

## Editorial

### La liste de choses douces

Nous avons souvent des représentations et des clichés sur les pays, sur les gens, sur les cultures. On dira parfois que les Anglais ont de l'humour, les Italiens le sens de la débrouille et, moins sympa, que les Français sont volontiers râleurs. Ils ont toujours à récriminer contre quelque chose ou contre quelqu'un. Certainement derrière ces simplismes, il y a un peu de mauvaise foi et des généralisations abusives. Nous connaissons peut-être des Anglais pas très rigolos, des Italiens un peu patauds et des Français gais comme des pinsons.

Et chez nous, en Wallonie, à Faimois peut-être, trouverait-on un bon nombre de râleurs : vous savez de ces personnes qui trouvent toujours que tout va mal et que rien n'ira jamais mieux. Et les angoisses de la COVID n'ont sans doute fait que renforcer cela ! Ça va mal, demain ce sera pire...

Allons encore un peu plus loin : ne sommes-nous pas un peu comme cela ? Pourriez-vous me jurer que vous vous levez chaque matin plein d'entrain et de joie de vivre ?

Dans un beau livre, «l'encyclopédie capricieuse du tout et du rien», Charles Dantzig fait des listes sur plein de sujets : par exemple la liste des livres que j'ai voulu écrire, la liste «des femmes qu'on voudrait avoir dans sa famille», la liste des «hommes le plus ridiculement habillés du monde», etc.

Il y a une de ces listes qui me plaît et qui pourrait nous aider à résister à cet esprit morose, chagrin et tristounet qui nous rejoint un peu trop souvent.

C'est la liste des choses douces. Pour Ch. Dantzig, les choses douces du matin sont différentes de celles du soir. Pour le matin, il cite : une table de petit déjeuner bien dressée, sur une terrasse; traverser un pont sur la Seine, les plages à 7 heures du matin. Pour le soir, ce sera les soleils qui se couchent lentement dans la mer, «se changer pour sortir», «conduire, le coude sur la portière, sur une route au bord de la mer», «conduire avec de la musique», la solitude, «lire au bord du grand bassin dans le jardin des Tuileries»...

Nous devrions faire comme cet auteur et nous mettre à écrire notre propre liste de choses douces. Une liste du matin et une autre pour le soir. Et nous pourrions garder ces listes, les reprendre, les compléter, les laisser traîner, les coller sur le frigo, les punaiser dans les toilettes...

Dans une liste de choses douces, on pourra mettre aussi les mots qu'on aime entendre, les gestes qu'on aime recevoir, les regards qu'on aime croiser.

En ce printemps, en ce mois d'avril qui est aussi celui de la fête de Pâques, sur la liste des choses douces, certains mettront aussi ces mots du pape François à propos de Jésus ressuscité : «*Jésus Christ t'aime, il a donné sa vie pour te sauver, et maintenant il est vivant à tes côtés chaque jour pour t'éclairer, pour te fortifier, pour te libérer*».

Belle fête de Pâques à tous les Faimois !

Henri Derroitte



Aineffe



Borlez



celles



Les Waleffes



Viemme

## SOMMAIRE

1. La liste de choses douces
2. Sommaire – Equipe de Rédaction
3. 21<sup>e</sup> dîner du F'aimons-nous
4. Février – mars à Faimes
5. Vin Lecomte... 20 ans déjà
6. Photo du bricolage – Solutions des jeux – Un petit geste pour la planète
7. Événements au fil des jours... – Informations paroissiales
8. Calendrier des messes
9. Intentions de messes – Préparation au baptême
10. Des nouvelles de la petite école de Viemme – Nouvelles des Scouts
11. Les djins d'amon nos ôtes
12. Les djins d'amon nos ôtes (fin) – Recette du mois – Qui était le bon roi Dagobert?
13. Les rues de Faimes – Eteignons la TV
14. Ode aux chiens, aux chats et aux chevaux, etc.
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**

**www.faimonsnous.be**

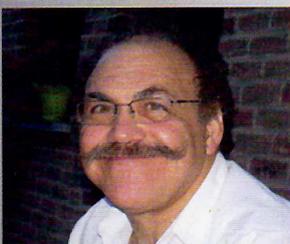
Ne manquez pas de visiter notre site : [www.faimonsnous.be](http://www.faimonsnous.be)  
Vous y découvrirez notre journal en couleur ainsi que les photos

*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!

## 21<sup>e</sup> dîner du F'aimons-nous

Chères lectrices, chers lecteurs,

300 chaleureux mercis à vous qui nous avez encore une fois soutenus à l'occasion de notre dîner à emporter ce dimanche 28 février.

Si la convivialité a malgré tout perdu un peu de terrain en ces circonstances particulières, nous avons vu défiler des visages souriants qui nous ont réchauffé le cœur lors de ce beau dimanche de février.

Votre soutien indéfectible permet de continuer la publication du journal! Merci encore!

*L'équipe de rédaction*



L'équipe



Les premiers repas des 303 servis



Le service à domicile



La préparation

### Cartes de soutien

La vente des cartes de soutien continue et ce jusqu'à la fin du mois de mai, votre distributeur passera dès que possible, dans le respect des normes sanitaires. Réservez lui bon accueil..

Le tirage se fera en juin aussi gardez bien précieusement vos cartes car le lot est un bon d'achat d'une valeur de 150€ valable aux Ets Corswæm à Waremme.

Merci d'avance de votre soutien.

