNOSSET-VANDERMEIR**, prts et amis déf.
Marie-Rose **CORSWAREM**
Paul **MOUREAUX** et Esther **CHABOT**
MF Anne de **BRABANT** et Camille **NAVEAU**
- 16 MF Henri **JAMART** et Elisabeth **DALHEM**
MF fam. **DELCROIX** et **DUMONT**, abbés **LIBIN** et
COLLARD
MF Fulvie **BOURDOUXHE** et fam.
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. Jamouille, 16 ☎ 019 32 43 68

Préparation aux baptêmes

La prochaine préparation aux baptêmes, à laquelle sont invités parents, parrains et marraines, a lieu le vendredi 7 février à 20 h. Merci de prendre contact avec Madame Marie-Paule Herck au 019/56 65 54.

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

- Marie-Paule et Yves **HERCK**-de **GOEIJ**, rue Basse l'Adresse, 8, à Les Waleffes 019/56.65.54
Bénédicte et Michel **MOULIGNEAUX-RIGO**, rue de Celles, 1, à Les Waleffes 019/56.63.21
Claudine et Vincent et **BRICHEUX-REYNAERTS**, rue A. Braas, 16 à Celles 019/33.00.53

Des nouvelles de la petite école de Viemme



Nous avons placé une mangeoire pour nourrir les oiseaux. À la fin de l'été, nous avons récolté les graines de nos tournesols. Nous en avons gardé pour nos futurs semis. Le reste est donné pour nourrir les oiseaux et profiter d'un spectacle fabuleux. Les mésanges, pics, sittelles, pinsons, chardonnets... vont peut-être s'inviter dans notre jardin.

Monsieur Alain, des jeunes musicales, est à nouveau dans notre école pour le plus grand plaisir des petits bouts. Rythme, chants, danses sont au programme.

L'atelier cuisine continue tous les lundis. Nous avons bien sûr réalisé les crêpes de la Chandeleur avec les petits gourmands.

Avec la collecte de piles, nous avons acheté des jeux pour la classe : jeux mathématiques, loto sonore, blocs construction pour réaliser des vitraux. Si vous avez des piles usagées, pensez à

nous. Devant la porte de l'école, il y a 2 fûts pour les collecter.

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, Valentine et les petits bouts.

Nouvelles des Scouts

Toute la section des scouts HB005 vous souhaite une toute belle année 2020. Que cette année soit celle du partage, du civisme et de la tolérance.

Concernant les réunions, les sections Baladins et Louveteaux reprendront fin janvier, surveillez la page facebook.

Quant aux autres activités, nous vous invitons déjà au souper Couscous des Pionniers qui se tiendra à la Forge le samedi 29 février. Adultes (une merguez, pilon de poulet, brochette avec une macédoine pour dessert ainsi qu'un petit thé ou café au choix) : 15€. - Enfants (un pilon de poulet et merguez non piquante ainsi qu'une macédoine): 9€.

Tous les bénéfices seront au profit de leur camp à projet de juillet 2020 en Lituanie!

Réservations:

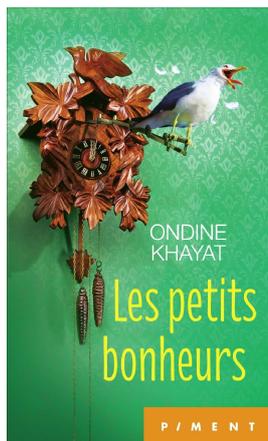
Akbash (Jihane Hidara) au 0470/ 87 36 70 - Cotignac (Noémie Bailly) au 0472/ 32 04 90

Ou alors par mail à l'adresse pionniers.faimes19@gmail.com

Nous espérons vous y voir nombreux pour déguster ce fabuleux couscous entre amis.

À bien vite.





Les petits bonheurs, Ondine Khayat

Léonce vient d'être violemment mise à la retraite à 72 ans ! Elle n'en revient pas et c'est pour elle le début de la fin... Elle se sent soudainement fatiguée, déprimée, inutile, sur la pente descendante. Alors elle mord toute personne qui tente de l'aider. Heureusement qu'elle vit entourée de personnes bienveillantes qui vont tout faire pour la secouer et ce malgré son maudit caractère !

