

Editorial

Tes yeux dans lesquels je voyage

Petit à petit, l'année 2020 va vers sa fin. Déjà décembre et bientôt c'en sera dit de cette année sombre. Il y a fort à parier que l'histoire classera 2020 comme une des pires de l'époque contemporaine. Depuis février-mars jusqu'à maintenant, pas un jour sans que les médias ne nous rappellent les dangers de ce foutu coronavirus. Les chiffres des décès qui ont grimpé, les précautions incessantes à prendre, les métiers mis en grand péril par les confinements, les études chamboulées des petits de la maternelle aux grands des universités, les inégalités face à la crise révélées. Et si on bouchait ses oreilles et fermait ses yeux sur la COVID, voilà que nous revenait par une autre porte les drames des migrants, les attentats terroristes, le réchauffement climatique... Ah que c'est dur de rester serein et optimiste.

Alors, pour cet éditorial de décembre 2020, un vers d'Éluard peut paraître naïf ou idiot. «*Tes yeux dans lesquels je voyage*», c'est un vers de son poème «*Tous les deux*».

Grâce aux mots du poète, on devine que, sans se déplacer, il y a des voyages à faire : dans les yeux de celle ou de celui qu'on aime (sa grand-mère, son compagnon, sa petite-fille, ses enfants ou beaux enfants), que c'est d'abord auprès de ses proches, auprès de celles et de ceux qu'on aime qu'on sera le mieux compris, le mieux accompagné, le mieux soutenu.

Le poème d'Éluard commence par ces deux vers :

*«On ne peut me connaître
Mieux que tu me connais»;*

et il se termine par ces deux autres vers :

*«On ne peut te connaître
Mieux que je te connais».*

C'est de cette complicité, de cet abandon dans une confiance mille fois prouvée, mille fois construite et reconstruite qu'on a le plus besoin.

Dans un autre poème, Éluard a encore ces vers sublimes :

*«Tu es venue le feu s'est alors ranimé,
Tu es venue la solitude était vaincue.
J'avais un guide sur la terre je savais
Me diriger».*

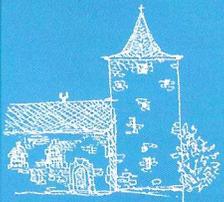
Vous avez comme moi lu les grands romans, vous avez regardé les films romantiques, vous avez en tête les refrains de chansons d'amour. Quand on voit la force des liens de l'amour et de l'amitié, quand on expérimente au quotidien le pardon et la confiance offerte, on se dit que l'art et l'amour, la poésie, le cinéma, la littérature, mais aussi le pardon, le désir et l'abandon aimant sont nos ressources, nos forces et nos vaccins.

Pour certains croyants, derrière ces amours gratuits, on peut voir la chance d'un don incroyable marqué par la présence d'un Dieu tout donné. Un autre grand auteur, souvent cité mais rarement lu de nos jours, Dante a écrit : «*Elle regardait Dieu, et moi je Le regardais par ses yeux, et le ciel était plus beau*».

Finissons ce dernier éditorial de 2020 en citant Isaïe, ce grand prophète de l'Ancien Testament. Il rapporte cette affirmation de Dieu sur l'homme : «*Tu as du prix à mes yeux et je t'aime. Ne crains pas car je suis avec toi*» (Isaïe, chp. 43).

Cette phrase vaut pour tous les hommes, toutes les femmes en ce monde. Aimer et être aimé, savoir qu'on n'est pas seul(e), repousser ainsi la peur. Et tout cela grâce à des yeux dans lesquels je voyage...

Henri Derroitte



Aineffe



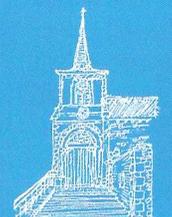
Borlez



celles



Les Waleffes



Vicme

SOMMAIRE

1. Tes yeux dans lesquels je voyage
2. Sommaire – Equipe de Rédaction
3. Conte de Noël
4. Menu de Noël
5. Menu de Noël (suite)
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
11. Concours
12. Les rues de Faimes
13. Recette du mois – Objet du passé
14. VLC - Eteignons la TV – Un petit geste pour la planète
15. Les conseils du jardinier
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

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!

Noëls d'autrefois

Chacun d'entre nous sait que Noël est un moment privilégié et une fête de famille qui rassemble, donnant ainsi l'occasion de partager un repas et passer des moments parfois inoubliables. Si j'évoque avec une certaine nostalgie les Noëls de mon enfance, c'est parce que, dans mon village de montagne, le mois de décembre était toujours attendu avec beaucoup d'impatience. Imaginez que pendant les trois semaines qui précédaient cet heureux événement, un haut-parleur installé au sommet de notre clocher distillait pendant la journée des chants et des cantiques de Noël en continu, et que tout le village se préparait à fêter avec fébrilité la venue et la naissance du Christ.

La neige, en ces temps-là, était omniprésente et le paysage, véritable carte postale, était alors tout revêtu d'un blanc manteau. Les fermiers du village, pendant la semaine qui précédait l'événement, donnaient double ration de foin aux animaux car, selon la tradition, si cela n'avait pas été le cas, ces derniers se seraient vengés en produisant peut-être moins de lait par la suite? Ma mère pour la circonstance, préparait les «strudels», ces fameux gâteaux qui étaient appréciés par toute ma fratrie. De plus cette période coïncidait avec le moment où l'on allait enfin pouvoir goûter les fameux saucissons que mon père avait confectionnés avec la viande de notre cochon qui, élevé dans notre étable, avait été l'objet de toutes les attentions pendant de longs mois. La veille de Noël, toute la famille se rendait à l'église pour assister à la messe de minuit. On n'aurait pas manqué cet événement pour rien au monde et ce n'était pas la quantité de neige fraîchement tombée qui nous en aurait empêchés. L'église était alors magnifiquement décorée, et ce n'était plus les figures des personnages bibliques figurant aussi bien sur les murs et le plafond qui d'habitude retenaient mon attention, mais bien l'immense et majestueuse crèche et ses jolies figurines en bois réalisées par notre menuisier-ébéniste du village (ami de mon père), qui savait tout faire. Dès la messe terminée, et après avoir souhaité

un joyeux Noël à tous nos amis et connaissances, nous nous réunissions tous frileusement autour de notre feu avec (selon la tradition) des buches de chêne, nous attendait de chocolat chaud qui était très apprécié par ce temps froid accompagné de quelques «strudel». Dès ce repas terminé, nous nous réunissions tous pour regarder danser les le crépitement des moments que notre père racontait des histoires.



nos amis et regagnions maison où un bon feu avec (selon la tradition) des buches et surtout un bon bol de chocolat chaud qui était très apprécié accompagné de quelques strudel. Dès ce repas terminé, nous nous réunissions tous autour du feu à écouter les braises. C'est le moment que notre père choisissait pour nous raconter des histoires.