## Février – mars à Faimes



*Souper paroissial de Viemme en take away*



*Marché local à Celles*



*Pasta Party*

*D'autres photos disponibles sur le site [faimonsnous.be](http://faimonsnous.be)*

## Vins Lecomte ... 20 ans déjà



En 2001, Benoit LECOMTE achetait sa première palette de vins chez le viticulteur PARDON et Fils, de Beaujeu dans le Beaujolais. 20 ans plus tard, il travaille toujours avec eux mais pas que... la variété de vins s'est largement étoffée et n'a cessé d'évoluer.

Benoit a débuté dans son garage à Borlez et sa clientèle était essentiellement des professionnels de l'Horeca. Progressivement, il vend de plus en plus aux amis, puis aux amis des amis, ... Il crée alors un petit commerce de proximité, élargit sa gamme de vins et propose aussi des alcools.

En 2008, il loue un espace commercial rue de Huy à Chapon-Seraing. Vous y trouvez du vin, des alcools mais aussi des produits de bouche. Le rue de Huy est un endroit de grand passage, beaucoup de monde s'y arrête et l'adopteront. Il travaille de plus en plus pour les clients « particuliers » et est amené à diminuer l'Horeca.

En 2012, il décide de revenir dans la maison familiale. Il effectue de gros travaux d'aménagement pour accueillir au mieux sa clientèle. Il se démarque aussi en proposant des produits uniques et en s'adaptant constamment à la demande.

Son magasin est en constante évolution, et a été réaménagé plusieurs fois depuis en fonction des besoins. Les derniers travaux ayant été réalisés en septembre 2020 avec une toute nouvelle déco en bois.

Aujourd'hui, vous y découvrirez une belle sélection de vins du Languedoc, du Rhône et du Sud - Ouest de la France mais aussi des vins du monde (Espagne, Portugal, Chili, Argentine, Californie...) et pour la plupart disponibles à des prix raisonnables allant de 8 à 12€. Qualité – typicité – prix sont les maîtres mots de Benoit.



Pour les amateurs de bières, vous aurez du choix... pas moins de 70 bières différentes, principalement produites dans des micro-brasseries belges. Et évidemment «la Grigneuse», la bière des Borlatis, y garde toujours une place de choix. Côté alcool, il a un peu limité sa gamme mais vous y trouverez toujours de bons whiskys, du rhum et du gin. Et comme pour le vin, si la référence que vous souhaitez n'est pas disponible en magasin, il est toujours possible de commander.

La grande nouveauté 2021 ... «l'Italie».

La pandémie a changé les habitudes de consommation des clients. Pourquoi pas leur proposer des accompagnements pour l'apéro. Le vente des vins italiens étant grandissante ces derniers mois, Benoit décide de commercialiser quelques produits venus directement d'Italie. Il collabore avec un importateur italien de la région pour vous proposer une belle gamme de produits de qualité et un réassortiment rapide. Ainsi vous pourrez acheter de délicieux fromages comme le cœur de meule de parmesan, des saucissons à l'odeur alléchante pour l'apéro mais aussi des pâtes, de l'huile d'olives, du café, ... et une bonne grappa pour le pousse-café.



D'ici quelques mois, Benoit espère pouvoir installer quelques tables à l'extérieur et vous proposer des assiettes dégustations.

Pour bénéficier de son service et de ses très bons conseils, vous pouvez vous rendre au magasin qui se situe rue d'Aineffe, 31 à Borlez. N'hésitez pas également à consulter son site Internet (<http://www.vinslecomte.be/>) ou sa page Facebook (<https://www.facebook.com/vinslecomte>) ou le contacter au 0476/69.34.34.

Angélique Derclaye et Jean-Louis George

## Photo de la réalisation de clown



Merci à Stella et à Garance pour cette jolie photo du bricolage de février qu'elles ont réalisé durant les vacances de carnaval. Très bien réalisé et revisité, bravo les filles....

Si vous aussi vous avez des photos de bricolage, envoyez-les nous.

Angélique Derclaye

## Solutions des jeux

### Numéro de février

L'expression mystère était «VIVE LE CARNAVAL»

Rue des Fermes → 1 <sup>re</sup> lettre =	Viemme
Rue Grimont → 2 <sup>e</sup> lettre =	aIneffe
Rue d'Ambierle → 1 <sup>er</sup> lettre =	Viemme
Rue des Saules → 2 <sup>e</sup> lettre =	cElles
Rue du Presbytère → 3 <sup>e</sup> lettre =	waLeffes
Rue de la Croix de Mer → 5 <sup>e</sup> lettre =	borIEz
Rue de la Centenaire → 1 <sup>re</sup> lettre =	Celles

Rue de la Champignotte → 1 <sup>re</sup> lettre =	Aineffe
Rue Bois du Grand Bon Dieu → 3 <sup>e</sup> lettre =	boRIez
Rue du Chenay → 3 <sup>e</sup> lettre =	aiNeffe
Rue de la Gare → 2 <sup>e</sup> lettre =	wAleffes
Rue du Cimetière → 1 <sup>re</sup> lettre =	Viemme
Rue Saint-Pierre → 2 <sup>e</sup> lettre =	wAleffes
Rue Basse Voie → 4 <sup>e</sup> lettre =	borLEz