Un roman sympathique qui traite de façon légère un sujet souvent tu : le rejet des seniors de la société de consommation. Léonce attire la sympathie malgré ses dehors revêches, le lecteur comprend vite qu'il s'agit là d'une énorme carapace.

Les vents de la liberté, Gilbert Bordes

L'injustice est un sentiment qui nous ronge tous et c'est aussi le cas du jeune Augustin quand il voit son père, un honnête tisserand, embarqué pour le bagne de La Rochelle pour un crime qu'il n'a pas commis. Un vent de révolte souffle alors sur Paris en ce printemps 1789... et Augustin décide de partir à la recherche de son père et de le sauver. De fil en aiguille, le voilà qu'il réalise un vieux rêve, devenir marin et traverser l'Atlantique. Dans le Nouveau Monde de nombreuses aventures l'attendent.

Un roman d'aventures plaisant, qui nous fait voyager à travers les mers et le monde. Du romanesque à foison, un régal pour les amateurs du genre.



Delphine Lallemand

Jeu de société



La cucaracha

Des cafards ! Vite, attirez-les dans votre piège à l'aide des couverts. Le dé vous indique si vous pouvez tourner une fourchette, un couteau ou une cuillère. Qui gagnera cette chasse effrénée?

Chaque joueur est un cafard à la recherche des 4 ingrédients de son menu (fromage, pain, poisson et chocolat) qu'il doit attraper dans un ordre différent. Le petit plateau de jeu reproduit le sol d'une cuisine sous la forme d'une grille de 6 cases sur 6, avec également neuf couverts tournant sur eux-mêmes. Le cafard est posé sur sa case de départ et les différents ingrédients sont répartis sur le sol. Le joueur dont c'est le tour lance deux fois le dé orange et peut donc déplacer deux fois le cafard et faire tourner une porte. S'il atteint un ingrédient, il peut faire avancer le jeton illustrant son cafard sur sa "liste des courses". C'est ensuite au voisin de gauche de lancer le dé blanc (le dé Cuisinier), avec 4 faces vierges. Si le dé tombe sur une de ces faces vierges, le joueur dont c'est le tour peut encore jouer. Si le dé tombe sur le cuisinier, c'est au joueur suivant de jouer. Le premier à attraper les quatre ingrédients et à revenir à la case départ a gagné.

Pour 2 à 4 joueurs dès l'âge de 6 ans.

Angélique Derclaye

Eteignons la TV

Source Internet

Décembre – janvier à Faimés



Dégustations diverses à Aineffe



Re-Bonne année et choucroute organisés par les Djoyeux Borlatis



Je cours pour ma forme

L'homme qui aimait les oiseaux

On l'appelait «le vieux Jean». Il était originaire du Limbourg et retraité de la mine depuis de nombreuses années. La mine, mon frère aîné la connaissait aussi car tous les jours, il descendait à 800 mètres sous terre afin d'essayer de gagner sa vie sans se rendre compte qu'il était en train de la perdre un peu plus chaque jour. On était alors au milieu des années cinquante et je vivais avec ma famille dans une commune de la périphérie liégeoise.

Jean, l'ancien mineur, en compagnie de son épouse, habitait juste en face de chez nous et pour occuper ses journées, grand bricoleur, il réparait les vieilles bicyclettes afin de leur redonner une seconde vie. Il était très doué car avec peu d'outils et de matériel mais beaucoup de savoir-faire, il leur donnait un bel aspect, et ce n'était pas dans le but de s'enrichir, car il les revendait pour un prix plus que dérisoire. J'allais souvent auprès de lui après l'école car il m'avait pris en amitié et c'était réciproque. Il s'exprimait un peu en français et le reste du temps en wallon le tout teinté de flamand. La région liégeoise à l'époque vivait au rythme de ses charbonnages et toutes les belles collines partiellement boisées visibles de loin, n'étaient en réalité que des terrils. Mais l'endroit où nous nous trouvions avait malgré tout conservé son charme et son aspect rural. Ce n'était donc pas les prairies où brouaient de paisibles chevaux sortis eux aussi de la mine après une vie passée sous terre qui manquaient, de même que les vergers aussi assez nombreux, même si leurs arbres comme tout le reste, étaient en permanence couverts de cette poussière fine de charbon qui envahissait et salissait tout.