Des histoires, notre père en connaissait des tas, car c'était un formidable conteur lui qui, au contraire de notre mère, n'avait jamais lu un livre de sa vie, nous captivait par ses récits. Il est vrai, qu'il avait beaucoup voyagé, notamment en Afrique de l'Est et dans pas mal d'autres pays. Je me souviens de l'une d'elles en particulier, qui était vraiment de circonstance la nuit du réveillon et dont voici le récit.

Un jour, à la veille de Noël, un garçonnet quitta sa maison pour se rendre dans la forêt voisine à la recherche de quelques bûches de chêne, qui selon la tradition dans ces contrées perdues de montagne, était la seule essence de bois donnant suffisamment de chaleur dans la cheminée pour réchauffer le plus beau bébé du monde qui allait naître lors de la sainte nuit. Sans s'en rendre compte, il s'était un peu trop éloigné du village et l'obscurité le surprit. Et de surcroît, pour ajouter encore à son désarroi, la neige se mit subitement à tomber, dru et à gros flocons. Il chercha alors vite un endroit pour s'abriter, mais la plupart des arbres autour de lui, n'avaient plus de feuilles. Angoissé, il commença un peu à paniquer, lorsqu'il aperçut un peu plus loin, un sapin qui avait conservé toutes ses aiguilles et sa verdure. Il se réfugia vite sous ses branches et se blottit recroquevillé contre son tronc et recru de fatigue, il s'endormit. Le sapin, alors attendri par la présence de l'enfant, abaissa ses branches jusqu'au sol, afin de former une sorte de hutte qui allait ainsi le protéger et lui donner un peu de chaleur. Le lendemain matin, le garçon fut réveillé par les cris lancés par ses parents et leurs amis partis à sa recherche. Et c'est avec un grand soulagement qu'ils virent le garçon sortir de sous le sapin et retrouver ainsi les siens, sain et sauf. Mais quel magnifique spectacle s'offrit alors à leurs yeux en constatant que la neige tombée pendant la nuit et ses milliers de cristaux de glace luisant avec une grande intensité sous les rayons de soleil, décorait le roi des forêts comme l'auraient fait des milliers de bougies. Est-ce pour cette raison que depuis lors, le sapin est devenu le symbole de la fête de Noël et est aussi richement décoré partout dans le monde?

Je vous souhaite du fond du cœur à toutes et à tous malgré cette foutue pandémie, une joyeuse et lumineuse fête de Noël.

Franco Slaviero

Menu de Noël pour et avec vos enfants

Cette année les fêtes de fin d'années vont certainement être un peu différentes. Nous ne pourrons peut-être pas nous retrouver autour d'une grande table avec notre famille élargie et nos amis. Alors pourquoi pas élaborer un repas de Noël avec vos enfants et prendre le temps de cuisiner avec eux.

Voici quelques suggestions pour 4 personnes :

L'apéritif :

Des jolis sapins jambon – fromage : pour cela vous avez besoin de piques à brochettes, de jambon en tranches, de gruyère et de pain.



Découpez des lamelles de jambon avec une même largeur mais une longueur différente. Découpez aussi des cubes de gruyère. Ensuite piquez les lamelles de jambon sur la pique en bois, en ordre décroissant de la plus grande à la plus petite, et en alternant avec des cubes de gruyère. Enfin découpez une étoile dans une tranche de pain (avec un emporte-pièce par exemple) et placez-la en haut de votre sapin.

Sucettes tomates cerises : Il vous faut 20 tomates cerises, 20 cl de vinaigre balsamique,



1 cuillère à soupe de graines (sésames, pavot etc.), 20 g de sucre en poudre, 20 cure-dents en bois, 1 feuille de papier sulfurisé

Commencez par laver et équeuter les tomates cerises et piquez chaque tomate avec un cure-dents. Ensuite faites chauffer à feu doux pendant environ 6 minutes le sucre et le vinaigre afin de réaliser un caramel. Plongez les tomates dans le caramel puis dans les graines. Et disposez-les sur le papier sulfurisé pour que le caramel durcisse.

Bonhommes de neige en œuf : Vous aurez besoin de 8 œufs de caille, de poivre, 1 carotte, des cure-dents et de persil plat.



Faites cuire vos œufs durs. Une fois les œufs bien refroidis, coupez le dessus de chaque œuf pour qu'il soit stable et ne roule pas. Sur un cure-dent, piquez deux œufs et laissez dépasser un petit bout du cure-dents (pour les chapeaux). Ensuite lavez, épluchez et coupez les carottes en rondelles. Assemblez-les deux par deux, une grande avec une plus petite pour faire les "chapeaux". Piquez ces chapeaux sur les œufs et ajoutez du persil pour faire les bras, et des grains de poivre pour les yeux et les boutons.

N'oubliez pas un petit bout de carotte pour le nez!

Toasts boules de Noël : Il faut des toasts ronds, du fromage à tartiner nature ou aux fines herbes, des crudités (tomates, concombre, carottes...) et des cure-dents.



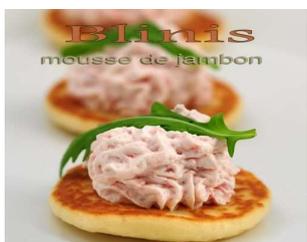
Badigeonnez les toasts avec le fromage à tartiner et puis décorez avec les légumes crus coupés en morceaux. Piquez un cube de concombre sur le rond du toast avec le cure-dents. Et voilà vos boules de Noël sont prêtes à être dégustées à l'apéritif!

L'entrée : 1 blini au saumon et 1 blini à la mousse de jambon



Vous avez besoin de 4 blinis, 10 cl de crème fleurette (ou crème liquide), du fromage frais, saumon fumé, œufs de lump, ciboulette, poivre et sel.

Ajoutez sel, poivre, ciboulette au fromage frais. Montez en chantilly la crème fleurette, puis incorporez délicatement le mélange à base de fromage frais, pour obtenir un mélange onctueux. Prendre un blini, le garnir de la composition précédente, y mettre un morceau de saumon fumé, puis un peu d'œufs de lump.



Ici il faudra 4 blinis, 2 tranches de jambon blanc ou une tranche plus épaisse, 15 cl de crème liquide entière, une toute petite pincée de curcuma, sel (si nécessaire) et poivre.

Monter la crème en chantilly assez ferme. Incorporer le jambon finement mixé à la crème avec le curcuma. Ajuster l'assaisonnement en sel (goûter à cause du jambon) et en poivre.

Remplir une poche à douille, avec un bout cannelé, avec la mousse de jambon et réserver un peu au frais. Pour terminer dresser sur les blinis légèrement tièdes et décorer le dessus de la mousse avec des herbes, une pousse de salade ou, mieux encore, avec des graines germées.

