

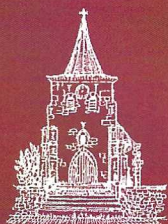
Editorial



Aineffe



Borlez



Celles



Les Waleffes



Viemme

Merci à nos distributrices et distributeurs



Meilleurs Voeux à tous

SOMMAIRE

- | | |
|---|--|
| 1. Vœux pour 2021 | 9. Intentions de messes – Préparation aux baptêmes |
| 2. Sommaire – Equipe de Rédaction - Avis aux lecteurs | 10. Des nouvelles de la petite école de Viemme – Eteignons la TV |
| 3. Les Ets Hannosset | 11. Li vantrin |
| 4. Quel beau village! | 12. Viemmes |
| 5. Quel beau village! | 13. Bricolage |
| 6. Comme si c'était la première fois | 14. e |
| 7. Décembre à Faimons – Un petit geste pour la planète – Evénements au fil des jours... | 15. Les conseils du jardinier |
| 8. Calendrier des messes | 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_lallemant@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

www.faimonsnous.be

Ne manquez pas de visiter notre site : www.faimonsnous.be
Vous y découvrirez notre journal en couleur ainsi que les photos

Chères lectrices et chers lecteurs du F'aimons-nous,

Si votre journal vous parvient chaque mois, c'est grâce à toute une équipe : l'équipe de rédaction qui se réunit deux fois par mois pour discuter des articles à venir et relire les articles proposés, l'équipe des distributeurs qui brave le vent, le froid ou encore la canicule pour que vous receviez dans votre boîte aux lettres votre cher journal, et enfin l'équipe des lecteurs, tous ces fidèles qui lisent le F'aimons-nous, nous font part de leurs encouragements et nous soutiennent par leur présence au Dîner ou lors de la vente des cartes de soutien. Car oui, chers lectrices et lecteurs, c'est aussi bien évidemment grâce à vous que le journal perdure depuis 30 ans!

En ce temps difficile, nous nous permettons de vous inviter à ne pas nous oublier. Pour continuer l'aventure du F'aimons-nous, nous avons plus que jamais besoin de votre soutien.

Les conditions actuelles ne nous permettent pas de vous inviter avec certitude à notre dîner annuel. Toutefois, nous nous préparons à vous proposer le dimanche 28 février des repas à emporter : bloquez la date. Et si d'aventure le baromètre pandémique nous permet de nous réunir tous ensemble, nous vous accueillerons avec bonheur. La vente des cartes de soutien est un autre, et non des moindres, de nos apports financiers. Merci de réserver bon accueil aux distributeurs, qui se présenteront chez vous pour vous vendre des cartes, dans le respect des normes sanitaires.

Le tirage de la tombola se fera ultérieurement, gardez bien précieusement vos cartes!

Pour que le F'aimons-nous puisse connaître 30 autres années de bienveillance, de solidarité, de fraternité, de partage!

L'équipe de rédaction

Les établissements HANNOSSET se regroupent à Viemme



En 1945, Gaston HANNOSSET crée sa société à Bergilers et c'est en 1949, qu'il s'installe à Viemme pour développer ces activités d'électricité et de vente d'électroménagers.

L'entreprise a vu apparaître petit à petit tous les électroménagers, le premier lave-linge, la première télévision,...

En parallèle Gaston HANNOSSET conçoit et fabrique du matériel de cuisson destiné aux professionnels de l'HORECA.

En 1958, il inaugure un nouveau magasin à Waremmé. C'est Julienne et Josiane, les filles de Gaston qui continueront les activités durant de nombreuses années.

Dans les années 90, tout en étant secondés par leur maman et leur papa, Isabelle RIHON et Philippe RIHON, les petits enfants de Gaston commencent à travailler et à apprendre le métier.

En 1996, le bâtiment de Viemme est transformé pour accueillir plus d'exposition de cuisines et plus de stockage.

Julienne déménagera en 2007, et la partie habitation sera ainsi aménagée en exposition pour montrer le sur-mesure pour toute l'habitation, les salles de bains, les placards, les dressings, les bibliothèques, ...

Mais cette année 2020 a vu du changement, c'est dans un esprit de regrouper les deux sites et d'un retour aux sources que Philippe déménage le magasin de Waremmé pour l'installer à Viemme dans un bâtiment aménagé à côté de celui des ventes de cuisines.

Par rapport à Waremmé rien ne change vraiment, la vente de petits et gros électroménagers, de matériel audio et images continuera toujours et dans le même esprit qu'il l'était, c'est d'ailleurs Didier qui vous accueillait à Waremmé qui s'occupe activement du magasin. Les clients de Waremmé l'ont bien compris et sont restés fidèles à l'enseigne.

Sur leur site, <https://www.hannosset.be/> vous pourrez si vous le désirez y faire vos achats...mais le conseil et le contact restent vraiment le leitmotiv des établissements.



Tout est compris chez HANNOSSET, du conseil à la vente jusqu'au service après-vente.

En 2020 ils ont fêté leur 75^{ème} anniversaire et pour cela ils auraient vraiment aimé gâter leurs clients, la COVID en a décidé autrement...Mais Philippe le dit " Ce n'est que partie remise"

Même avec le masque vous serez toujours accueillis et écoutés avec le sourire par une équipe de 11 personnes soudée comme une famille.

Dans le futur et selon les conditions, Philippe a le projet d'agrandir, mais proche de la sécurité de ses clients, un de ses souhaits urgents serait d'avoir un passage piéton du parking vers le magasin ce qui pour l'instant, semble chose impossible.