Cela m'amène à vous parler de la deuxième et grande passion de mon vieil ami car ce qu'il aimait plus que tout, c'était soigner et observer les oiseaux. Ces derniers d'ailleurs faisaient partie de son quotidien car surtout en hiver et à peine levé, il se dépêchait au risque de tomber, d'aller suspendre sur la branche du noyer tout proche à l'aide de son échelle, le boudin de graines confectionné la veille pour ses nombreux amis ailés,



ainsi que les boules de graisse. Quel spectacle alors se déroulait sous nos yeux, et quel plaisir avions-nous de voir à travers la fenêtre ces petits nuages de plumes de toutes les couleurs papillonnant et entourant ces silos- mangeoires improvisés. Les mésanges tout d'abord telles des acrobates venaient picorer les graines. Il y avait là les charbonnières, toujours les premières. Arrivaient ensuite les mésanges bleues et les nonettes; ces dernières étaient les préférées de

mon père, et étaient faciles à apprivoiser. Mais il ne fallait pas faire de gestes brusques car les oiseaux étaient vite effarouchés et s'enfuyaient. Seuls les ramiers, toujours un peu patauds continuaient à picorer les graines placées sur un muret, vite rejoints par quelques merles dont certains avaient le bec rouge enflammé, signe que le printemps n'était plus très loin. Je me souviens qu'un jour, il avait un peu neige la veille, et en voyant de loin osciller le boudin de graines

suspendu à un pommier, il me dit : «Tu vois cet oiseau en habit noir et gilet écarlate, il s'agit d'un pic épeiche». C'était là le premier que je voyais. Ensuite, il y avait les tarins nombreux à l'époque ainsi que les pinsons et rouges-gorges et parmi eux, un minuscule troglodyte essayant d'attraper un insecte ou l'autre. Mais les oiseaux les plus nombreux étaient les moineaux friquets toujours aussi bruyants et tapageurs. Il nous arrivait trop rarement d'apercevoir l'un ou l'autre chardonneret, mais comme disait Jean : «Ils préfèrent les grands bois». Il y avait à ce moment beaucoup d'oiseaux indigènes de toutes les espèces et ce malgré que la tenderie existait toujours à l'époque. Elle a été heureusement interdite depuis le début des années 70. Jean nous a quittés quelques années plus tard, et il m'arrive souvent de penser à lui et revivre ces moments de complicité et d'amitié partagée. Et malgré toutes ces longues années passées, ces souvenirs d'enfance sont toujours aussi vivants et présents dans ma mémoire. Merci cher et vieil ami, Jean de m'avoir laissé en héritage l'amour et la passion des oiseaux.

Franco Slaviero

Recette de cuisine

Cake au saumon et au fenouil pour 6 à 8 personnes (entrée facile)

Ingrédients : 3 œufs, 160 g de farine fermentante, 1 sachet de levure chimique, 15 cl de crème fraîche, 10 cl d'huile de tournesol, 2 bulbes de fenouil, 40 g de beurre ramolli, 250 g de saumon frais (sans la peau). Sel et poivre.

- 1- Dans un plat, battez les œufs en omelette, puis incorporez-y progressivement 160 g de farine et la levure pour obtenir une pâte lisse. Mélangez-y la crème fraîche et l'huile, sel et poivre. Laissez reposer 30 min au frigo.
- 2- Nettoyez le fenouil, émincez-le en ciselant un peu de verdure. Faites fondre le fenouil 5 min dans 20 g de beurre à feu doux. Salez, poivrez et laissez refroidir.
- 3- Coupez le saumon en dés et faites le cuire 3-4 min à la vapeur puis laissez refroidir.
- 4- Préchauffez le four à 180°C, incorporez le fenouil à la pâte, ajoutez les dés de saumon et mélangez délicatement.
- 5- Versez la préparation dans un moule en silicone et faites cuire pendant 45 min. Laissez tiédir et démoulez. Servez tiède ou froid.