Le plat : Rôti de dinde farci aux pommes avec son renne



Il faut 800g de filet de dinde, 4 pommes, 1 citron, 20 cl de vin blanc sec, 20 g de beurre, 3 cuil. à soupe d'huile, sel, poivre.

pour la farce : 1 pomme, 100g de jambon de Paris, 5 brins de persil, 2 tranches de pain de mie, 1 jaune d'œuf, 50 g de parmesan râpé, 5 cl de lait, 3 cuil. à soupe de vin blanc, sel, poivre.

Demandez à votre boucher d'ouvrir le filet de dinde en deux pour pouvoir le farcir.

Pelez 1 pomme. Éliminez le cœur dur et les pépins. Hachez-la avec le jambon. Versez-les dans un bol avec le persil ciselé, le parmesan râpé et la mie de pain trempée dans le lait. Incorporez-y le jaune d'œuf et le vin blanc. Salez et poivrez. Mélangez bien pour obtenir une farce homogène. Placez le filet de dinde sur le plan de travail. Étalez-y la farce en vous arrêtant à 3 cm des bords. Roulez le filet sur lui-même et liez-le avec du fil de cuisine. Salez et poivrez. Chauffez l'huile dans une cocotte. Faites-y dorer le rôti sur toutes ses faces, puis arrosez-le du vin blanc. Couvrez et laissez cuire 30 min, en arrosant, de temps en temps, le rôti de son jus. 10 min avant la fin de la cuisson, pelez quatre pommes. Coupez-les en tranches fines et citronnez-les. Faites-les cuire dans une poêle avec le beurre, 8 min, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Placez le rôti et les pommes sur un plat. Servez sans attendre. Présentez le jus en saucière.

Pour accompagner le rôti, voici deux possibilités :

- Cuissez 4 grosses pommes de terre au four et dressez-les sur un lit de petit pois (ou de pommes en tranches si vous préférez). Décorer avec une tomate cerise pour le nez, des petits pois pour les yeux, et des pâtes ou des bretzels pour les bois.
- Réalisez une purée de pommes de terre. Faites un joli cercle avec un emporte-pièce, ajoutez un morceau de carotte ou une demi-tomate cerise pour le nez, des raisins secs pour les yeux et deux petits saucissons pour les bois du renne .



Le dessert : La traditionnelle bûche



Il vous faut 5 cuillères à soupe de chocolat à tartiner, 4 œufs, 120 g de sucre en poudre, 40 g de farine, 1 pincée de sel.

Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre afin que le mélange blanchisse puis ajoutez la farine.

Dans un autre saladier, montez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Incorporez ensuite délicatement les blancs en neige à la préparation. Attention il faut y aller tout doucement sinon ça casse les blancs et c'est fichu !

Étalez la pâte sur une feuille de cuisson et mettez-la au four chaud pendant 10 à 15 min. Sortez le biscuit du four, roulez-le délicatement dans un torchon propre et humide. Laissez-le reposer quelques minutes.

Déroulez délicatement la génoise et tartinez-la de chocolat à tartiner. Vous pouvez choisir du chocolat noir, du chocolat au lait ou du chocolat blanc. Vous pouvez aussi ajouter des fruits, de la noix de coco en poudre, des miettes de Spéculoos... C'est comme vous voulez !

Roulez à nouveau le biscuit bien serré. Il ne vous reste plus qu'à badigeonner votre bûche de chocolat à l'aide d'une spatule et de la décorer selon vos goûts !

Et si vous vous sentez motivé, pourquoi pas en faire un peu plus pour les apporter à vos grands-parents ou votre voisin ou voisine qui seraient seuls pour Noël En respectant les mesures de sécurité bien sûr.

Bon appétit et joyeux Noël à tous.

Angélique Derclaye

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

Décès

Ayons une pensée pour nos défunts :

Madame **Agnès NIHOUL** (rue de Huy à Viemme), épouse de Monsieur **Joseph COURTOY**, décédée à l'âge de 82 ans et inhumée au cimetière de Viemme. Ses funérailles ont été célébrées en l'église St Pierre de Borlez.

Madame **Paula GERADON** (anciennement de Celles), veuve de Monsieur **Toussaint PYPOPS**, décédée à l'âge de 82 ans et inhumée au cimetière de Celles. Ses funérailles ont été célébrées en l'église St Pierre de Borlez.

Madame **Francine OLIVIER** (à), veuve de Monsieur **Hubert LENAERTS**, décédée à l'âge de 77 ans et inhumée au cimetière d'Aineffe. Ses funérailles ont été célébrées en l'église St Pierre de Borlez.

Madame **Carmela DI FEO** (rue A. Heptia à Faimés), épouse de Monsieur **Felice FARELLA**, décédée à l'âge de 83 ans et inhumée au cimetière de Celles. Ses funérailles ont été célébrées en l'église St Pierre de Borlez.

Monsieur **Felice FARELLA** (rue A. Heptia à Faimés), époux de Madame **Carmela DI FEO**, décédé à l'âge de 83 ans et inhumé au cimetière de Celles. Ses funérailles ont été célébrées en l'église St Pierre de Borlez.

Nous les recommandons à vos prières

Informations paroissiales

AVENT 2020

À chaque célébration eucharistique, après la consécration nous proclamons notre foi au Christ en lui disant : «Nous attendons ta venue dans la gloire». C'est notre foi et notre espérance en celui qui est, qui était et qui vient. Nous sommes donc un peuple en attente, qui attend la réalisation des promesses divines. Cette espérance habitait le peuple de l'Ancien Testament qui attendait avec impatience la réalisation des promesses divines. Dieu avait promis à son peuple une terre et un messie, qui sera comme Moïse et viendra réaliser toutes ses promesses. Dans sa marche vers la terre promise, les prophètes ne cessaient de réveiller cette espérance dans le cœur des enfants d'Israël pour les encourager quand ils perdaient espoir ou les ramener sur le bon chemin quand ils s'égarèrent.

Après la fête du Christ roi de l'univers, nous commençons le temps de l'Avent qui est aussi le début de la nouvelle année liturgique. Ce temps nous est donné pas seulement pour se préparer à la fête de la nativité du sauveur mais aussi pour comprendre le sens de notre vie. L'attente du Seigneur est le sens de toute notre vie chrétienne. Elle nous inspire une spiritualité et un style de vie. L'Eglise nous invite à la vigilance pour ne pas rater cette occasion qui nous est proposée par le Seigneur. Elle nous invite à faire dans notre cœur ce que ferait une maîtresse de maison quand elle attend un visiteur de marque ou un hôte important. L'avènement du Seigneur doit être le premier souci de notre cœur, la grande préoccupation de notre existence. Car nous vivons pour lui. La spiritualité de l'avent est comme la spiritualité de toute la vie chrétienne. Nous devons disposer nos cœurs vers cette attente qui sera imminente et soudaine.