Vous pouvez contacter le magasin soit par le site soit par téléphone au 019 32 21 13

Nous leur souhaitons encore beaucoup d'année de prospérité à Viemme.

Jean-Louis GEORGE

Quel beau village!



L'ancien petit garçon qui nous parle aujourd'hui est pour toujours de Les Waleffes, même si sa profession l'a contraint à habiter dans la commune voisine de Villers-le-Bouillet. Quelques décennies après sa naissance, son cœur bat toujours aussi fort pour le village où il a grandi. Petit explorateur dans son joli coin de Hesbaye, souvent accompagné de Freddy Grommen, son cousin-frère de cœur, il s'est imprégné d'événements ordinaires ou tragiques qui constituent une page d'histoire. Un mur de pierres, le parfum de sa classe, le bruit des chevaux de trait, écoutons les souvenirs de ce petit garçon, ils éveilleront des échos chez beaucoup d'entre nous.

Claire Liénart

Je suis né le 28 juillet 1939 d'un papa, René Wéry, né à Liège le 11/11/1916 et d'une maman, Renilde Flaba, née au village le 1/10/1920. Peu de temps après ma naissance, papa a été mobilisé au début de la guerre 40-45. Prisonnier au stalag 17/C, il est rentré le 7 juin 1945 à Les Waleffes pour nous retrouver, maman et moi, après cinq ans de captivité; il pesait moins de 40 kilos. Pendant ce temps, j'ai grandi dans ma maison natale rue de Borlez chez mes grands-parents maternels. Maman me montrait des photos de papa ainsi que le lieu où il était prisonnier. Quand il est rentré, comme à chaque retour de prisonnier, le village entier est venu le saluer.

Les Waleffes étaient un village comme beaucoup de villages : rues non asphaltées, pas d'eau alimentaire, éclairage limite. Equipés d'un «harkê» appelé aussi palanche, nous devions aller chercher de l'eau au puits chez Rihon. M. Rihon était jardinier et vendait engrais et semences. Avec ses trois fils Charles, Michel et André, nous jouions dans sa serre. Il existait plusieurs puits dans le village, notamment un dont je me rappelle chez Mme César, sur la route Remikette. Il y avait trois flots sur la route de Celles, outre l'étang de la ferme Beguin. Tous les midis, on entendait la cavalcade d'une vingtaine de chevaux de traits; montés par les ouvriers agricoles, ils revenaient à la ferme Kinard pour manger et se reposer avant de retourner aux champs car les tracteurs n'existaient pas encore.

Les Allemands étaient sur la commune mais où? Je me souviens qu'à la nuit tombante, avec mon cousin Freddy Grommen et son voisin Jules Berger, nous avons dirigé nos torches vers une silhouette qui, à notre surprise était celle d'un officier allemand. Nous avons détalé à toute vitesse!

Un événement m'a fortement marqué : une camionnette remplie de maquisards est arrêtée par les Allemands, ils mettent les maquisards contre le mur de chez Minsier (aujourd'hui chez M. Siquet) et commencent à les battre. Trois maquisards s'échappent sous le feu des fusils. J'entends encore le sifflement des balles. Mon grand-père, remarquant que j'étais sur le trottoir et regardais la scène, m'a attrapé par ma culotte et m'a fait rentrer à la maison.

Arrive l'offensive des Ardennes. Des Canadiens bivouaquent à les Waleffes. Ils ne resteront pas longtemps mais assez pour que j'en ramène 6 à la maison, leur ayant proposé de garer leur camion dans la grange, d'où la colère de ma grand-mère.

Viennent ensuite les Américains, les GI's. Les Waleffes étaient un nœud de communication, le point central se trouvant chez Théophile (aujourd'hui chez Jean-Paul Decorty). Théophile était cafetier, cordonnier et organiste à l'église. La cantine militaire était établie chez Tollet, maison jouxtant ma maison natale. C'est le soldat américain gérant cette cantine qui m'a fait goûter mon premier morceau de chocolat et ma première orange. Il m'emmenait chaque matin en jeep pour assister au salut au drapeau, sur la pelouse du château de Potesta. Au moment où les couleurs étaient levées, un canon tirait quelques coups à blanc. À l'autre bout du village, rue du Bec, il y avait également une batterie de canons, énormes ceux-là, pointés vers les Ardennes.

Les Américains se sont mis en tête de construire un café dancing sur la motte, derrière l'oratoire Saint Donat. C'était une construction très bien conçue à laquelle on accédait par un escalier en bois. C'est là que j'ai entendu pour la première fois la célèbre chanson de Glenn Miller «In the Mood ». Un soldat noir traversait toute la rue de Borlez au volant de son char Patton pour venir au bar! Il est vrai qu'il ne risquait pas de détruire les routes.

Un hôpital de campagne avait été installé à Fallais et je me souviens d'être allé avec mon grand-père regarder passer les américains, notamment les blessés qu'on ramenait du front pendant l'offensive Von Rundstedt. Le médecin américain a rendu de nombreux services aux habitants.

Les Américains ont quitté les Waleffes quand? Comment? Sans doute après l'offensive des Ardennes. La vie des habitants a repris naturellement, chacun vacant à ses occupations.

Nous sommes allés habiter Bressoux car mon papa a retrouvé son travail à la F.N. (fabrique nationale d'armes de guerre mais aussi de voitures et de motos). J'ai donc commencé à l'école communale de Bressoux en première année (les maternelles n'existaient pas encore). Deux ans plus tard, mes parents ont décidé de venir réhabiter Les Waleffes, dans la maison de mes grands-parents. Je suis alors entré à l'école communale du village où Mademoiselle Clajot enseignait aux six classes.