### Numéro de mars

Mots croisés

#### Horizontal

4	Lipazè
6	Mignolet
7	Depas
9	Gelin
11	Braas
14	Le Tabou

15 Heptia

#### Vertical

1	Joiret
2	Krains
3	Cortil
5	Georges
7	Delchambre
10	Wauters
13	La Folie

### Un petit geste pour la planète

## Recette de déo avec des produits naturels

Mélangez 2 cc d'huile de coco, 1 cc de fécule de maïs, 1 cc de bicarbonate de soude. Ajoutez 2 gouttes d'huile essentielle de lavande et, pour une femme, 2 gouttes d'huile essentielle de palmarosa, pour un homme, 2 gouttes d'huile essentielle de teatree. À conserver dans un petit pot en verre (genre petit pot de confiture). Chaque ingrédient a une fonction bien précise : l'huile de coco est antibactérienne et antifongique, la fécule de maïs absorbe l'humidité, comme le bicarbonate de soude qui est également antibactérien. Quant aux huiles essentielles de palmarosa et de teatree, elles sont également antibactériennes. La lavande a de nombreuses propriétés qui varient en fonction de l'espèce choisie.

Delphine Lallemand

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

### Décès

#### **Ayons une pensée pour nos défunts :**

Madame **Madeleine FORCEILLE** (rue de Borlez à Les Waleffes), veuve de Monsieur **Maurice ROYER**, décédée à l'âge de 94 ans et inhumée au cimetière de Les Waleffes. Ses funérailles ont été célébrées en l'église St Pierre de Borlez.

Monsieur **Augustin MATHIEU** (rue de Saive à Celles), veuf de Madame **Anne-Marie WESPHAELE**, décédé à l'âge de 71 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**

### Vitreaux de l'église de Les Waleffes

Le comité paroissial organisateur souhaite consacrer ses petits bénéfices de 2021 liés à la marche du 1<sup>er</sup> mai pour soutenir la restauration des vitreaux de l'église de Les Waleffes, projet initié par la fabrique d'église de Les Waleffes : les vitreaux prennent de l'âge et ils se dégradent de plus en plus. Les années ont usé les plombs qui soutiennent les petits vitreaux et une restauration s'impose d'urgence. Le projet est à l'étude depuis plusieurs années en concertation avec l'administration communale, mais il devient à présent impérieux de le concrétiser. Nous comptons sur votre précieuse participation à nos projets.

Si vous souhaitez dès à présent nous soutenir dans cette entreprise, merci de faire un don au numéro de compte suivant : BE99 0001 1184 9585 avec mention «don 2021 pour les vitreaux».

*Le comité paroissial*

### Il ravivé - Il est ressuscité



Pour célébrer Pâques, il est intéressant de contempler, plutôt : de lire\* l'icône de la Résurrection. Jésus d'une blancheur étincelante est debout sur les deux portes des enfers, qu'il vient de briser à jamais, quand il est «descendu aux enfers», comme dit le Credo. La mort est détruite, c'est la victoire définitive de la Vie.

À sa droite les patriarches et les prophètes : Jésus ressuscité réalise la promesse du salut, qu'ils ont annoncée. À sa gauche : Marie-Madeleine et les Apôtres, envoyés pour témoigner que Jésus ressuscité est le Seigneur.

Au milieu, Jésus se penche et tend la main pour nous sortir des ténèbres du mal et de la mort. En wallon, pour parler d'une personne qui t'as sauvé d'un mauvais pas, on dit : «I m'a hêchî fou di spêheurs», littéralement : «il m'a tiré de l'obscurité». Il se penche sur nos «misères» et nous donne vie. C'est bien ce que Jésus a dit : «Je suis la lumière pour le monde.»

C'est quand la résurrection? C'est quand la vie éternelle? Après ma mort? Mais NON, c'est trop tard!

Je ressuscite, je suis un être nouveau, «ravivé», quand, dans ma vie, avec l'aide du Christ, je «trionphe» de l'orgueil, de l'égoïsme, du mensonge et de la violence : ma vie est «habillée» d'humilité, d'amour, de vérité, de paix. Ma vie est transfigurée. C'est le message de Pâques, déjà dévoilé sur le Mont Tabor: «Tout qui se donne à fond, comme Jésus, est pleinement vivant pour toujours.»

J'entre dans la vie éternelle, chaque jour : Ressuscité, tous mes faits et gestes ont une valeur inaltérable, que rien ni personne ne peut «dévaluer», supprimer. Tous mes faits et gestes de ressuscité marquent à jamais, éternellement, mon histoire personnelle et l'histoire sainte de l'humanité, inscrits dans le cœur du Père. «Rien ne pourra nous séparer de l'amour du Christ», dit Paul. Il sait de quoi il parle : il en a «fait les frais» sur le chemin de Damas.

**Le Christ est ressuscité. Alléluia! Il est vraiment ressuscité. Alléluia! Alléluia!**

\*Les icônes, élément central de la foi chrétienne et de la liturgie en Orient, sont vénérées comme la présence et la Parole de Dieu, comme un message, c'est pourquoi on parle d'écrire une icône, et non de la peindre. Par conséquent, on ne regarde pas, mais on lit une icône.