Le temps de l'Avent est aussi comme un pèlerinage spirituel vers la montagne du Seigneur, dont parle souvent le prophète Isaïe. Le lieu où le Seigneur rassemblera son peuple et préparera un grand banquet pour tout le monde. Il essuiera toute larme et mettra fin à l'humiliation de son peuple. Pour nous chrétiens nous pouvons dire que nous marchons vers le Christ, il est le but de notre pèlerinage. Par son évangile, il nous a tracé le chemin qui conduit vers lui. Ce temps est donc important pour écouter la parole de l'Évangile qui nous évite toute distraction et oriente notre regard vers Jésus qui viendra dresser sa tente au milieu de nous. IL faut donc nous disposer à le recevoir dignement car il est notre sauveur et notre libérateur. IL vient nous combler de grâces de salut, de paix et de joie.

L'Avent par l'exhortation à la vigilance ne nous invite pas seulement à une spiritualité pour éviter toute surprise mais remplit aussi notre cœur de l'amour du Seigneur en nous invitant à une nouvelle vie digne de l'Évangile. Nous devons avoir un style de vie moins centré sur nous-mêmes mais ouvert et plus attentif aux exigences évangéliques. Une vie égocentrique rend le cœur lourd, provoque la somnolence et la cécité spirituelle. Malheureusement cet égoïsme ne cesse de gagner du terrain dans notre cœur et dans notre société.

Le Seigneur nous dit clairement qu'il vient. C'est une invitation de sortir de notre sommeil, tout ce qui nous éloigne de lui ou encore tout ce qui nous empêche de le reconnaître dans l'histoire et de le voir à travers les pauvres. L'impératif «veillez» nous dit qu'elle doit être l'attitude du chrétien pendant ce temps d'absence, comment il doit orienter son esprit et ajusté son comportement. Une attention particulière doit être sur le présent car le Seigneur vient à notre rencontre. Jésus par sa venue va nous surprendre. Il ne viendra au jour et à l'heure voulue par les hommes mais fixé par Dieu. Inutile donc de passer notre temps à chercher à connaître ce que le Père à fixé de toute éternité. La vigilance du chrétien est tout simplement sa fidélité dans la mission qu'il a reçu du Seigneur, dans la bonne gestion de ses charismes et talents, dans le soin qu'il met dans son état de vie. Le Seigneur viendra, c'est une certitude, une vérité de notre foi, objet de notre espérance mais à l'improviste. Voilà pour quoi il faut continuer à prier pour que le cœur ne s'alourdisse pas et que l'esprit reste éveillé pour reconnaître et accueillir le Seigneur quand il viendra nous visiter.

Faustin Mansiara, votre curé.



Madame, Mademoiselle, Monsieur,

Chers amies et amis,

Nous avons le plaisir de vous informer que nous avons reçu notre agrément qui vous permettra d'obtenir une attestation fiscale pour les dons que vous faites au profit de notre association. Il ne faut donc plus faire de versement via la fondation Roi Baudouin.

**Vous pouvez maintenant verser directement vos dons au
N° de compte BE45 7320 3641 7689
de l'Asbl Centre Rugamba Kigali
avec comme communication : «Don 2020 - Nom- Prénom».**

Merci mille fois encore pour votre aide qui nous a permis de financer la construction d'un bâtiment pour les garçons et d'installer une buanderie semi-professionnelle.

Actuellement, la politique du gouvernement Rwandais, préconise un accompagnement des garçons au sein de leur famille plutôt qu'un placement, même de courte durée en institution. Dans ce cadre, le projet du Cecydar que notre l'ASBL veut soutenir est la construction de maisons destinées aux familles les plus démunies qui réintègrent leur enfant dans le foyer familial.

Quant à l'accueil des filles, le gouvernement Rwandais a une politique différente de celle de l'accueil des garçons en préconisant un passage en institution car elles demandent une autre approche au niveau de la gestion de la sexualité, des grossesses, de l'éducation d'enfants à venir... Nous n'abandonnons donc pas le projet qui nous tient très à cœur. Les plans pour cette construction sont d'ailleurs actuellement à l'étude chez l'architecte et l'entrepreneur.



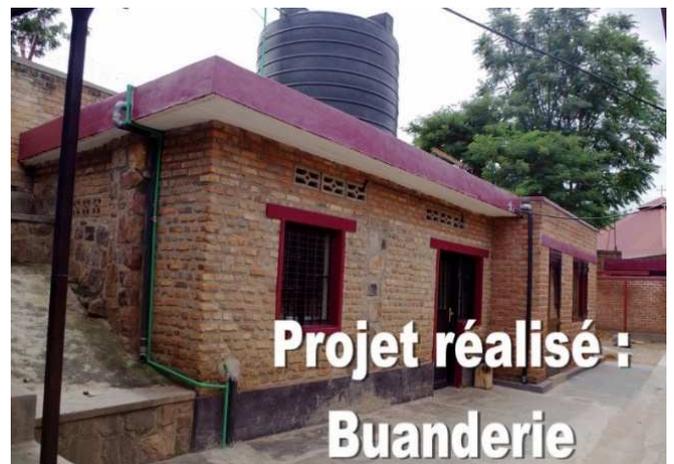
Nous comptons énormément sur votre aide pour parvenir à réaliser ces projets.

Soyez assurés de notre reconnaissance et au nom du Cecydar et des enfants qui y sont accueillis, nous vous réitérons nos plus chaleureux remerciements.

IMPORTANT :

Grâce aux mesures de soutien dans le cadre de la crise du coronavirus, pour l'année 2020, vous pourrez déduire fiscalement 60% (au lieu de 45%) du montant total de vos dons si celui-ci atteint 40 euros ou plus. Concrètement, un don de 100 euros en faveur des enfants des rues de Kigali ne vous coûtera en réalité que 40 euros.

Pour l'asbl Centre Rugamba Kigali :
Herck Yves : Président



Calendrier de l'Unité pastorale en décembre

Pendant cette période d'abstinence de célébrations eucharistiques dominicales l'équipe relais du secteur de Faimés propose l'ouverture des églises du secteur de Faimés le dimanche selon l'horaire suivant de **10h à 11h** :

6 décembre : Les Waleffes

13 décembre : Borlez

Ce temps de prière à l'église est ouvert à tous les paroissiens de l'UP qui le souhaitent.

*En fonction de l'évolution du confinement dû au coronavirus,
ces célébrations pourraient être supprimées*

		Berloz	Faimés	Geer	
Sa	19	4 ^e dimanche de l'Avent		18h Hollogne	
Di	20		9h30 Crenwick	11h Viemme	10h Geer
Je	24	Veillée de Noël	24h Celles <i>Messe de minuit</i>	17h Darion <i>Messe de Noël en famille</i>	
Ve	25	Noël	9h30 Corswarem	11h Les Waleffes	10h Boëlhe
Sa	26			18h Hollogne	
Di	27		9h30 Berloz	11h Borlez	10h 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 de 10 à 12h et samedi de 11 à 12h.