Que de bons souvenirs dans cette école. L'école, ça sentait bon! Je me rappelle cette grande armoire vitrée d'où on sortait le matériel didactique. Les mesures de longueur, la chaîne d'arpenteur, les mesures de capacité (décalitre, litre...). Ces grands tableaux dont certains décoraient les murs : cartes de géographie (la Belgique, le monde), squelette humain, planches représentant la châtaigne, les animaux etc., des cartes toujours très colorées. Nos magnifiques bancs et ces encriers blancs en porcelaine qui étaient remplis par l'institutrice à la demande de l'élève. Ces plumes ballons qui nous permettaient d'écrire dans nos cahiers. L'écriture était très importante pour la vie future.



Les cours avaient lieu du lundi au samedi, avec congé l'après-midi du jeudi. Si vous souhaitiez faire votre communion solennelle, il fallait suivre le catéchisme et assister à la messe tous les jours pendant deux ans, de 7h30 du matin à 8h30, entrée à l'école. M. le curé Dubois passait l'inspection et chacun devait déclarer «à temps, j'ai tout mon matériel» ou «à temps mais je n'ai pas tout mon matériel» ou pire... Je n'ai jamais entendu beaucoup de plaintes sur la situation. Signe du caractère solennel de cette journée, les communians étaient reçus au château, une année chez Mme de Potesta et l'année suivante chez Mme Cartuyvels. Le jour de la communion, les garçons recevaient un verre de vin sucré et pouvaient fumer une cigarette (parfois en cachette)!

J'ai eu une enfance heureuse et une adolescence aussi. Les jeunes se retrouvaient chez un ou l'autre. Il existait plusieurs associations (Jeune Alliance Paysanne) qui permettaient aux jeunes de se rassembler. Il y avait un club de ping-pong au café chez Sottiaux. Des pièces de théâtre étaient jouées à la salle Patria et chez Pirotte il y a eu un cinéma; le projectionniste était M. Neuville, de Vaux-Borset. Il y avait des bals dans tous les villages. Les jeunes se retrouvaient aussi dans des soirées organisées par les filles qui fêtaient leurs 20 ans.

Le tram vicinal passait au village. Il n'y avait pas moins de trois haltes. Les wagons étaient encore chauffés par des poêles à charbon! Les automotrices diesel sont arrivées vers 1949.

Les Waleffes comptaient 7 magasins d'alimentation, 2 quincailleries, 2 menuisiers, 1 magasin de sous-vêtements, 2 maréchaux-ferrants, une dizaine d'agriculteurs, 2 boulangeries, un réparateur de vélos, 1 garagiste qui vendait la marque Morris, 1 ardoisier, 1 bureau de poste, 1 notaire, 1 médecin, 2 cafés, 1 magasin de vins-tabac-cigares, 1 cordonnier, 1 électricien, 1 coiffeur, 1 marchand de charbon, 3 bouchers. Le village comptait beaucoup de César, Pirotte, Heine, pas toujours apparentés. Quand on allait quelque part, on disait «amon l'chef, amon l'jardini, amon l'bâti : les habitants, certains du moins, étaient nommés en fonction de leur métier.

Les Waleffes, quel beau village!

Charles Wéry



Olivierbriet7

www.delcampe.net

Comme si c'était la première fois

Comment allons-nous nous réveiller le matin du premier jour de l'an 2021? À coup sûr, on peut imaginer que pour beaucoup d'entre nous, nous aurons une pensée pour tout ce qui s'est passé en 2020 et qu'on rêve de ne plus vivre en 2021: les confinements, les bulles sociales rétrécies, l'impossibilité d'avoir des contacts vrais : serrer une main, embrasser une amie, prendre dans ses bras sa grand-mère...

Pour beaucoup, le rêve du début de l'année ce sera tout simplement qu'on puisse revivre normalement : que les élèves soient dans les écoles les étudiants dans les hautes-écoles, les coiffeurs dans leurs salons, les commerçants dans leurs magasins, les sportifs dans les stades et les nageuses dans les bassins...

Pour beaucoup, l'idée sera probablement aussi de rêver d'un changement : en finir avec le stress et la peur de tomber malade, en finir avec ces crises politiques, avec ces drames de tant de migrants et de réfugiés, trouver enfin une solution pour qu'on arrête de dilapider les ressources devenues rares de notre planète!

Je crois vraiment qu'il est là, le secret des Faimois et plus largement le secret des hommes et des femmes. : garder espoir, croire en la vie, espérer encore et encore. Faire de l'an neuf une chance, une nouvelle page, une nouvelle espérance. Se lever pour recommencer, plus fort, plus authentiquement, plus fraternellement.

Entendons la voix du poète :

«Du fond de la nuit, nous témoignons encore
De la splendeur du jour et de tous ses présents
Si nous ne dormons pas c'est guetter l'aurore
Qui prouvera qu'enfin nous vivons au présent» (Robert Desnos)

C'est le premier moment du jour et on se lève avec cette envie de porter sur soi et autour de soi un regard neuf. On écouterait la rumeur du monde comme si c'était la première fois : avec attention et respect. Alors, nous goûterons à la beauté du jour nouveau. Voici le vœu à partager à tous les lecteurs de notre petit journal.



Ceux qui lisent fréquemment les petits textes des éditoriaux du F'aimons-nous savent que c'est souvent dans les psaumes que je vais chercher l'inspiration. Alors pour ce premier matin du premier jour de l'an, allons-y une fois de plus : «Dès le matin, comble-nous de ta grâce. Que nous vivions tous les jours dans la joie» (Psaume 90).

