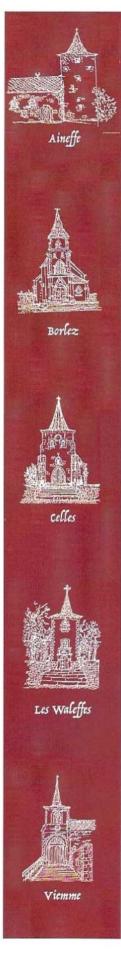
Faimons-nous



Editorial

Être des guetteurs, des guetteuses

Avec l'automne qui s'est installé, revient chaque année dans nos régions la période de la chasse. Ah que voilà un sujet qui fait débat. Entre les accros et les farouches opposants, les arguments sont nombreux. Je n'entre pas dans ce vieux débat, mais je retiens un des postes importants en cynégétique : le rôle des guetteurs.

Dans son livre classique, «L'âne Culotte», Henri Bosco décrit ainsi leur rôle : «Partout se tient à l'affût un guetteur. Rien n'échappe à sa surveillance, et l'acuité de son regard tient du miracle».

Si l'on remonte dans notre histoire hesbignonne, il y a toujours eu des guetteuses et des guetteurs. Au temps des guerres des siècles passés, ils veillaient et pouvaient donner l'alarme en cas de danger. Est-ce une légende? Quand j'habitais Fumal, on racontait qu'il y avait des «tuiles aux loups» dans les vieilles maisons du village, des tuiles spéciales que les anciens couvreurs disposaient sur les toits et qui annonçaient en sifflant le vent du nord. C'est ce même vent qui ramenait vers les villages les meutes de loups affamées. elles servaient en quelque sorte de guetteuses!

De nos jours, on parle volontiers des «lanceurs d'alerte» : quand un groupe, voire une personne isolément, pressent un danger ou flaire un scandale, elle adressera un signal d'alarme et s'efforcera à susciter une mobilisation, en cherchant ainsi — avec de bonnes intentions — à mettre fin à un risque particulier. Souvent ces lanceurs d'alerte agissent en prenant des risques : aller contre l'avis majoritaire, dire tout haut ce qui était tu et occulté, parfois se dissocier de la «pensée officielle» de son entreprise, de son parti, de sa classe sociale...

Dans l'Église catholique d'aujourd'hui, on redécouvre aussi ce terme de «guetteurs» et de «guetteuses». Bien des chrétiens jugent qu'il faudrait que les choses se renouvellent dans l'Église, qu'elles évoluent et que les vieilles manières de faire cèdent la place à d'autres projets, dans d'autres lieux, avec d'autres acteurs...

Ces guetteurs relèvent des idées mises en route, des initiatives prises ici et là, des nouvelles manières de décrire le rôle des uns et des autres dans une paroisse, ... Ils veulent ainsi révéler que la crise n'est pas une fatalité, que changer est possible, que des pistes de renouveau en Église existent en réalité déjà. Tantôt ce sont des guetteurs qui pointent des initiatives prises par et pour les femmes en Église; tantôt ce sont des décisions prises par des chrétiens pour faire de leur paroisse un lieu co-responsable; ailleurs, ce sont des actes concrets d'accueil des SDF ou des migrants, ...

Pour la bonne santé de nos sociétés et des choses auxquelles nous tenons, pour anticiper un avenir apaisé et positif dans toutes nos régions, ce serait bien qu'il y ait de nombreuses guetteuses, de nombreux guetteurs! Qu'on les écoute, qu'on les consulte, qu'on les encourage.

Dans la Bible, au livre d'Isaïe, on lit cet ordre du Seigneur: «Va, place un guetteur, qu'il annonce ce qu'il voit» (Is 21, 6).

Henri Derroitte

SOMMAIRE

- 1. Être des guetteurs, des guetteuses
- Sommaire Equipe de Rédaction Au bord du chemin
- 3. Noces de diamant
- 4. Septembre à Faimes
- 5. Les rues de Faimes
- 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. Juste quelques réflexions Le plantain
- 12. Bricolage
- 13. Recette du mois Eteignons la TV
- 14. Rubrique nature
- 15. Les conseils du jardinier Etoile de Faimes
- 16. Petit calendrier du mois

EQUIPE DE REDACTION

Trésorière : France COLLIN, rue de Borlez, 13, LES WALEFFES 019 – 56.74.36 franceschoenaers@gmail.com
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 Lambert Delava, 11D, VAUX-ET-BORSET
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.be

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 : <u>www.faimonsnous.be</u> Vous y découvrirez notre journal en couleur ainsi que les photos

Au bord du chemin

Je vous propose une aventure en milieu naturel qui vous emportera dans un monde fantastique : la féérie de la nuit.