Monsieur le Curé Faustin Mansiara, ruelle du Presbytère, 1, 4257 Berloz : 0476 87 44 77

Joyeux Noël et bonnes fêtes de fin d'année

Noël approche

Chacun ressent Noël à sa façon, surtout cette année.

Cette fête de famille avec repas, cadeaux, lumière est obscurcie par l'ombre du COVID, du confinement et du masque qui semble dissimuler nos émotions.

Quoi qu'il en soit, pour nous chrétiens et croyants, Noël célèbre la venue de Jésus parmi nous.

Il est la vraie lumière qui éclaire notre chemin vers Dieu dans la confiance et l'espérance. C'est ce en quoi nous le prions maintenant.

"Reste avec nous, Jésus, chaque jour sur notre route. Tu es la lumière de l'étoile qui nous guide et nous rassure.

Aide-nous à ouvrir notre cœur

pour écouter,

pour aider,

pour partager,

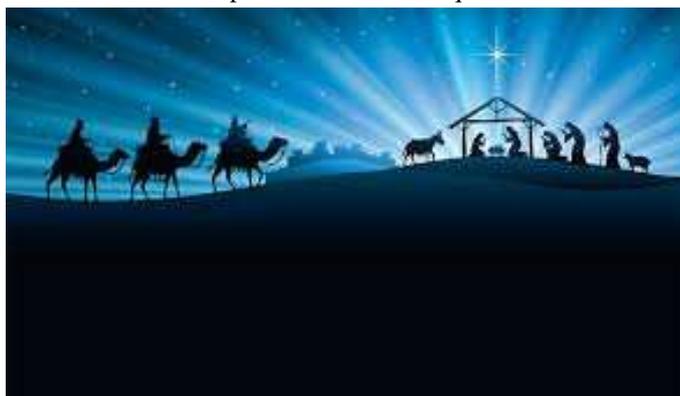
pour apporter la paix et la joie autour de nous

et à tous ceux qui sont

tristes, malades, isolés.

Nous t'en prions, reste avec nous, tu es notre espérance."

Marie-Thérèse Ancion



Intentions de messe - Décembre

AINEFFE & BORLEZ

- 27** Bertha **ROBERT**, Mama, Gaston **GOFFIN**
Annick, Yvonne et Ernest **HELLAS-MAZY**, Yvette,
Yvon et Laure **MAZY**
Monique **GUILMOT**, Jean **FRERART**, Constantin
GUILMOT et prts déf.
Fam. **DELCHAMBRE-COLPIN** et **DELORY-**
CLAASSEN
Jojo **SMOLDERS**, prts et amis déf.
- 27** Alexis **DELCOMMUNE**, Roger **ROBERT**, fam.
DELCOMMUNE-RENARD, Régis et Pol **DETHIER**,
fam. **DETHIER-RENARD**
MF anniv. Hyacinthe de **MACORS**
MF fam. de **MARNEFFE-d'ANS** et **LEONARD-**
MODAVE
MF fam. **d'OTREPPE**
MF fam. **BERTRAND, CHARLIER** et **MORTIER**

CELLES

- 24** Epx Victor **VANDEVENNE-NYS**, leur fils Charly et prts
déf.
Camille et André **HUMBLET**, François **MARICQ**, fam.
STREEL-MESTREZ et **MESTREZ-BOLLINNE**
MF épx Henri **DELABRE-DUCHESNE**
- 24** Epx Georges **DOYEN-JAMOULLE**, Michel **RIGO** et
prts déf.
MF fam. Nestor **FOSSION-BOURGUIGNON**

LES WALEFFES

- 25** Robert **JACOB**, prts et amis déf.
Auguste **COLLIN**, prts et amis déf. fam. **COLLIN-**
SCHOENAERS
Fam. **KEPPENNE-GASPARD** et **HANLET-HOGE** et
leur petite-fille Gaëtane
- 25** Pierre **HENRARD** et déf. fam.
Jozef **DUCHAMPS**, fam. **GIET-JUVENS**,
DUCHAMPS-FABRY et prts déf.

VIEMME

- 20** Marie-Rose **CORSWAREM**
Léa **LEMMENS** épouse d'Oscar **GOFFIN**
- 20** Fam. **RIGOT-JACQUEMIN** prts et amis déf.
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	☎ 019 32 88.96
Viemme : chez Mme Anne-Catherine MATHY , rue A. Jamouille, 16	☎ 019 32 43 68

Préparation aux baptêmes

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	0476 66 30 31
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
Monsieur le Curé Faustin MANSIARA , ruelle du Presbytère, 1, 4257 à Berloz	0476 87 44 77

Des nouvelles de la petite école de Viemme

Bienvenue à Olivia à la Petite Ecole de Viemme.

Les nouvelles poules sont arrivées à l'école. Nous les avons observées et dessinées. Les petits bouts sont enthousiastes. Chaque semaine, 2 enfants ont la charge de les nourrir, leur apporter de l'eau de pluie et de ramasser les œufs. Les grands comptent les œufs de jour en jour afin de remplir une boîte de 6 œufs; «on ajoute 2 œufs, il nous en manque encore combien pour en avoir 6, ...». Bref, des calculs grandeur nature...



En ces temps difficiles, nous sommes particulièrement attentives au bien-être de nos petits bouts. Nous voulons que les enfants soient à l'écoute d'eux-mêmes, de leurs émotions.

En classe, nous pratiquons le Brain Gym. Il s'agit d'un ensemble de 26 mouvements faciles et ludiques qui favorisent le bien-être en général et permettent d'accéder à son potentiel.

Nous avons repris la chanson des émotions.

Nous jouons au jeu «Dis-nous». Ce jeu suscite la conversation. Les enfants s'expriment par le langage verbal suite à une consigne ou à une interprétation d'image. Ils sont aussi invités à s'exprimer par le mime. Chaque joueur doit attraper un poisson de chaque couleur et exécuter les consignes qui



correspondent.

Et surtout, à l'école, les petits bouts continuent à apprendre, à jouer, à se déguiser, ... à vivre leur vie d'enfant.



Si vous désirez plus de renseignements sur «Ma petite école» ou effectuer une visite, n'hésitez pas à nous contacter au 019/32.86.58. Vous pouvez aussi nous retrouver sur notre site <http://lapetiteecoledeviemme.webs.com> Nous sommes aussi sur facebook : [lapetiteecoledeviemme](https://www.facebook.com/lapetiteecoledeviemme).

Edith, Vincianne, Valentine et les petits bouts.



Concours

Lot = le bon de 150€ qui n'a pas été réclamé lors de notre tirage au sort de la carte de soutien et à dépenser aux établissements Meno Corswarem.