Henri Derroitte

Novembre à Faimes



Journée de l'arbre suivant les règles sanitaires en vigueur.

*D'autres photos disponibles
sur le site faimonsnous.be*

Un petit geste pour la planète

Les isolants écologiques

Un projet de rénovation ou de construction ? N'hésitez pas à vous renseigner sur les isolants écologiques. Il en existe énormément pour tous les types de configuration : chanvre, fibre de bois, paille, cellulose de papier, liège expansé, etc. Le malheureusement trop utilisé polyuréthane est, à ce jour, impossible à recycler. Les performances des isolants écologiques ne sont pas moins bonnes que les isolants plus polluants. Par ailleurs, ils offrent généralement une perméabilité à la vapeur d'eau très intéressante, surtout dans les anciennes constructions.

Delphine Lallemand

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

Décès

Ayons une pensée pour nos défunts :

Monsieur **René DOCQUIER** (rue de Bovenistier à Faimes), veuf de Madame **Maria RENSON**, décédé à l'âge de 85 ans et inhumé au cimetière de Celles. La prière du dernier adieu a eu lieu dans la chapelle du funérarium.

Madame **Nelly HUMBLET** (de Les Waleffes), veuve de Monsieur **René DUCHESNE**, décédée à l'âge de 89 ans et inhumée au cimetière de Berloz. Ses funérailles ont été célébrées en la chapelle du funérarium.

Madame **Léa HEINE** (de Les Waleffes), veuve de Monsieur **Louis MASSART**, décédée à l'âge de 87 ans et inhumée au cimetière de Oleye. La prière du dernier adieu a eu lieu dans la chapelle du funérarium.

Madame **Marie-Louise SALMON** (rue de la Gare à Les Waleffes), veuve de Monsieur **François VAN ROSSEM**, décédée à l'âge de 98 ans et inhumée au cimetière de Les Waleffes. La prière du dernier adieu a eu lieu dans la chapelle du funérarium.

Nous les recommandons à vos prières

Calendrier de l'Unité pastorale en janvier

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

À l'heure à laquelle votre journal est à l'impression, nous ne disposons pas des éléments nécessaires quant à la reprise des célébrations eucharistiques dans nos différentes paroisses.

Berloz			Faimes	Geer
Sa	2	Epiphanie		18h Hollogne
Di	3		9h30 Berloz	10h Geer
Sa	9	Baptême du		18h Hollogne
Di	10	Seigneur	9h30 Rosoux	10h Darion
Sa	16	2 ^e dimanche		18h Hollogne
Di	17	ds l'année	9h30 Crenwick	10h Omal
Sa	23	3 ^e dimanche		18h Hollogne
Di	24	ds l'année	9h30 Corswarem	10h Boëlhe
Sa	29	4 ^e dimanche		18h Hollogne
Di	30	ds l'année	9h30 Crenwick	10h Geer

Si l'abstinence de ces messes se confirment, nos églises seront ouvertes pour des temps de prière dirigés auxquels vous êtes tous cordialement invités.

Pour le secteur de Berloz de 9h30 à 10h30

Pour le secteur de Faimes de 10 à 11h dans l'ordre des églises reprises ci-dessus.

Pour le secteur de Geer : Tous les dimanches en l'église d'Hollogne de 8h30 au coucher du soleil.

**Port du masque obligatoire, distanciation et gel à l'entrée de nos églises.
Merci pour vous ainsi que pour les autres.**

Consultez le site du F'aimons-nous : www.faimonsnous.be ou le site régulièrement mis à jour <https://www.egliseinfo.be/> ou avis affiché aux différentes églises.

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

Intentions de messe – janvier

AINEFFE & BORLEZ

24	Fam. LEONARD-DOYEN , prts et amis déf. Monique GUILMOT , Jean FRERART , Constantin GUILMOT et prts déf.	24	MF Marie PAPY MF fondations anciennes
-----------	--	-----------	---

CELLES

17	Epx Georges DOYEN-JAMOULLE , Michel RIGO et prts déf. Epx Victor VANDEVENNE-NYS , leur fils Charly et prts déf. Exp PERSAIN-TIHON	17	MF fam. MARTINY , LELIEVRE , GUILLAUME , SAINT-GEORGES , GERBEHAYE , BOGAERTS , DOYEN-DUBOIS , DEDREE-FOSSION , HALLEUX , WATHOUR et DESTEXHE
-----------	---	-----------	--

LES WALEFFES

3	Robert JACOB , prts et amis déf. Fam. KEPPENNE-GASPARD et HANLET-HOGE et leur petite-fille Gaëtane Jozef DUCHAMPS , Fam. GIET-JUVENS , DUCHAMPS-FABRY et prts déf.	30	Joseph PASQUE , son épouse Josephine MATERNE et sœur Colette de Jésus Epx Joseph COLLIENNE , Marie MEUGENS et déf. de la maison de repos Fam. FIASSE-FLABA , WERY-CESAR , Renilde FLABA , René WERY , José FIASSE et Germaine CHARLIER
----------	--	-----------	--

VIEMME

10	Marie-Rose CORSWAREM Léa LEMMENS épouse d'Oscar GOFFIN	10	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	☎ 0477 22 87 43
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

Un peu d'humour...

Deux copains se rencontrent un après-midi.

- Salut Robert! Tu ne travailles plus?
- Non, mon patron ne m'a gardé que deux jours.
- C'est pas de chance!
- Ce n'est rien, il va bientôt me reprendre.
- Quand ça?
- En août sans doute... Le patron m'a dit en me renvoyant : «Vous, quand je vous reprendrai, il fera chaud!».