Installez- vous à l'ombre dans votre jardin, de préférence par une nuit de pleine lune. Prenez le temps de vous accoutumer. Le silence s'impose. Alors vous sentirez les parfums de la végétation et des fleurs qui embaument pour attirer les butineurs nocturnes. Avec un peu de chance vous verrez passer un hérisson, une



chauve-souris ou un hibou. Même les animaux domestiques ont une activité insoupçonnée. Le village est endormi et pourtant curieusement sonore. Vous constaterez avec étonnement que la nuit est bruissante de vie.

Bon voyage dans ce monde inconnu et si proche!

Claire Liénart

Monique Colpin et Michel Antoine: «tot avî tot avâ min surtout è Corinon»*

Il y a près de 70 ans, Borlez était un calme petit village dont les habitants étaient souvent unis par des liens familiaux ou des liens amicaux tissés sur les bancs de l'école. Bref tout le monde se connaissait. Dès lors, quand une petite moto inconnue, rouge de surcroît, s'est mise à passer et repasser, elle ne resta pas inaperçue. On pressentit qu'il y avait quelque part anguille sous roche et certains rideaux furent soulevés avec la ferme intention d'identifier le conducteur et le motif de son assiduité.

C'est que l'ambiance allait crescendo au carrefour des rues Croix de Mer et Berotte. Officiellement, Michel venait voir ses amis Roger et Eugène.... Tous les jours! quelle amitié exemplaire! Or justement dans le sillage de Roger il y avait Paula qui, tiens, tiens! avait une grande amie, Monique.

La rencontre décisive de nos jubilaires avait eu lieu au cours d'une excursion de la chorale, dans les escaliers de la butte du Lion de Waterloo. Monique, volontairement ou non, utilisa l'astuce de Cendrillon et perdit une chaussure que Michel lui restitua galamment.

La nouvelle de leur attraction réciproque ayant été rapidement éventée, les amoureux n'avaient plus besoin d'être aussi discrets et on les vit désormais se promener ensemble, principalement dans le Corainon* où «on allait aux champignons» nous confie Michel l'œil pétillant.

Le papa de Monique, un peu inquiet, s'enquit à son tour de l'identité de ce jeune homme qu'on voyait si souvent dans les parages. Il apprit que Michel était le fils des propriétaires du «Quality-Prix», épicerie-quincaillerie située rue de Huy. Celui qui choisit la qualité et est prêt à y mettre le prix ne peut être qu'un homme sage. La candidature de Michel fut donc accueillie favorablement et on lui ouvrit les bras et la porte de la maison familiale.

Après les courtisailles (7 ans tout de même), les mariages civil et religieux furent célébrés les 25 et 26 août 1961 à Borlez et le jeune couple s'installa chez les parents de Monique, le temps de construire son propre foyer rue de Huy.

Leurs carrières professionnelles sont un lointain souvenir. Monique a assuré pendant 30 ans le «ravitaillement des troupes» à l'Ipes de Waremme. Michel a été successivement pâtissier chez Servais à Waremme, employé des PTT puis technicien préparateur de laboratoires à l'ULg.

Monique et Michel ont beaucoup de choses en commun : l'amour du jardinage, dont Monique a hérité de son papa Arthur (poète jardinier ou jardinier poète), celui du jazz, les matchs de foot à Borlez et à Geer et un attachement indéfectible au Standard de Liège. Il n'y a guère que la



passion de Michel pour la pêche qu'ils n'ont pas réussi à partager. Ils possédaient une caravane à Dohan, dans une région superbe. Une fois arrivé là-bas, Michel n'avait plus d'yeux que pour la Semois, cette belle rivière sauvage et poissonneuse, un véritable coin de paradis pour lui. Il ne restait à Monique que les promenades dans le village, le scrabble et la parlotte avec les autres épouses délaissées du camping. Après 25 ans, des inondations eurent raison de la caravane. Ce fut désormais l'époque des voyages en car.

Nous avons évoqué ces quelques souvenirs en dégustant une «bonne bouteille» car ils ne boudent pas le plaisir de prolonger les festivités de leurs noces de diamant.Ils ont bien raison et nous avons été sincèrement heureux de partager leur joie. Ils n'ont évoqué que les beaux moments. Peut-être est-ce là le secret de leur joyeuse entente?