*Lambert Malbrouck*

## Calendrier de l'Unité pastorale en avril

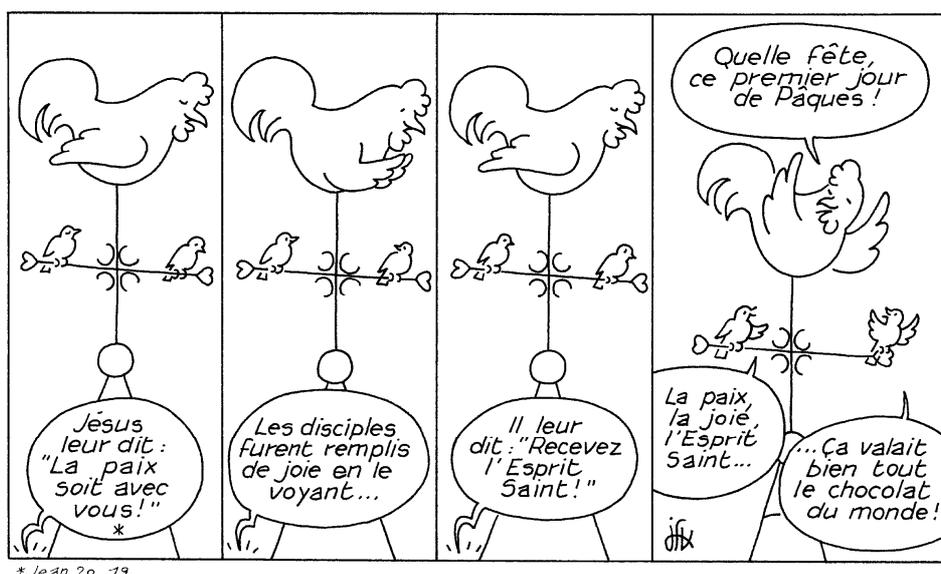
### Semaine Sainte :

**Jeudi Saint :** Messe à 17h45 à Rosoux avec le participation des enfants qui se préparent à la profession de foi  
**Messe à 19h** à Darion et à **Borlez**

**Vendredi Saint :** **15h : chemin de croix** à Rosoux et à **Borlez**  
19h : Vénération de la croix à Darion

**Samedi Saint :** Veillée pascale à 20h à Rosoux

**Dimanche de Pâques :** messes à 9h30 à Rosoux, à 10h à Darion et à **11h à Borlez.**



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 pour le mois d'avril.

En attendant de nouvelles mesures prises par le comité de concertation et les Evêques de Belgique, ces célébrations auront lieu les prochains dimanches à :

9h30 Rosoux - 10h Darion – **11h Borlez**

**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](http://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](mailto:notredame.blesdor@skynet.be)

Permanences : mardi et mercredi de 17 à 18h, jeudi de 10 à 12h et samedi de 11 à 11h45.

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

## Intentions de messe – avril

### AINEFFE & BORLEZ

- 18** 1<sup>er</sup> ann. Décès Irma **PIRON**  
Abbés Louis **BLITZ** et Joseph **DISTER**  
Annick, Yvonne et Ernest **HELLAS-MAZY**, Yvette,  
Yvon et Laure **MAZY**
- 18** Fondations anciennes  
MF fam. **BERTRAND, CHARLIER** et **MORTIER**  
MF époux Armand **CHARLIER-FURNEMONT**

### CELLES

- 25** Camille **HUMBLET** et Marie-Anne **LHOEST** et leurs  
enf. Hubert, André, Claire, Lucie, Joseph, Freddy et leur  
pt-fils Patrick  
André **NEVEN** et Juliette **VANDEREYKEN**  
Epx Georges **DOYEN-JAMOULLE**, Michel **RIGO** et  
prts déf.
- 25** MF fam. de **BOUSSEMART, de BRONKART,**  
**NICOLAI, de LIMETTE-DELPYERRE, de**  
**BOUSSEMART-LUTH, GOUGNARD-PIRARD,**  
**DELEUZE, PIRNAY, DOTRANGE, DUCHESNE,**  
**GELIN, LORENT**

### LES WALEFFES

- 4** Fam. **HENRARD-GOCHEL**, prts et amis déf.  
Robert **JACOB**, prts et amis déf.  
Cyrille **COLLIN**, prts et amis déf. fam. **COLLIN-**  
**SCHOENAERS**  
Joseph **PASQUE**, son épouse Josephine **MATERNE** et  
sœur Colette de Jésus
- 4** Fam. **KEPPENNE-GASPARD** et **HANLET-HOGE** et  
leur petite-fille Gaëtane  
Jozef **DUCHAMPS**, fam. **GIET-JUVENS,**  
**DUCHAMPS-FABRY** et prts déf.

### VIEMME

- 11** Fam. **RIGOT-JACQUEMIN** prts et amis déf.  
Charles **HOUGARDY**, Alice **DELCHAMBRE**, Ernest  
**PIETTE**, fam. et José  
Anniv. Maguy **JAMART**  
Léa **LEMMENS**
- 11** MF époux **STREEL-BODEN**, fam. **VANDERMEIR,**  
**DESTEXHE, NIZET** et **JACQUEMIN**  
MF époux **BADA-GERARD** et **COLLIN-BADA**, fam.  
**TIHON, LORACK, HICTER** et **JAMOTTE**  
MF Fulvie **BOURDOUXHE** et fam.  
MF Désiré et Joseph **BOURDOUXHE**  
MF Jean de **BRABANT** de **LIMONT**