Des nouvelles de la petite école de Viemme

En décembre, nous avons dû réinventer les fêtes de Saint Nicolas et de Noël.

Nous remercions Saint Nicolas d'être venu gâter les enfants. Son trône était installé sous le préau pour respecter les mesures sanitaires. Il a eu bien sûr un petit mot pour chacun. Les enfants ont reçu des bonbons. Ils ont reçu aussi du matériel de jonglerie pour pouvoir continuer ce qu'ils ont appris à l'école du cirque de Marchin.

Nous avons annulé notre marché de Noël mais nous avons partagé un goûter en classe avec les enfants. L'ambiance de Noël était bien présente. Les petits bouts ont réalisé des décorations pour embellir la classe et leur maison.

Merci à tous d'avoir acheté nos tartiflettes à emporter.

À l'aube de l'année 2021, les petits bouts et leurs instits souhaitent à tous une meilleure année.

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

Edith, Vincianne, Valentine et les petits bouts.

Eteignons la TV

Jeu de société



Ce mois-ci je vous présente un jeu amusant pour enfant à partir de 4 ans et adulte. Et oui les petits ont souvent une mémoire photographique plus prononcée et une rapidité à désigner une carte sur le jeu que souvent en tant qu'adulte vous vous sentirez un peu inexistant. En lieu et place de jouer à memory, vous devez absolument essayer ce jeu qui y ressemble par certains aspects mais le déroulement de la partie est plus convivial.

Pour la présentation voici les composants



Nous retrouvons donc deux poules et deux coqs avec chacun(e) sa plume respective qu'il faut planter dans son croupion, les œufs qu'il faut multiplier par deux pour constituer le parcours et la basse-cour composée de 12 cartons octogonaux qu'il faudra retourner au centre du parcours, à savoir que les images basse-cour et Œufs sont identiques. On joue dans les sens des aiguilles d'une montre.

Ci-dessous vous trouverez le jeu prêt pour une partie, Vous pouvez constater que pour le jeu à quatre joueurs il faut une séparation de cinq œufs entre coqs et poules, les cartes vertes ont bien été mélangées au centre de la basse-cour et que chaque volatile dispose bien de sa queue. Maintenant que le jeu est disposé, commençons. Le premier joueur désigné, lève une carte basse-cour et regarde si celle-ci correspond à l'œuf devant lui, si oui il avance d'une case et repêche une carte basse-cour, il ne s'arrêtera que lorsqu'il se trompe et c'est le joueur suivant qui joue et ainsi de suite jusqu'à ... voir les règles ci-dessous.



Très simple, si on dépasse un adversaire on lui prend sa plume et celle qu'il a déjà pris à un autre joueur éventuellement, si on a plus de plume on quitte le jeu et le premier a gagné est celui qui possède les quatre plumes. Variante tout le monde reste même sans sa plume et c'est le premier à posséder les quatre plumes qui gagne. les papas et les mamies. Bon amusement.

Philippe Léglise

Li vantrin da'm grand-mère/ Le tablier de ma grand-mère

Dji pincse qui lès djônes d'ouy ni savèt nin çou qu'c'est qu'on vantrin. vis sov'nez-v' dè vantrin d'vosse grand-mère. Lès grands-mères èt lès mames pwèrtît on vantrin â- dizeûr di leûs moussmints po lès spârgnî, ca èle n'avît wêre di rôbe di r'candje.

Â fêt, c'èsteût pus-âhèye di bouwer on vantrin sovint di coton, qu'ine rôbe, ine blouze ou ine cote fête d'in- ôte tissu.

Li principe dè vantrin di m' grand-mère èsteût dè spâgnî li robe, mins in pus di çoula, i s'chèrvève di wants po risètchi on broûlant plat dè fornê èt çoula bin d'avant l'invanscion dè "Mitaine à Fourneau".

Il èsteût ossu on moyin pour r'souwer lès lâmes èt à cèrtinnès ocâzions po r'nèttî lès mâssîtes tchifes dè- èfants. I polève ossi chèrvi tot rimnant dè polî, à rapwèrtèr lès-ouûs, lès poyons à ranimé èt dè còps qu'i- n-a dè- ouûs a mitan disclouyou, qui'm'grand-mère mètève divins on fornê on pô tène pô lès-êdî a èclôre.

Qwand on aveût dèl vizite, li vantrin chèrvève âs-èfants tîmide à s'catchî, c'est po çoula qu'on d'hève "Se cacher dans les jupons de sa Grand-Mère".

Qwand li tîmps div'nève pus freud, mi grand-mère èl li rilève po covrî lès brès' èt lès spales, à contrêre, cwand i fève tchôd èt qu'èl fève si dîner so li stoûve a bwès, ele rissouvéve li souweûr so s' front.

Si vantrin, chèrvève ossi di soflèt, qu'ele fève aler di d'zur à d'zos dè feû po l'ratoker.

Si vantrin, chèrvève ossi po pwèrtèr lès cromptîres, li sètch bwès èl couhène, i chèrvève ossi di panier po lès lègumes, après qwand lès p'tits peûs èstît ramassés, vinève li toûr dè djotes èt ôte lègumes, al fin dèl sâhon, on l'prindève po ramasser lès pomes toumêyes djus l'âbe.

Qwand on viziteûr arivéve sins brêre âs deûts, i falève veûy li vitèsse dè vîs vantrin po prinde lès poussîres.