Devinez **d'où** ont été prises ces photos (un endroit exact ...rue, carrefour, plaque, chemin ...) à quelques mètres près et pas ce que représente la photo. Les photos ont été prises sans faire de zoom...

1

Celles



2

Les Waleffes



3

Borlez



4

Viemme



Les réponses sont à communiquer à Jean-Louis GEORGE
jeanlouis.george@gmail.com ou 0476261709 ou rue
Saint Georges 8 à Viemme

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.



En 1900, les registres de population de Celles situent les maisons dans chacun des hameaux avec une numérotation continue. En 1930, lors du recensement, les hameaux restèrent en lice mais le collège échevinal les avait dotés de noms de rues.

Après 1933, le nom de Joseph Wauters fut donné à la place communale et à la rue partant de ce lieu jusqu'à la route de Liège, soit la rue principale passant devant la maison communale et les écoles.

En 1971, les rues de Celles sont dénommées comme suit : rue de l'Eglise, de Les Waleffes, du Fays, Goffin, St-Roch, Ste Anne, de Termogne, de Liège, de Saives, de Huy, de Bovenistier, de Bleret, de la Folie, du Moulin et place et rue Joseph Wauters.



A Borlez, en 1900, c'était la simplicité même en donnant aux rues le nom des points cardinaux suivant leur direction en partant du centre : Est-Sud-Ouest-Nord.

Dès 1933, le nouveau conseil communal modifia le nom des rues du nord et du sud, respectivement en rue Joseph Wauters et Emile Vandervelde.

En 1934, poursuivant sur sa lancée, la rue de l'Est devint rue Albert 1^{er} avec son origine au monument aux morts. La place communale devint place Pierre Wathoul et la rue de l'Ouest : rue Georges Berotte. (Pierre Wathoul a été conseiller provincial et Georges Berotte, député permanent).

Le 03 avril 1945, dans l'euphorie de la victoire des alliés, le conseil communal, voulant honorer les vainqueurs de la guerre, créa trois places aux noms prestigieux de : Maréchal Staline, Roosevelt et Churchill. Il y ajouta une rue Emile Dekemexhe, ancien échevin.

En 1970, Borlez dénommait ses rues : Joseph Wauters, Albert 1^{er}, Vandervelde, Bois du Grand Bon Dieu et Georges Berotte.



Les Waleffes, par contre, fut plus réaliste en maintenant du début du siècle à la fusion des communes, à deux exceptions près, les mêmes noms de Impasse du Bec, rue du Bosquet, Boca de Waremme, Borlez, Vaux-Borset, Presbytère, de l'Ecole, de la Gare, Basse Ladresse.

A la mort de Hubert Krains, **en 1934**, son nom fut donné à la rue de l'Eglise.

Dans des circonstances troubles, le nom de rue Remikette fut transformé en rue St-Georges **de 1963 à 1972**, quand il reprit son nom d'origine.



Viemme inscrivait les rues de la Chapelles, de la Folie, de Huy, du Moulin, des Botteresses, de Borlez, des Fermes, St-Georges, des Brocalis, de Bovenistier.

En septembre 1944, voulant honorer les victimes de la guerre, le conseil communal modifia comme suit le nom des rues : la rue de la Folie devint rue Ernest Delhalle ; une partie de la rue de Huy : rue Désiré Bada ; la rue des Botteresses : rue Léon Génie ; la rue des Brocalis : rue Désiré Tihon.

Le 02 juin 1956, le même conseil communal, conduit par une majorité socialiste issue des élections de 1952, modifia à son tour le nom des rues : une seconde partie de la rue de Huy devint rue Emile Vandervelde ; la rue de Borlez : rue Joseph Wauters ; la rue des Fermes : rue Jules Stasse (ancien Bourgmestre) ; la rue St-Georges : rue Georges Hubin ; Place de l'Eglise : Place Albert 1^{er} et Place de la Croix : Place Richard Orban.

Enfin, le 12 septembre 1964, un chemin de campagne utilisé par la résistance pour ses opérations fut baptisé rue de la Résistance.



Le village **d'Aineffe** choisit à son gré les dénominations de rues du Village, rue Ver Vaux, rue du Bois, rue de Viemme (qui remplaça la rue des Kwacs), rue de Chapon-Seraing et rue de Borlez.

La fusion des communes de 1976 allait parer à cette gabegie et donner l'occasion :

1/ de revoir le nom des rues dont ceux faisant notamment double emploi

2/ de doter les voies publiques des noms basés sur la topographie et les lieux-dits et de façon circonspecte sur des personnes qui ont rendu des services particuliers aux communes.

La Commission royale de Toponymie et de Dialectologie répondit à la proposition du conseil communal : « Nous avons constaté avec le plus grand plaisir que le dossier avait été établi avec un soin extrême et selon les principes qui coïncident tout à fait avec les nôtres. Nous avons apprécié particulièrement le souci de maintenir les traditions locales ».

C'est donc en fonction de cela que, le 11 décembre 1978, le conseil communal a délibéré et fixé le nom des rues de Faimés.

Marie Delchambre

Noix de St Jaques aux câpres (6 personnes)

Ingrédients : 12 noix de St Jaques, 2 cuillerées à soupe de câpres au vinaigre (égouttées), 2 cuillerées à soupe de ciboulette hachée, 1 cuillerée à soupe d'huile, 75 g de beurre salé, une échalote hachée, 8 cl de vin blanc sec, le jus et le zeste râpé d'un ½ citron non traité, sel et poivre, un céleri rave.

- 1- Faire une purée avec le céleri rave, ajouter un trait de crème.
- 2- Dans un poêlon, faites revenir l'échalote 5 min dans le beurre, saler et poivrer, ajouter le vin, le jus et le zeste de citron râpé, réduire à feu moyen. Ajouter les câpres, la ciboulette et garder au chaud. Rectifier éventuellement l'assaisonnement.
- 3- Dans une poêle antiadhésive, mettre l'huile, faire saisir 2 min par face et à feu vif les noix St Jaques avec un peu de sel et poivre.
- 4- Sur les assiettes étaler de la purée de céleri, et déposer 2 noix St Jaques par assiette, et nappez-les de sauce.
- 5-



Anne Marie

Objet du passé

Le porte-seaux (goria ou harkê ou gorê)

J'aimais et j'aime toujours écouter les vieilles histoires de mes parents, de feu mes grands-parents, tantes, oncles et toute personne qui vécurent avant moi, car par le récit de ces vies je me rends compte que de nos jours si tant de personnes se trouvent en surpoids ou obèses c'est probablement qu'elles manquent d'exercice. La vie que menaient en ce début de vingtième siècle nos aïeux, même s'ils ne pratiquaient point de sport dans des clubs, ne pratiquaient point de jogging ou de tennis, cette vie de labeur qu'ils menaient, brûlaient beaucoup de leurs calories pouvant faire rêver certains en quête d'un moyen efficace de maigrir. Il faut dire qu'à cette époque l'air qu'on respirait, que la nourriture consommée, le lait bu, les denrées du verger portaient tous le label BIO et que rarement on eût pris du poids avec ce régime.