### Dernier délai pour les intentions de messe : le 10 du mois précédent

Borlez : chez Mme <b>Mimie PIRON-GILSOUL</b> , rue Berotte, 16	☎ 019 56 63 65
Les Waleffes : chez Mme <b>Bernadette JACOB</b> , rue de Borlez, 40	☎ 019 56 67 56
Celles : chez Mme <b>Mylène NEVEN</b> , place J. Wauters, 3	☎ 0477 22 87 43
Viemme : chez Mme Anne-Catherine <b>MATHY</b> , 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 <b>HERCK-de GOEIJ</b> , rue Basse l'Adresse, 8, à Les Waleffes	019/56.65.54
Bénédicte et Michel <b>MOULIGNEAUX-RIGO</b> , rue de Celles, 1, à Les Waleffes	019/56.63.21
Vincent et Claudine <b>BRICHEUX-REYNAERTS</b> , rue A. Braas, 16 à Celles	019/33.00.53

## Un peu d'humour...

Au rayon des articles de pêche, un vendeur était excédé de se voir houspiller par des clients pressés. Il n'obtint un peu de tranquillité qu'après avoir placé cette affiche au-dessus de son comptoir :

- Si vous n'avez pas la patience d'attendre un vendeur pendant 10 minutes, abandonnez l'idée de pêcher à la ligne. Vous n'aurez jamais la patience d'attendre un poisson pendant une demi-journée.

## Des nouvelles de la petite école de Viemme

Bienvenue à Chloé à la petite école.



Comme un petit air de printemps s'installe à Viemme. Nous avons sorti les tables pour travailler dehors. Nous aimons pique-niquer. Nous profitons du jardin durant nos récréations. Si vous avez des petits vélos, des tracteurs,... nous sommes preneurs!

Les petits bouts deviennent de vrais petits jardiniers en herbe. Ils ont commencé les semis pour le potager intergénérationnel. Avec l'aide de Dimitri, ils ont semé du thym, de la ciboulette, des potirons, des courgettes, des tomates et aussi des tournesols, des tagettes, des cosmos et des zinnias,...

Les cloches passent toujours à Viemme. La chasse aux œufs dans le jardin a fait le bonheur des petits bouts.



Avec madame Valentine, les enfants ont réalisé un élevage d'escargots. Ils les ont observés, découvert ce qu'ils mangent, comment ils se déplacent,...

En classe, les petits bouts ont exploité le livre «Trois souris peintres» d'Ellen Stoll Wash. Ils ont expérimenté les mélanges obtenus à partir des 3 couleurs primaires. Ils ont mélangé de l'eau colorée, de la peinture. Ils ont malaxé de la plasticine jaune et de la plasticine bleue pour réaliser une souris verte.



Si les mesures sanitaires le permettent, nous vous inviterons à notre journée **Portes Ouvertes** du 8 mai de 15h à 18h.

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://lapetitecoledeviemme.webs.com>. Nous sommes également sur facebook : [mapetitecoledeviemme](https://www.facebook.com/mapetitecoledeviemme).

*Edith, Vincianne, Valentine et les petits bouts*

## Nouvelles des Scouts



Enfin.... les réunions ont repris de manière presque normale, pour le plus grand bonheur des animés et des animateurs.

Les animateurs doivent maintenant faire preuve d'énormément d'imagination pour créer des groupes et des jeux qui respectent les gestes barrières mais permettent à tous de se dépenser et de s'amuser mais ils semblent être à la hauteur de la tâche. Comme à leur habitude, ils sont épatants et surprenants!

Nos petites et grandes têtes blondes peuvent enfin reprendre la vie sociale qui leur a tant manqué et redécouvrir les joies du partage et de l'entraide tout en s'amusant.

Cette génération aura connu la crise coronavirus et sait maintenant à quel point les autres peuvent manquer à notre vie et que malgré tout, la vie sur les réseaux sociaux ne vaut pas une grande rigolade de la vraie vie. Une belle leçon qui, espérons-le, va les aider à grandir en prenant soin de notre monde et de leurs occupants.

*Le staff d'unité*

## Une brasserie à Celles

Il existe à Celles un bâtiment intrigant en ce qu'il présente encore des traces discrètes de son passé industriel : l'ancienne brasserie Moës. Il y a plus d'un siècle, on y produisait de la «Régal» qui se consommait –en circuit court– dans les innombrables cafés émaillant nos villages ou dans les fermes où il fallait livrer parfois un tonneau par semaine pour les saisonniers. Trois générations de Moës –Joseph, Félix et Emile– ont fait prospérer la brasserie jusqu'en 1927. Ensuite cela devint une meunerie.

Dans la revue de l'asbl *Faimes Fusionne* (1978), Armand Thonet (un des membres fondateurs) avait expliqué le fonctionnement de la brasserie et dessiné le portrait d'Emile Moës, personnalité remarquable : brasseur, meunier, spécialiste en machines à vapeur, horloger, électricien, accordéoniste et joueur d'harmonium (cet article a déjà été repris dans le bulletin communal en mai 2018). Trois décennies plus tard, c'est Marie Bieswal qui recueillait pour les lecteurs du *F'aimons-nous* les souvenirs de Paul Moës, petit-fils d'Emile.

Nous reproduisons ici l'article de Marie, comme une introduction pour le prochain chapitre. Car le récit va continuer grâce à Paul Moës qui de nouveau (dès que les circonstances le permettront) nous transmettra la mémoire de cette grande famille. Nous pourrions ainsi conserver les traces de l'histoire locale et revivre l'animation qui régnait au centre de Celles au siècle dernier.



*Claire Liénart*

### Un peu d'histoire(s)... La brasserie puis la meunerie Moës à Celles

La vente des cartes de soutien est chaque fois pour nous une occasion de contact avec nos lecteurs. C'est ainsi que cette année, en sonnant à l'ancienne brasserie, juste en face de la salle La Forge à Celles, j'ai découvert toute une vie et une activité passées. Paul Moës, le propriétaire, m'a accueillie très gentiment et m'a raconté l'histoire de sa famille.