Qwand, c'èsteût l'moumint di l'eûrêye, mi grand-mère alève so l'pèron hossîs avou s'vantrin, c'èsteût l'sègne qui l'dîner èsteut prêt' èt qui lès-omes âs tchamps savît qu'i d'vît passé al tâve, èle s'ennè chèrvève ossi po sôrti l'dorêye âs pomes dè fôr èt l'mète so l'bwêrd di li f'ignèsse po qu'ele rifreûdih, di nos djous, si p'tite fève èl mèt'ossi, mins asteûre po r'lignî.

Ôte tîmps, ôtès- acostumances !!!!!

I fala rawârdèr dè lonkès-annêyes, divant qu'on invante on moussmint qui pôye rimplacer li vî vantrin qui chèrvève à bin dè-afêres.

Dandjî? On d'vinreût bin sot po l'djoû d'ouy rin qui dè sondjîs â hopê d'microbes quon pout ramasser so 'ne seûle djoûrnêye.

Po v' dîre li vrêye, li seûle maladèye qui lès-èfants di l'époque polît atrapé tot touchant l'vantrin d'a m'grand-mère èt après li ci di m'mame, n'èsteût qui l'Amoûr.

Tot s' sov'nans di nos grands-mères, lèyît lère ci documint-chal âs camarâdes qèl pòuront apprêcil'istwêre di m'grand-mère.

Je crois que les jeunes d'aujourd'hui ignore ce qu'est un tablier... Vous souvenez-vous du tablier de votre Grand Mère? Les Mères et Grand-Mère portait un tablier par dessus leurs vêtement pour les protéger, car elle avaient peu de robes de rechange.

En fait, il étaient beaucoup plus facile de laver un tablier habituellement en coton, qu'une robe, une blouse ou une jupe faite d'autre tissus.

L'usage principal du tablier de Grand-Mère était donc de protéger la robe, mais en plus de cela, il servait de gants pour retiré un plat brûlant du fourneau, bien avant l'invention des "Mitaine à fourneau".

Il était merveilleux pour essuyer les larmes des enfants et à certaine occasion, pour nettoyer les frimousse sales.

Il servait également en revenant du poulailler, à transporter les œufs, les poussins à ranimer et parfois les œufs a moitié éclos, que ma Grand-Mère déposait dans un fourneau tiède afin de facilité leurs éclosion.

Quand il y avait de la visite, le tablier servait d'abris au enfants timide, d'ou l'expression "Se cacher dans les jupons de sa Grand-Mère".

Par temps frais, ma Grand-Mère le relevait pour s'y enmitouffler les bras et les épaules, par contre, par temps chaud, alors qu'elle cuisinait devant le poêle à bois, elle y épongeait la sueur de son front.

Ce bon vieux tablier, faisait aussi office de soufflet, alors elle l'agitait au dessus du feu de bois pour le ranimer.

Celui ci servait aussi à transbahuter les pommes de terre et bois sec jusque dans la cuisine, depuis le potager, il servait de panier à de nombreux légumes, après que les petits pois aient été récoltés, venait le tour des choux et autre légumes du jardin, en fin de saisons, il était utilisé pour ramasser les pommes tombées de l'arbre.

Mais quand un visiteur arrivait à l'improviste, c'était surprenant de voir avec quelle rapidité ce vieux tablier pouvait faire la poussière.

À l'heure du repas, Grand-Mère allait sur le perron agiter son tablier, c'était signe que le dîner était prêt et que les hommes aux champs savaient qu'il devaient passer à table, Grand-Mère l'utilisait aussi pour sortir la tarte aux pommes du four et la poser sur le rebord de la fenêtre, afin qu'elle refroidisse; de nos jour sa petite fille l'y pose aussi, mais maintenant pour la décongeler.... Autre temps, autres moeurs!!!

Il faudra de bien longues années, avant que quelqu'un invente un vêtement qui puisse rivaliser avec ce bon vieux tablier utile à temps de choses.

Danger? On deviendrait bien fou aujourd'hui rien que de songer à la quantité de microbes qui pouvait s'accumuler sur le tablier en une seule journé!!!

En réalité, la seule chose que les enfants de l'époque aient attrapé au contact du tablier de Grand-Mère et plus tard de Maman, c'est l'Amour.

En souvenir de nos Grand-Mères, laisser lire ce document à ceux qui savait ainsi qu'à ceux qui pourront apprécier l'histoire du tablier de ma Grand-Mère.

Texte reçu de Marie Rose Dodion le 07/07/2020

Remis en wallons par René Renard

Réalisation de papier marbré



Technique issue du Moyen-Age, le papier marbré a été utilisé comme élément de décoration sur les reliures des livres anciens. Par exemple, au Japon, on pratiquait un art, le suminagashi, qui consistait à faire flotter de l'encre sur l'eau pour décorer des feuilles de papier en les tamponnant sur la surface. Au fil du temps cet art a évolué et de nos jours il imite souvent des motifs rocheux, tels que ceux du marbre. Effectivement, le papier marbré peut être trouvé dans des formes variées, telles que des enveloppes, du papier à lettres, des cartes d'invitation et beaucoup d'autres. Cependant, vous pouvez le fabriquer à la maison et l'utiliser comme vous souhaitez.



La technique avec de l'eau n'est pas toujours facile à réaliser, je vais donc vous expliquer une technique beaucoup plus simple avec de la mousse à raser. Vous aurez besoin de :
De feuilles de papier cartonné, de mousse à raser, d'encres colorées ou de colorants alimentaires (ça tâche moins pour les enfants), une spatule, des bâtonnets en bois, une latte et un plat de votre choix.
Vous êtes prêts ? alors c'est parti ...