Une des premières choses qu'ils nous aient dites est qu'ils sont bien entourés : on ne les a pas oubliés pendant le confinement et de gentils voisins qui se reconnaîtront se chargent de faire leurs courses. Et surtout, un ange gardien particulièrement jeune veille sur eux : leur petit voisin, Jean (11 ans), qui leur téléphone quand les circonstances l'empêchent de venir passer de bons moments avec eux.

Savoir reconnaître le bonheur et aimer le partager, c'est ce qu'ils font très bien ensemble et que nous leur souhaitons pour de longues années encore.

Claire Liénart et Franco Slaviero

^{*}un peu partout mais surtout dans le Corainon (anecdote rappelée par Joseph Delchambre lors de leur 45^e anniversaire de mariage).

Septembre à Faimes





Commémoration du 77^e anniversaire de la libération





Souper du 11 septembre, en soutien à la Croix-Rouge qui vient en aide aux sinistrés, a connu un beau succès : 310 repas réservés, partagés en la salle la Forge ou emportés.

Un tout grand merci à toutes les personnes ayant participé à ce souper. Merci à tous les bénévoles et membres des comités qui ont permis son organisation. Merci également aux personnes ayant un fait un don.

Le Collège Communal

D'autres photos disponibles sur le site faimonsnous.be



La chapelle de Saives

Extrait du livre «Les rue de Faimes» de Joseph Delchambre



Jadis, il y a près de mille ans, (la première mention de Saives date de 1016), s'élevait une chapelle romane avec une tour assez large bien caractéristique du type tour barlongue comme celles que nous pouvons encore voir dans notre région et bien particulièrement à Aineffe.

À cette époque lointaine, l'église était plus que la maison du Dieu des chrétiens. Elle représentait pour le peuple le refuge en cas d'attaque, le lieu où les hommes se réunissaient, appelés par la cloche pour débattre des affaires locales et y recevoir les ordres et décisions des pouvoirs locaux. Tous les actes de la vie civile y étaient célébrés. Des fêtes y étaient organisées avec danses et musiques.

Mais rien ne résiste à la violence des hommes.

En 1672, lors de la guerre franco-hollandaise, la chapelle et les 17 maisons du hameau furent détruites par le feu. La fureur guerrière avait eu raison de l'édifice.

La paix momentanément revenue, la vie devait reprendre ses droits.

C'est à la demande du Comte van den Steen, Seigneur de Saives, que leur fils, le chanoine Lambert Walther van den Steen, reconstruisit la chapelle. C'était en 1754, quatre-vingt-deux ans après sa destruction.

À cette époque, on construisait en briques dans notre région, mais ici, les pierres de l'ancienne église servirent à élever le soubassement.

L'édifice resta ouvert au public pendant près de 100 ans. Des contestations s'étant élevées sur la propriété de la chapelle (les uns prétendant à un bien de l'église, les autres à un bien seigneurial), un long procès fut à nouveau cause de la fermeture de la chapelle.

En 1903, la signature d'un bail emphytéotique par les comptes van den Steen, au profit de la Fabrique d'église de Celles, mit fin au litige et rendit la chapelle à sa vocation religieuse.

Il est un fait certain que cette fermeture et la réouverture en 1903 ne furent pas bénéfiques à l'entretien du bâtiment.

Au fil des ans, celui-ci se dégrada, laissant paraître dans la toiture des trous béants par où l'eau s'infiltra, mettant à nouveau en péril le bâtiment tout entier; à tel point, qu'en accord avec l'autorité religieuse, le bourgmestre prit un arrêté en interdisant l'accès. Mais la place de cet édifice et son rayonnement sur l'histoire du hameau ne pouvaient plus cette fois, sombrer dans l'oubli et le désintéressement.

Depuis 1980, la chapelle appartient à la commune pour l'avoir acquise du Compte Guy van den Steen de Jehay pour le franc symbolique.

Dès 1981, la commune entreprend de restaurer la toiture à ses frais afin de préserver l'essentiel des enduits et la décoration intérieure. À l'époque, la commune demande l'aide de la Fondation Roi Baudouin pour déterminer les besoins urbanistiques et architecturaux de l'entité.

Les travaux commencés en mai 1987 ont été pris en charge par la Communauté française, la Province de Liège, l'Administration communale et la Fondation Roi Baudouin en collaboration avec la Loterie Nationale. Ils ont été réalisés par l'entreprise José Lhoest sous la direction des architectes Jean-Louis Radoux de Faimes et Pierre Puttemans du bureau Urbat de Bruxelles.

Dans la nef, les six peintures «en grisaille» sur bois ont été restaurées à l'atelier de restauration d'œuvres d'art de l'école



nationale supérieure des Arts visuels de La Cambre en collaboration avec l'Institut Royal du Patrimoine Artistique (I.R.P.A.). Les six peintures représentent Saint Lambert, Saint Jacques, Saint Roch, Saint Hubert, Saint Denis et Sainte Madelberte (patronne de la paroisse de Celles).