Anne Marie

Activité au jardin bio mois par mois ... FEVRIER

Si les conditions atmosphériques déterminent nos activités, la **préparation du sol** reste l'élément important. Pas de hâte, évitez de piétiner une terre humide et grelinez en pensant assolement et rotation des **foliacées** (céleris, endives, choux, épinards, laitues, mâches, poireaux), des **racines et bulbes** (céleris raves, betteraves, carottes, chicorées witloofs, navets, radis, scorsonères, oignons, échalotes, ail) et des **légumineuses** (haricots et pois). Pommes de terre, tomates, courges et potirons forment un groupe particulier. Si vous les introduisez dans votre assolement, vous diviserez le potager en 4 parcelles.

Si les parcelles à semer sont couvertes d'engrais verts, broyez-les finement à la tondeuse, mais attendez deux semaines pour les enfouir superficiellement. Pensez aussi calendrier astrologique dont le respect des dates augmente production et réussite de nos cultures. Pour rappel, les signes de **Terre** (capricorne, poisson, cancer) favorisent les racines, les signes d'**Eau** (scorpion, poisson, cancer) les feuilles, les signes d'**Air** (balance, verseau, gémeaux) les fleurs et les signes de **Feu** (lion, sagittaire, bélier) les graines et les fruits. L'effet maximal s'obtiendra si toutes les opérations culturales respectent les dates de passages et si vous évitez de travailler la terre en noeuds lunaires.

Février est le mois des premiers semis. Ils ne réussissent pas toujours, mais offrent l'avantage de pouvoir se recommencer, contrairement aux semis tardifs. Aussi, ne semez jamais toutes vos graines en une fois ! En début de mois, *sous châssis froid*, vous pouvez semer les **petits pois nains** à graines rondes (3 gr de graines par pot de 10 cm). A *l'air libre*, vous planterez les **oignons de Mulhouse** après en avoir coupé l'extrémité sèche pour faciliter la sortie des feuilles. De même les oignons à repiquer **de Zwijndrecht**, déjà feuillus, que vous avez semés en coffre vers le 15 août de l'an dernier. Commencez par n'en planter qu'une petite quantité pour votre consommation précoce, distancez de 25 x 10 cm.

En seconde moitié du mois, si ça n'a été fait en octobre, et toujours à *l'air libre*, plantez l'**ail** à 15 x 15 cm ... en signe de Terre. Toutes ces plantations de bulbes se pratiqueront sur la parcelle où l'an dernier se trouvaient les pommes de terre. Vous laisserez l'engrais vert (fumure) après l'avoir fauché une ou deux fois durant

l'hiver, sinon 10 jours minimum avant la plantation. Après binage de la ligne, vous planterez au plantoir en enterrant le bulbe jusqu'à moitié et vous affermirez convenablement. Les **oignons blancs hâtifs** semés au 15 août l'an passé, seront récoltés par éclaircissage.

Vous pouvez dès maintenant tenter un premier semis de petits pois nains (à grains ronds) dans un endroit bien exposé, en rayons de 5 cm de profondeur et distants de 50 cm. Semez les graines tous les centimètres, couvrez-les de cendres de bois, puis d'une légère couche de terre avant d'affermir. Protégez les lignes des moineaux en tendant des filets au-dessus. **Dans un local aéré et tempéré** (8°C), étalez les plants de **pommes de terre**, les yeux vers le haut, en une couche dans des bacs peu profonds. Bassinez parfois et aérez souvent pour avoir des germes trapus.

Sous châssis froid semez de la **laitue à couper** (3 gr/m²) ou des pommées printanières à empoter, puis à planter à l'air libre. Semez aussi des **poireaux d'été** (4 gr/m² en signe d'Eau) à récolter en juin après replantation à l'air libre. Semez des graines pré-germées de **radis** ronds tous les 15 jours, de **carottes** 1/2 longues (avec entre-culture de radis), d'**épinards d'hiver** (3 gr/m²) pour récolter tôt des feuilles jeunes, et toujours en graines pré-germées.