Commencez par agiter la mousse à raser avant de la déposer dans le plat. Puis, à l'aide de votre spatule, étalez-la sur l'ensemble du plat. Déposez quelques gouttes d'encres ou de colorants alimentaires dans la mousse à raser. Ensuite, à l'aide du bâtonnet, faites des traits, des ronds pour lier les couleurs et obtenir un joli mélange marbré. Déposez la feuille cartonnée bien à plat dans la mousse colorée et appuyez dessus avec le doigt pour qu'elle s'imprègne bien. Retirez délicatement la feuille du plat puis enlevez l'excédent de mousse avec une latte. C'est à cette étape que vous verrez apparaître la marbrure du papier. Laissez sécher votre papier avant de l'utiliser ! En renouvelant l'expérience avec la même mousse, vous risquez d'obtenir un résultat plus uniforme avec des couleurs moins vives. Mais il suffit d'ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire pour obtenir de nouveau l'aspect marbré.



cadre, un rond de serviette et un menu de Noël. Les possibilités sont nombreuses ... alors laissez voguer votre imagination.

Angélique Derclaye

La pomme de terre, reine de la table

Son histoire commence avec celle des Amérindiens il y a environ 10000 ans dans la zone côtière du Pérou situé au sud-ouest de l'Amérique du sud. Tubercule de la famille des solanacées, féculent par excellence, riche en glucides, fibres, protéines, lipides et en vitamines B1 ET B6 et j'en passe. Elle fait son apparition en Europe ainsi que le maïs au 15^e siècle avec le retour des conquistadors qui les embarquèrent à bord de leurs galions. Au début elle fut tout d'abord considérée comme un objet de curiosité avant de devenir un aliment de consommation à une période où l'Europe connaissait une grande famine causée

par les guerres et les épidémies. Mais il faudra attendre le début du 17^e siècle pour que sa culture démarre de façon sporadique. Elle devient réellement très populaire lors de la grande révolution industrielle car elle permettait de nourrir une population d'ouvriers toujours plus nombreuse en leur offrant une nourriture bon marché. Entre la pomme de terre et ma famille nombreuse (nous étions 7 avec nos parents) c'était une belle histoire d'amour et ce tubercule ô combien agréable, était grandement apprécié par tous. Mes parents ainsi que d'autres familles du village, possédaient une petite parcelle de terre en pente et située à flanc de montagne qui avait malheureusement l'inconvénient lors de la fonte des neiges de voir une partie de la terre ainsi lavée et emportée par l'eau de ruissellement, et se retrouver ainsi en contrebas, ce qui obligeait mon père aidé par ma mère, à la ramener sur le dessus du champ. En montagne, le sol est très rocaillieux et l'utilisation de la bêche rendu difficile, est alors remplacé par la houe qui servait à la fois à la préparation de la terre avant le semis vers le mois de juin (car à ces altitudes la neige reste présente jusqu'à la fin mai), à la rehausse pour éviter que les tubercules ne voient la lumière du jour, et à l'arrachage prévu en septembre. Les variétés que l'on cultivait alors étaient la Bintje à la pelure jaune et la Désirée à la pelure rose toutes deux originaires des Pays-Bas apparues sur le marché vers 1905. Le champ nécessitait une surveillance assidue et



monopolisait beaucoup de notre temps car le feuillage était systématiquement envahi par ces redoutables coléoptères de couleur jaune/rougeâtre et striés de noir que sont les doryphores. Ces envahisseurs qui s'attaquent aux feuilles, risquant de faire périr la plante nous donnaient vraiment du fil à retordre. Avec mon ami d'enfance et munis d'un récipient, on cueillait ces répugnants insectes par grappes entières en rivalisant à celui qui en attrapait le plus. Ma mère qui nous accompagnait allumait un petit feu dans un coin du champ et les vilains envahisseurs étaient ainsi mis sur le bucher

car à l'époque il n'existait pas (ou alors hors prix) d'insecticides permettant de les éliminer. Au sujet des doryphores, la rumeur de l'époque tout fait injustifié par la suite, mentionnait que les responsables étaient les américains qui de leurs avions, larguaient ces vilains afin d'affamer les pays de l'Est (on était alors en pleine guerre froide).

Ce qui par contre était probablement vrai, c'est que les premiers doryphores sont apparus dans les Rocheuses (USA) au 19^e siècle. La pomme de terre, cuite à l'eau, en purée ou rôtie de plusieurs façons, est souvent un vrai délice qui peut accompagner des différents plats. À l'époque rien n'était jeté et les pelures allaient rejoindre les pommes de terre plus petites pour confectionner la pâtée du cochon. Ma mère mélangeait ces précieux tubercules après leur cuisson, à de la farine de maïs pour en faire de la polenta qui est un plat régional du nord de l'Italie fort apprécié, on obtenait alors une pâte consistante qui pouvait après être refroidie, découpée en tranches et devenir un aliment très consistant. Mais quelle satisfaction devaient alors avoir mes parents de voir, après la récolte, le tas imposant de pommes de terre qui allaient assurer une alimentation saine et permettre à toute la famille de passer ces long mois d'hiver en toute sécurité. Vraiment en ces temps-là et encore de nos jours pour la plupart d'entre nous, elle reste la reine incontestée de la table

Franco Slaviero

Recette du mois

Mousse aux macarons (4 personnes)

Ingredients : 4 œufs, 100 g de sucre impalpable, 200 g de crème fraîche, 150g de macarons à la poudre d'amande, 2 cuillerée à soupe de Cointreau (facultatif).