C'est l'histoire d'une famille entreprenante et ingénieuse qui a su, pendant plusieurs générations, ici tout près de chez nous, fabriquer et commercialiser une bière de qualité, 100 % naturelle. - "La trappiste de Rochefort en est la plus proche actuellement. Aucun accélérateur chimique n'était utilisé. Elle était faite à base du bon orge produit en Hesbaye et du malt qui était livré à la gare de tram à Labia. L'eau de notre puits était très douce. Elle était particulièrement bonne, filtrée pendant deux ans par la terre de Hesbaye. Tous les produits fournis aux brasseries étaient naturels à l'époque. "

Sous la cour, que nous voyons encore actuellement, une grande cave accueillait les tonneaux. Il fallait surveiller la fermentation de la bière. C'était tout un art...

Mais la passion des Moës, particulièrement du grand-père Emile, c'était les machines à vapeur.

La brasserie a fonctionné quarante ans au son de l'énorme moteur à vapeur fabriqué en Angleterre, le même que celui des premiers trains, puis des premiers tracteurs : un énorme cylindre, sans les roues.

Moteur très gourmand en eau, ce n'était pas un problème on avait le puits, très gourmand aussi en charbon qu'on allait chercher à Liège. À la longue, le charbon est devenu vraiment trop cher. On est passé au moteur Diesel. À cette époque, les cousins Moës de Waremme mettaient au point leur fameux moteur Moës qu'on retrouvera dans le monde entier. Plus tard, mais bien plus tard, on passa à l'électricité.

Ce qui m'a amusée aussi, c'est de mieux comprendre l'enchevêtrement des maisons à cet endroit. Il m'avait déjà intriguée. Ce sont plusieurs maisons, à proximité de la place de Celles, mais où commence l'une, où s'arrête l'autre et à laquelle de ces maisons appartient la cour centrale? La brasserie se trouvait donc juste en face de la forge (notre actuelle salle La Forge). Emile et sa famille habitaient l'étage du bâtiment contigu à la brasserie, au-dessus de la réserve de malt (qu'on aéraït à l'aide du fourquet, sorte fourche symbole des brasseurs). La haute cheminée de la brasserie s'élevait, on le voit sur la photo, à la limite du beau bâtiment occupé actuellement par la famille Marchal, au coin de la place. Ce bâtiment était la ferme de Clotilde, la sœur d'Emile.



L'ancienne maison Gérardon, sur la place, était le café appartenant à Gustave, un frère d'Emile. On y dégustait la bonne bière Moës. On pouvait la boire aussi chez Maricq à la forge qui était en même temps café, forge, commerce de fruits et une ferme. Il faut imaginer qu'à l'époque il y avait des cafés partout, plusieurs par rue, clandestins ou non...

Derrière le café Moës, tout à fait extraordinaire, il y avait une salle de cinéma. Du cinéma muet actionné par un moteur pétaradant ! Un moteur mis au point par le grand-père s'entend bien. Au milieu de tout cela une cour pavée de grands carrés de pierre bleue. On y nettoyait les tonneaux. Il y fallait l'eau de l'énorme citerne et il fallait qu'ils soient tout à fait secs avant d'être réutilisés, au risque de rater la journée suivante. Pour être complet, il faut dire que la maison jouxtant la brasserie, rue Warnotte et qui a été longtemps un café aussi, appartenait à Jules, un autre frère d'Emile.

La livraison des tonneaux se faisait sur une lourde charrette tirée par un cheval mais aussi sur le camion à vapeur mis au point par grand-père Emile, un mécanicien particulièrement ingénieux.

La réquisition du cuivre par les Allemands à la fin de la guerre de 14 a mis fin à l'histoire de la brasserie. La famille reprendra ensuite des activités de meunerie.

"Vous pouvez trouver les explications très complètes dans l'article rédigé par Armand Thonet pour Faimés fusionne" me dit Paul Moës. En effet, nous avons retrouvé cet article paru dans le numéro 5 de décembre 78. Il y a plus de trente ans déjà... Merci de tout cœur à Monsieur Masset de nous autoriser à le publier, dans notre prochain numéro probablement. Les informations d'Armand Thonet compléteront ceci. Armand Thonet habitait le coin en face de la forge, de l'autre côté de la rue de la Centenaire (anciennement rue Hubert Goffin). Nous gardons le meilleur souvenir de cet homme érudit, passionné de wallon.

*Marie Bieswal (mai 2010)*

## *Recette du mois*

### **Carpaccio de betteraves**

#### Ingrédients :

- Betteraves (rouges, jaunes et/ou Chioggia)
- Graines de tournesol
- Graines de courge
- Jeunes oignons ciselés et/ou graines germées
- Huile d'olive
- Fleur de sel

#### Préparation

Epluchez les betteraves et coupez-les en très fines tranches (à la mandoline ou au robot).

Disposez-les sur une grande assiette ronde de manière circulaire, ou alignées sur une assiette rectangulaire, en superposant légèrement les tranches.

Arrosez d'un trait d'huile d'olive, parsemez de jeunes oignons ciselés et/ou de graines germées, de graines de courge et de tournesol et de fleur de sel.