Sous verre chaud (serre chauffée, véranda, appui de fenêtre) semez le **cresson alénois** (voir janvier), le **céleris rave** à la volée en terrine (+ terreau de compost + sable du Rhin jusqu'à 3 cm du bord + 1,5 cm de terreau tamisé et égalisé), semez et couvrez légèrement au sable de Rhin ou au compost, damez et vaporisez (= bassiner). Couvrez d'une vitre (ou plastique) et placez à 20-25°C. Bassinez à l'eau de pluie 1 fois par jour et aérez pour éviter les moisissures. Dès l'apparition des germes, placer les culture à la lumière du jour.

Au jardin fruitier, hors gel, continuez à composter, à tailler et à palisser les fruitiers. Et sous la couronne des arbres, fumez à la poudre de roche ou aux algues marines.

Robert Coune
d'après les fiches «Zone Verte» de Nature et Progrès

Etoile de Faimés

Le 2 février	15h	Faimés	-	Vyle Tharoul	Faimés B	-	Vaux Borset
Le 9 février	15h	Seraing Athl.	-	Faimés	Thisnes	-	Faimés B
Le 16 février	15h	Faimés	-	Clavinoise	Faimés B	-	Fumal
Le 1 mars	15h	Hannut	-	Faimés	Hannut B	-	Faimés B

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

Tous les mercredis au Cortil à Borlez
de 18h30 à 19h30

ZUMBA

De 19h30 à 20h30

CUISSES ABDOS FESSIERS

infos : 0476385796

Samedi 1 février dès 18h30, rue de Huy, 192
**souper Paroissial de Viemme
au profit de notre école
maternelle et de nos locaux**

Adultes : 15 € : apéro, boulettes
tomate ou liégeoise, dessert

Enfant : 6€ : boulette tomate
ou liégeoise, dessert

Nous portons à domicile.

Réservation souhaitée : Lamiral 0478 781 151,

Mathy 019 323863 ou 0474 780 963,

Nibus 019 326 065, Smet 019 325272

Œuvres paroissiales BE34 3401 0892 6590

Vendredi 7 février à 20h au Cortil à Borlez
**Conférence du Cercle
horticole de Faimés**

«Fertilisations biologiques
(compost, engrais verts,...)»

Samedi 8 février dès 18h30 à la salle la Forge,
**Le TTC Borlez en collaboration avec
TT Saint Georges vous convie son
souper raclette**

Menu raclette : apéro, buffet raclette,
dessert : 18 € - 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 16 février dès 14h à la salle la Forge

Carnaval des enfants

organisé par les Djoyeux Borlatis :
activités récréatives pour enfants – bar
crêpes et pâtisseries.

ENTRÉE GRATUITE

Dimanche 16 février à 14h30
au Cortil à Borlez
conférence du Cercle apicole

Samedi 29 février dès 18h30 à la salle
La Forge à Celles

Souper couscous des pios de Faimés

Voir infos en page 10

Vendredi 6 mars à 20h au Cortil à Borlez
**Conférence du Cercle
horticole de Faimés**

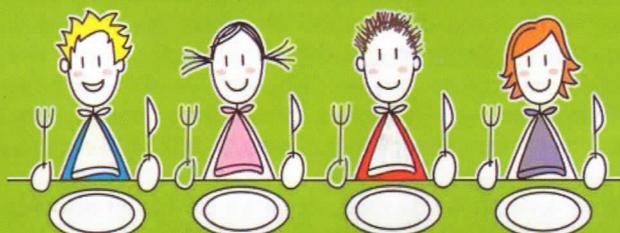
«La théorie sur les tailles»

Samedi 7 mars à 14h au départ du Cortil à Borlez

démonstrations de tailles fruitières

organisées par le Cercle horticole de Faimés

BIENVENUE À TOUTES ET TOUS.



Dimanche 23 février
à 12 h en la salle La Forge
à Celles

DINER DU F'AIMONS-NOUS

Détails et inscriptions
voir en page 3