- 1- Avec les doigts, effritez grossièrement les macarons.
 - 2- Dans un saladier, battre les 4 jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
 - 3- Dans un autre récipient, battre également la crème fraîche avec une cuillerée à café d'eau glacée. Ajoutez la crème fraîche au mélange précédent ainsi que les macarons et le Cointreau. Laissez en attente.
 - 4- Montez les 4 blancs d'œufs en neige ferme avec une pointe de sel et les incorporer délicatement à la crème de macaron.
 - 5- Versez cette mousse dans des coupes individuelles, mettre au frigo. Au moment de servir, saupoudrez de macarons écrasés.
- On peut également déposer au centre 1 violette en sucre.

Anne Marie

Adventices et désherbage

Dès les premières phases de croissance, les herbes dites «Mauvaises» représentent un obstacle important à la réussite de nos cultures. La propreté d'un jardin dépend de la technique personnelle du jardinier, mais il y a aussi des saisons, des années, voire des groupes d'années, propices aux envahissements par les adventices. Hormis les cycles climatiques, cosmiques et autres, c'est néanmoins la technique culturale qui cause le salissement des terres.

Les Mauvaises Herbes sont les "Bonnes Herbes des Mauvais Sols" dit-on! Elles y jouent un rôle important dans la fécondité du sol. On peut affirmer, sans erreur profonde, que toutes les plantes spontanées sont utiles. Certaines s'installent où rien ne pousserait, d'autres servent d'abri ou de nourriture aux oiseaux, aux insectes et aux gibiers. Certaines enfin, préparent le terrain pour des plantes plus évoluées, au profit de l'homme.

Il existe trois groupes de mauvaises herbes : les "franchement gênantes", les "plus ennuyeuses que gênantes" et celles qu'il faut "souhaiter voir dans ses cultures".

Dans la première catégorie citons le **Chiendent**, le **Gaillet**, le **Gratteron**, le **Vulpin**, le **Ray-grass**, etc. Elles occupent beaucoup d'espace, gênent les récoltes et créent un micro-climat favorable aux maladies. Presque toutes sont envahissantes ou étouffantes lorsqu'elles occupent le terrain laissé libre entre les plantes cultivées.

Parmi les "plus ennuyeuses que gênantes", nous trouvons les **Liserons**. Ils améliorent la structure du sol, de même les **Chardons** qui piquent. Ils perforent, aèrent et remontent l'humidité profonde. L'abondance de **Mercuriales**, de **Séneçons** et de **Mourons** fait coller la terre aux outils, mais ils gardent la fraîcheur et protègent le sol. Les **Orties** étouffent les plantes et récupèrent les excès d'azote. Elles fournissent de la chaux, du fer et de nombreux enzymes du sol.

Quant aux Mauvaises Herbes que nous souhaitons avoir dans nos cultures, en quantité limitée et bien répartie, elles ont un développement plus restreint. Certaines sont dangereuses, comme l'**Amarante** (Queue de Renard), mais ne nuisent pas et sont facilement enlevées. Selon leur composition, on classe les "mauvaises" herbes, dites bonnes pour nous, en trois catégories :



- les Légumineuses (**Trèfles**), riches en azote ;
- les Euphorbiacées (**Mercuriales**) et les Composées (**Pâquerettes**), riches en calcium ;
- et les riches en potassium (**Amarantes**, **Chénopodes**, etc.).

Chaque espèce a des exigences particulières en éléments nutritifs, aussi une modification de la fumure entraîne l'apparition et la dominance de plantes nouvelles. Leur densité est en rapport avec la teneur du sol en azote. Le sol, suivant qu'il est aéré ou durci, favorisera des espèces différentes.

Terminons par quelques conseils pour faciliter le désherbage :

* C'est quand germent les mauvaises graines qu'il faut semer les bonnes. Aussi, **n'ensemencez pas de suite après avoir travaillé la terre**. Les indésirables ramenées à la surface du sol germeraient en même temps que vos semences. Attendez leur développement une dizaine de jours, supprimez les plantules indésirables par un coup de râteau et semez seulement. Quand la terre est amoureuse, profitez des facteurs cosmiques favorables aux germinations lentes, comme celle de la carotte. Mélangez sa graine à celles des laitues et des radis. Vous verrez plus rapidement lever les rangs et pourrez effectuer un premier binage avant la levée complète des carottes.* **Semez en ligne**, même les cultures qui sont habituellement semées à la volée. * **Evitez de tasser le sol** entre les lignes semées en marchant sur une grande planche. * **Pour désherber, n'attendez pas que l'herbe soit en graines**. * Si elles ne sont pas à graine, coupez et arrachez les indésirables, puis **laissez-les sur le sol entre les lignes semées**. Elles contribueront à couvrir et à nourrir le sol, c'est la pratique du "Mulching". Ne les brûlez jamais, c'est un gaspillage d'humus. * **Evitez de sarcler juste avant une pluie**, des herbes arrachées se ré-enracineraient si vous les laissez sur place.* **Utilisez des outils efficaces**, adaptés à la superficie du jardin.

Robert Coune

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

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.**

ANNULE

Souper aux moules
organisé par le comité de Jumelage

ANNULE

Dimanche 28 février à 12 h en la salle La Forge à Celles

DINER DU F'AIMONS-NOUS

Suivant les mesures en vigueur en février... nous maintiendrons notre dîner probablement à emporter ou à livrer. Nous espérons votre participation à cette manifestation. **Elle constitue, avec la vente des cartes de soutien, notre principale source de financement.**

Au plaisir de vous y rencontrer.
Renseignements dans le F'aimons-nous de février.

**Restons vigilants
et espérons
un avenir meilleur
pour 2021...**