La chapelle est aujourd'hui désacralisée et classée comme monument par arrêté royal du 30 septembre 1977.

Marie Delchambre

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

Baptême

Accueillons dans notre communauté chrétienne :

BASILE, fils de Mathias Vandewalle et Bénédicte de Chabot (rue de Viemme, 57 à Aineffe), sera baptisé le dimanche 10 octobre à 14h en l'église de Borlez.

Mariage

Aurore PALLARES et Michaël SYNE d'Esneux se donneront le sacrement de mariage en l'église St Georges de Les Waleffes le 23 octobre à16 h.

Félicitations et vœux de bonheur.

Décès

Ayons une pensée pour nos défunts :

Madame **Georgette WAUTERS** (maman de Mylène Neven de Celles), décédée à l'âge de 83 ans et inhumée au cimetière de Les Waleffes. Ses funérailles ont été célébrées en l'église St Georges de Les Waleffes.

Madame **Paula GORDENNE** (rue G. Berotte à Borlez), épouse de Monsieur **Roger COLPIN**, décédée à l'âge de 83 ans et inhumée au cimetière de Borlez.

Monsieur **Jos ROMBOUTS** (rue St Pierre à Les Waleffes), époux de Madame **Reinilda DE JONGH**, décédé à l'âge de 81 ans et inhumé au cimetière de Les Waleffes. Ses funérailles ont été célébrées en l'église St Georges de Les Waleffes.

Madame **Arlette LAMPROYE** (maman de Jacques Gordenne), décédée à l'âge de 86 ans et inhumée au cimetière de Celles. Ses funérailles ont été célébrées en l'église Sainte-Madelberte de Celles.

Nous les recommandons à vos prières.

Informations paroissiales

Messe du 15 août en UP à Hollogne



Une église superbement fleurie pour fêter Marie. Une météo généreuse et de nombreux paroissiens ainsi qu'une chorale harmonieuse firent de ce moment un jour d'allégresse en UP.

Philippe Léglise

Notre ancien Curé Daniel est devenu Doyen de Huy

L'ancien Doyen André Dawance a cédé sa place à l'Abbé Daniel Nsabimana que Monseigneur Delville a désigné pour lui succéder à la tête du doyenné de Huy.

Daniel a été notre ancien curé de l'Unité pastorale Notre-Dame des Blés d'Or regroupant 14 paroisses durant de nombreuses années. Chacun en garde de très bons souvenirs tant de par son écoute, sa disponibilité, sa bienveillance et ses qualités de rassembleur.

De nouvelles tâches l'attendent et non des moindres comme Doyen dans ce doyenné immense et très vaste dont dépend Huy. Nous le félicitons de tout cœur et lui souhaitons la force nécessaire pour assurer sa nouvelle mission mais comme il le disait lui-même : «Je n'ai pas peur... quand je vois vos visages, cela me donne du courage pour réaliser de beaux défis tous ensemble».

C'est tout ce que nous lui souhaitons et le soutenons par nos prières.

Fernand Collin





Elie Bronckaers



Elie Bronckaers a fêté ses 50 ans de son ordination diaconale dimanche 12 septembre en l'église Saint Pierre de Waremme.

Elie a servi nos paroisses pendant plusieurs années. Merci Elie pour ton partage. Et bonne continuation.



D'autres photos sur le site faimonsnous.be

Calendrier des célébrations de l'Unité pastorale en octobre

			Berloz	Faimes	Geer			
Sa	2	27 ^e dimanche			18h Hollogne			
Di	3	ds l'année	9h30 : Berloz	11h Les Waleffes	10h Darion			
Di	10	28 ^e dimanche ds l'année	10h Darion : Messe de rentrée de l'UP et de la catéchèse					
Je	14			14h30 Les Waleffes (MR)				
Sa	16	29 ^e dimanche			18h Hollogne			
Di	17	ds l'année	9h30: Rosoux	11h Celles	10h Boëlhe			
Sa	23	30e dimanche			18h Hollogne			
Di	24	ds l'année	9h30 : Crenwick	11 h Viemme	10h Geer			
Je	28			14h30 Les Waleffes (MR)				
Sa	30	31 ^e dimanche			18h Hollogne			
Di	31	ds l'année	9h30 : Corswarem	11h Borlez	10h Omal : si la sécurité des paroissiens est assurée			
Lue	1/11	Toussaint	9h30 Crenwick: Messe de la Toussaint suivie à 10h30 de la bénédiction des tombes dans tous les cimetières du secteur de Berloz. 11h Celles: Messe de la Toussaint, suivie à 12h30 de la bénédiction des tombes dans tous les cimetières de Faimes. 10h Darion: Messe de la Toussaint					