Mon père est né en 1931, et vient d'un milieu de petits agriculteurs de la région wallonne (Pietrebais), sa maman (Hèze). C'est là que gamin, il se rendait chez ses grands-parents maternels pour profiter des vergers, des bois et en hiver des vallons pour la luge, mais aussi pour travailler à la ferme et aider aux récoltes. Il me racontait souvent cette histoire de cette petite maison se trouvant au fond de leur grande prairie et à l'orée d'un bois qui la côtoyait. Là vivait sa tante **Odille**, mais à l'époque très peu de maisons possédaient l'eau courante et l'électricité, il fallait donc utiliser les moyens du bord pour s'approvisionner. Etant vraiment à l'écart du centre du village, la pauvre devait à l'aide de son goria, longer la forêt et ensuite monter un étroit chemin qui l'amenait à la ferme des grands-parents et de là au centre du village pour y remplir ses seaux. Heureusement, le trajet se faisait à vide pour l'aller car cela montait relativement fort. Toutefois si le retour avait l'avantage d'offrir une descente il faut s'imaginer que la tante **Odille** devait transporter ses deux seaux remplis d'eau jusqu'à sa demeure et ce par tous les temps. Je crois qu'un seul de ces voyages en aurait exténué plus d'un pour la journée, alors qu'ici, il ne s'agissait que d'une corvée journalière avant d'exécuter tous les autres travaux quotidiens. Le porte-seaux ou goria servait également à transporter le lait des vaches. Il fut donc un engin de transport très utilisé et qui aura probablement fait jurer plus d'un, car ramener son contenu complet à bon port était tout un art.



Dessin représentant la dame avec le porte-seaux (goria, karkê, gorê)
Le monsieur dispose d'une palanche (coûbe, tina, pwêtrê)

Philippe Léglise

VLC



VLC pour smartphone, tablette et ordinateur. VLC est un lecteur multimédia, facile d'utilisation et qui offre une multitude de possibilités car il est multi plate-forme (20 plates-formes, dont Windows, GNU Linux, BSD, mac OS, iOS, Android et autres. Son gros avantage, la lecture de nombreux formats et codecs pas toujours pris en compte par d'autres lecteurs multimédias. De plus cette application est gratuite et bien sympa à l'emploi, à télécharger sur tous vos appareils.

Philippe Léglise

Eteignons la TV

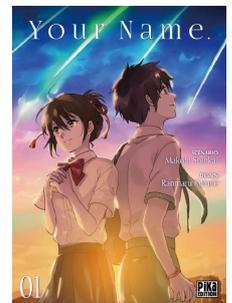
Au fil des pages...

Yourname, Shinkai et Kotone

Mitsuha est une jeune fille qui vit à la campagne. Gentille, serviable, elle vient d'une famille gardienne d'un sanctuaire. Mais elle rêve d'une autre vie... elle rêve d'être un jeune garçon à Tokyo. Taki, lui, vit à Tokyo, a un job d'étudiant et fait des études. Un jour il se réveille dans le corps de Mitsuha et elle revêt le corps de Taki.

Un magnifique récit! Mon premier manga, j'ai accroché complètement alors que ce n'était pas gagné d'avance.

Delphine Lallemand



Demain je me lève de bonheur, Sophie Noël

Pour ses quarante-neuf ans, Bérénice reçoit un séjour en thalasso. Cadeau alléchant pour tout un chacun, mais calvaire annoncé pour la future quinquagénaire, qui déteste sortir de son train-train quotidien et qui, pour l'occasion, va devoir abandonner aux bons soins de son fils son fidèle Crumble. Contre toute attente, ce séjour va lui faire le plus grand bien, notamment, parce qu'elle va rencontrer des personnes fantastiques qui vont lui ouvrir les yeux sur elle-même. Commence alors une quête effrénée de petits bonheurs et de grands défis.

Un roman feel good qui se lit agréablement.

Delphine Lallemand

Un petit geste pour la planète

L'acide citrique

Pour détartrer les sanitaires, les surfaces ou les appareils ménager, il y a bien sûr le vinaigre, mais tout aussi efficace (parfois même davantage), vous pouvez utiliser l'acide citrique. Soluble dans l'eau, cette poudre blanche est un puissant agent détartrant et élimine également les taches de rouille sur les tissus ou objets. Peu couteux et écologique, un produit à se procurer pour un nettoyage respectueux de l'environnement.

Source : www.aroma-zone.com

Delphine Lallemand

Activité au jardin bio mois par mois ... DECEMBRE

Si le mois dernier nous avons parlé d'arbres, ne passons pas sous silence l'importance des haies, brise-vent ou bandes boisées dans le paysage. Des expérimentations faites en Bretagne par l'Institut National (français) de Recherche Agronomique ont conclu qu'un bon maillage de haies contribue à

- *** diminuer de 30 à 50 % la vitesse du vent;
- *** réduire de 25 à 30 % l'évaporation des sols;
- *** élever de 1 à 2° la température diurne du sol (modeste, cette élévation accroît la précocité)
- *** augmenter les rendements végétaux dans une zone protégée d'au moins 10 fois la hauteur des haies, compensant largement la baisse de rendement constatée à proximité immédiate de ces haies;
- *** augmenter les productions animales en les protégeant du froids et de l'excès de soleil.

Il faudrait donc améliorer par la taille les haies existantes et replanter de nouvelles haies dans notre environnement. En outre, les haies fournissent un supplément de bois de chauffage et de bois d'œuvre, des fruits comestibles pour nous ou pour les animaux et une amélioration de la faune (gibier, mammifères divers, oiseaux, insectes) dont l'équilibre est utile à nos cultures.

Enfin, pour terminer l'année, répétons que **la vie du sol** est un des arguments essentiels de la culture biologique. En rappel, voici quelques moyens de la favoriser :

** **1- Assurer une couverture permanente** : soit par la végétation en place, soit par une couverture morte. Deux types de couvertures du sol sont particulièrement importantes, l'épandage en surface du fumier (ou du compost) et les engrais verts.

** **2- Le paillage** : comme utilisé pour le fraisier, il consiste à répandre une couche de paille entre les légumes pour éviter le dessèchement du sol et empêcher que les fruits ne reposent directement sur la terre. Néanmoins, le paillage nourrit peu à court terme, contrairement aux autres méthodes.

** **3- Le mulching** : consiste à recouvrir le sol avec des matières végétales mortes (déchets de récolte, feuilles, herbes coupées, etc.). Il s'exécute pendant le repos végétatif à raison de quelques centimètres seulement.