Variante : **Vous pouvez remplacer une partie des betteraves par du navet ou du radis noir par exemple.**

*Parfait pour un apéro coloré ou comme entrée végétarienne.*



*Audrey Delnatte*

### **Qui était le bon roi Dagobert?**

Tout le monde connaît la chanson du roi Dagobert, mais d'où vient-elle?

En fait, elle n'a pas été écrite pour se moquer de Dagobert. C'est à la Révolution que les Sans-culottes auraient inventé cette chanson pour se moquer du roi Louis XVI, sans le nommer, et donc sans risquer la prison.

Dagobert est né entre 602 et 605 et décédé en 639. Après avoir été nommé par son père Clotaire II roi d'Austrasie en 623, Dagobert règne sur le royaume unifié après la mort de son père vers 632.

Il parvient à restaurer en partie l'autorité royale et à maintenir l'unité du royaume, notamment en défendant son territoire contre les Saxons, les Bretons et les Gascons.

Dagobert est conseillé par des évêques de qualité, comme Saint Eloi (qui est à cette époque trésorier du royaume) et Dadon (futur Saint Ouen). Sous leur impulsion, il multiplie les fondations religieuses et charitables : c'est lui qui fondera en 625 l'abbaye de Saint Denis.

À la mort de Dagobert, l'unité du royaume sous l'autorité d'un monarque mérovingien est définitivement de l'histoire ancienne. Le territoire est à nouveau partagé entre ses deux fils.

Bref, si cette chanson parodique associe depuis longtemps le ridicule au roi Dagobert, elle a aussi le mérite de lui accorder une immense postérité malgré un règne discret et fugace.

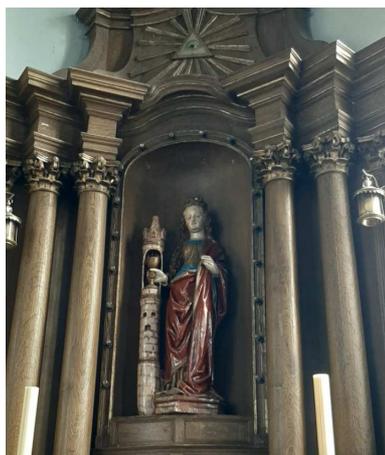
*Marie Delchambre*

Sources : [www.ballade-medievale.fr](http://www.ballade-medievale.fr) – [www.historia.fr](http://www.historia.fr)

## VIEMME - Eglise Notre-Dame

Située en retrait, dans un coude de la rue, sur une légère éminence, l'église Notre-Dame est une église du concile d'Andenne (archidiacre de Hainaut) et fut qualifiée de «Vicariat» en 1497. Filiale de Borlez, elle dut attendre 1623 pour ajouter à son actif les fonts baptismaux. L'église conserve une remarquable statue du 15<sup>e</sup> siècle représentant Sainte Barbe. Les bancs de communion sont du 18<sup>e</sup> siècle.

Fonts baptismaux situés dans le fond de l'église



Statue de Sainte Barbe

On y trouve aussi une œuvre du peintre liégeois Engelbert Fisen. Le thème de ce tableau qui date de 1718 et qui était initialement prévu pour la collégiale Saint-Paul de Liège est la présentation de Jésus au Temple.

Mur arrière de l'église, du côté de l'ancien cimetière :



Marie Delchambre

Sources : «Les rues de Faimés»  
de Joseph Delchambre –  
[www.faimés.be](http://www.faimés.be)

## Eteignons la TV

### Au fil des pages...



À la vie, à la mer, Evelyne Néron Morgat

Mélina est une jeune femme écorchée. Pour se reconstruire, elle s'est installée sur l'île d'Oléron et s'est lancée dans la culture d'huîtres. Malheureusement, elle a du mal à affronter ses sporadiques rencontres avec Nathanaël, son ami d'enfance et ancien amant. Depuis la tragique disparition de sa compagne, celui-ci n'a d'yeux que pour Evaëlle, sa petite fille. Mélina parviendra-t-elle à effacer son douloureux passé? Un chouette roman qui emmène le lecteur sur l'île d'Oléron, auprès des ostréiculteurs et des pêcheurs. Une immersion dans un monde difficile.

Delphine Lallemand

Ode aux chiens, aux chats et aux chevaux etc... (suite de l'éditorial du mois de février 2021)



Oscar et Tina



Bernadette, Michel et Mickey



Jocelyne et ses nandous



Henri et son cochon



Laurence, Claude et Arkadi



Marie-Alice et Kalief

## Conseils de lutte contre les insectes (2 partie)

**Contre les fourmis** : enroulez du papier collant à la base des plantes pour les empêcher de grimper. La poudre d'os humide est efficace. Si les fourmis persistent, utilisez du poivre. Nettoyez vos arbres de leurs vieilles écorces et branches mortes. Les feuilles séchées de tanaïs sont un excellent insecticide d'intérieur.

**Contre les pucerons** : enrichissez le sol de matières organiques et plantez des capucines entre vos rangs de légumes et au pied des fruitiers. Un récipient de couleur jaune vif rempli d'eau de lessive, les attire, ils s'y noieront. Surtout encouragez leurs ennemis naturels – coccinelles, syrphes – qui mangent plusieurs fois leur poids de pucerons.

**Contre le ver du chou** : alcalinisez le pied de chaque plant en mélangeant 1 cuillerée à soupe de cendre de bois à la terre, et tassez bien. Recouvrez d'une bâche les jeunes plants pour empêcher les insectes d'y pondre leurs œufs. Pensez rotation des cultures, et amendement du sol. Tomate, sauge, tanaïs, romarin, capucine, hysopé sont des alliées efficaces. De même les remèdes de bonnes femmes qui préconisent l'emploi de poivre, de lait aigre et de solutions salées.