Quelques règles sont cependant à appliquer : ** broyer les éléments le plus finement possible (l'efficacité du mulch en dépend) ; ** mélanger plusieurs matières végétales en limitant la proportion des matières à décomposition lente (feuilles, pailles) ; ** faire autant que possible un apport de poudre de roches et d'un

élément d'origine animale (fumier de poule ou de mouton, guano, poudre de corne ou d'os) ; ** constituer une couche meuble et non compacte afin que l'air circule et l'eau puissent circuler librement, sans rencontrer d'écran.

On épandra cette couche sur les sols ne portant pas d'engrais verts, soit à l'automne, soit en hiver. Les résidus non décomposés de la couche de mulch seront retirés au printemps avant le semis, puis compostés ou remis sur le sol entre les rangs semés. En période de culture, le mulch est simplement déposé entre les rangs cultivés, mais la couche doit être plus mince.

** **4- Le compostage en surface des résidus de récolte** restant sur le champ sert à protéger le sol et à nourrir les micro-organismes aérobies de la couche supérieure. Pour que ces résidus puissent pleinement remplir leur rôle, il faut : ** les broyer (broyeur ou tondeuse à gazon) en limitant les résidus riches en cellulose ; ** les incorporer à la couche supérieure du sol. Si la matière est encore trop verte, on la laisse quelques jours sur le sol.

** **5- Enherbement des cultures pérennes** (c-à-d les vergers) ; la couverture du sol dans les vergers, tout comme les vignobles, peut être réalisée de deux manières, soit par une culture d'engrais verts semés à l'automne et enfouis avant le début de l'été, soit par un enherbement permanent à l'aide d'un mélange de graminées et de légumineuses en prédominance. Si la première méthode s'applique surtout dans les climats à été sec, par contre, en climat suffisamment humide l'enherbement permanent permet de réaliser la couverture du sol de manière optimale. Le sol est alors travaillé à proximité immédiate des arbres.

Meilleurs vœux et bonnes fêtes de fin d'année.

Robert Coune

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



Un peu d'humour...

Une maman demande à son fils le métier qu'il souhaiterait faire plus tard.

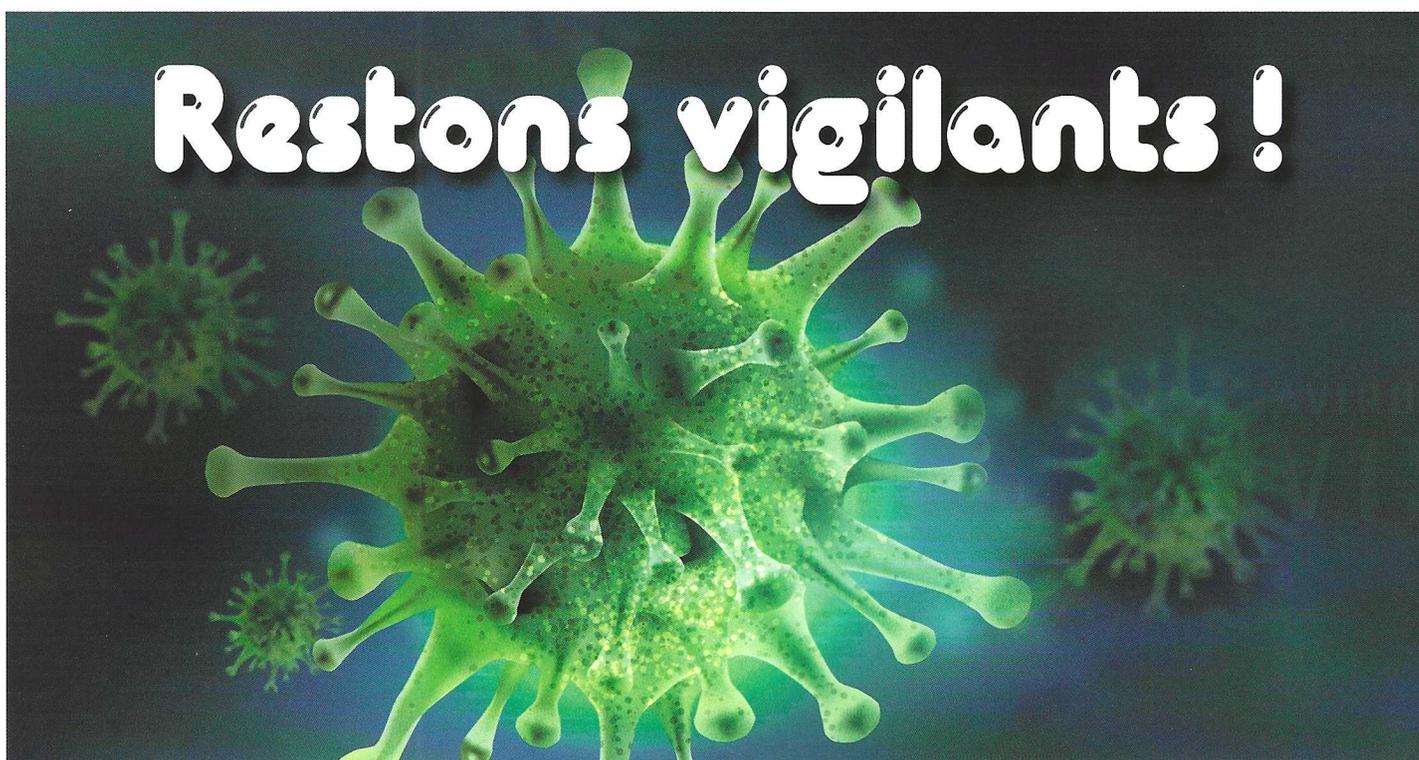
- Quand je serai grand, je serai architecte et je construirai des écoles rondes. Comme ça, les maîtres ne pourront plus mettre les enfants au coin!

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

**Activités susceptibles d'être annulées
suite aux mesures prises contre la propagation
du Coronavirus.**

**Protégez-vous, non seulement
pour vous mais aussi pour les autres.**

Restons vigilants !



ANNULE

Dimanche 6 décembre

**Passage de Saint-Nicolas
dans les rues du village
d'Aineffe**

Vendredi 11 décembre
dans les rues de Viemme

**la Petite école de Viemme
organise un Marché de
Noël**

sous réserve que les mesures de lutte
contre le Coronavirus le permettent....

ANNULEE

Dimanche 13 décembre

Conférence apicole
organisé par le Comité des parents

Lundi 28 décembre

**Dégustations tradition-
nelles de Noël à Aineffe**

Mercredi 30 décembre de 17h30 à 20h
à la salle La Forge

Collecte de sang
organisée par le Centre de Transfusion
Sanguine de Liège

ANNULEES