**Contre les chenilles** : la meilleure solution est (était?) la bactérie *Bacillus Thuringiensis*, parasite absorbé par les insectes qui en meurent dans les 24 h. Des bandes de toile grossière ou de papier collant à la base des arbres peuvent détruire nombre de chenilles. Encouragez les oiseaux et détruisez les masses d'œufs bruns trouvés sur les cerisiers sauvage. Chaque nid détruit vous épargne l'attaque de 200 à 300 chenilles.

**Contre la phalène du pommier** (papillon cheimatobie) : disposez des bandes de carton ondulé autour des branches principales et du tronc des arbres affectés. Quand les larves y tisseront leur cocon, vous les détruirez facilement. Elles hibernent sous les morceaux d'écorce décollée, arrachez-les. Le *Trichogramma* (micro-hyménoptère parasitoïde) est aussi efficace. Autres méthodes : l'attraction par ampoules électriques, des récipients d'eau et de mélasse, le ryania (insecticide)... Les oiseaux en sont les meilleurs prédateurs. L'hiver, le pivert en détruit énormément, ne le découragez pas!



**Contre les vers blancs** : la nuit, ils mangent les plants au niveau du collet et se cachent dans le sol la journée. Dénichez-les en travaillant légèrement la terre au pied des plants. Ils pondent leurs œufs

parmi les herbes, aussi désherbez bien ! Encouragez les grenouilles et les poules. L'oignon est une culture intercalaire favorable.

**Contre les araignées rouges** : elles aiment une atmosphère stagnante, humide. Aérez vos plantes. Pulvériser-les avec de l'eau pure ou du purin d'ortie, sans oublier le dessous des feuilles. Délogées de la sorte, elles ne reviennent pas. Une solution à base d'oignon ou du pyrèthre est efficace. Encouragez les coccinelles.

**Contre les moustiques** : évitez tous les récipients d'eau stagnante. Drainez-les ou déposez-y quelques crapauds. Encouragez les oiseaux. L'ail est un allié efficace contre les moustiques.

**Contre les nématodes** : cultivez des soucis (surtout les variétés françaises et africaines) en intercalaire. Préférez la fertilisation organique qui vitalise les racines et évitez les insecticides chimiques qui perturbent le sol. L'utilisation continue du compost les élimine pratiquement.

**Contre les cloportes** : cherchez et éliminez leurs cachettes (sous les bûches, les planches et autres endroits humides). Grenouilles et poules sont leurs ennemis. Ils n'aiment pas la chaux!

**Contre les limaces et les escargots** : s'activant la nuit, éliminez-les en posant des planches sous lesquelles ils se cacheront le jour. Leur corps mou est sensible au sable, à la chaux et la cendre de bois. Une barrière de sable et de cendre autour d'une planche repoussera efficacement leurs attaques. Ou bien épandez un peu de chaux et de cendre de bois sur le terrain.

**Contre les taupins** : drainez votre sol, évitez de cultiver un gazon fraîchement retourné. Retournez le sol au printemps pour les exposer et les détruire. Augmentez le taux d'humus du sol, une meilleure aération réduit les attaques des larves. Plantez radis et navets pour les piéger.

*Robert Coune  
texte inspiré des 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.**

Vendredi 9 avril à 20h au Cortil  
à Borlez conférence du

## Cercle horticole de Faimés

**ANNULÉE**

**«Les plantes  
d'orangerie»**

Mercredi 1er mai de 8h30 à 17h au  
départ de la salle Patria à Les Waleffes  
**MARCHE À LES WALEFFES**

Chez vous, à travers les sentiers de Faimés :  
marches de 5 et 10 km

Restauration – Bar (croissants, sandwiches,  
boulets-frites, tartes,...) sous réserve des  
mesures sanitaires prises à cette date  
Invitation cordiale, même aux non-marcheurs



### Recherche de bénévoles pour les enfants de l'école de Celles – Faimés

Chers parents et grands-parents des écoles de Faimés et des environs,

Depuis septembre 2016, l'implantation de Celles compte parmi les élèves des enfants en situation de handicap. L'école développe le vivre-ensemble où **solidarité, entraide, acceptation** sont au centre des priorités.

Dans un souhait de toujours améliorer l'accompagnement de tous les enfants, l'école **recherche des bénévoles**.

**Concrètement :**

**Qui ?** Parents, grands-parents, citoyens... avec un peu de temps à offrir, issus de la commune de Faimés ou des alentours. Une expérience ou un intérêt pour le secteur du handicap est un atout.

**Quand ?** Être disponible 1 à 2 jour(s)/ semaine jusqu'au 30 juin 2022, de 12h à 13h30 (lundi/mardi/jeudi/vendredi).

**Pourquoi ?** Accompagner et seconder les accueillantes auprès des enfants de l'ordinaire et du spécialisé (classe inclusive) en leur proposant des activités ludiques et adaptées (lecture d'histoires, jeux de craie dans la cour, chants...).

Cela vous intéresse ? Votre profil correspond à celui décrit ? Contactez-nous sans plus attendre. **MERCI !**

Pour le Comité des Parents,  
Julie Heidebroek - 0496 33 62 23 - [comitedesparentsfaimes@gmail.com](mailto:comitedesparentsfaimes@gmail.com)