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

Le secrétariat de l'Unité Pastorale : Place Cyrille Jacquemin, 3 à 4250 Geer Tél.: 019 58 80 27 ou GSM 0477 74 74 64 76

Adresse du curé, l'abbé Faustin Mansiara, ruelle du Presbytère, 1, 4257 Berloz : Tél. 019 32 22 87 ou GSM 0476 87 44 77

Courriel: notredame.blesdor@skynet.be

Pour tous renseignements paroissiaux: 0489 52 69 39

Permanences: mardi et mercredi de 17 à 18h, samedi de 10 à 12h ou sur rendez-vous au 0477 74 64 76

Intentions de messe - Octobre

AINEFFE & BORLEZ

<u>31</u>

Alphonse PIRON
 Monique GUILMOT, Jean FRERART, Constentin
 GUILMOT et prts déf.
 Alexis DELCOMMUNE, Roger ROBERT, fam.
 DELCOMMUNE-RENARD, Régis et Pol DETHIER,

Fam. **LEONARD-DOYEN**, prts et amis déf.
MF fam. **FURNEMONT-HENROTTE**MF fam. **BERTRAND**, **CHARLIER** et **MORTIER**MF Fondation anciennes

<u>Madame Mimie PIRON-GILSOUL</u> recevra les <u>intentions de messes</u> de 2021-2022 pour Borlez et Aineffe, au 16, rue Georges Berotte, le jeudi 21 octobre à partir de 14h ou par tél. au 019 56 63 65

CELLES

<u>17</u> Epx Georges **DOYEN-JAMOULLE**, Michel **RIGO** et prts déf.

MF Bénéfice Sainte Marie
MF BRASSEUR et de SAIVES

Fam. DUBOIS-VANEYCK et prts déf.

fam. DETHIER-RENARD

<u>La réception des intentions de messes</u> pour l'année "Toussaint 2021-2022" se fera chez <u>Madame Mylène NEVEN</u>, place , Joseph Wauters, 3 à Celles, le vendredi 22 octobre de 16 à 18h.

LES WALEFFES

Anniv. Ady LARUELLE et prts déf. Robert JACOB et prts et amis déf. Fam. KEPPENNE-GASPARD, HANLET-HOGE et leur pte-fille Gaëtane Jozef DUCHAMPS, fam. GIET-JUVENS, DUCHAMPS-FABRY et prts déf.

- Marie PIERSOTTE veuve de GOEY Fam. FIASSE-FLABA, WERY-CESAR, Renilde FLABA, René WERY, José FIASSE, Germaine CHARLIER MF fam. RIHON-PEIGNEUX, KESENNE-VRIAMONT MF épx REGIMONT-LECLERQ
- Joseph PASQUE, son épse Josephine MATERNE et sœur Colette de Jésus

<u>L'inscription des messes</u> pour l'année «Toussaint 2021-2022» se fera chez <u>Madame Bernadette JACOB</u>, rue de Borlez,40 à Les Waleffes, le Lundi 25 octobre de 16 à 18h.

VIEMME

24 Paul MOUREAUX et Esther CHABOT
Léa LEMMENS, Oscar GOFFIN et Adolphe LEMMENS
Fam. RIGOT-JACQUEMIN prts et amis déf.
Epx Jadutiga WOSNIAK et Waldemar LACKOWSKI
MF Jean de BRABANT de LIMONT
MF épx STREEL-de LANTREMANGE et archiciacre
Michel NAVEAU

24 MF TOUSSAINT-DEVISE
MF fam. JOANNES-BOURGUIGNON, JOANNESFOSSION et JOANNES-DOYEN
MF Jean de BRABANT de LIMONT
MF épx STREEL-BODEN, fam. VANDERMEIR,
DESTEXHE, NIZET et JACQUEMIN

<u>La réception des intentions de messes</u> pour l'année «Toussaint 2021-2022» se fera chez <u>Anne-Catherine MATHY</u>, <u>rue A. Jamoulle, 16 à Viemme, le mercredi 20 octobre de 17h à 18h30.</u>

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

Borlez: chez Mme Mimie PIRON-GILSOUL, rue Berotte, 16

Les Waleffes: chez Mme Bernadette JACOB, rue de Borlez, 40

Celles: chez Mme Mylène NEVEN, place J. Wauters, 3

Viemme: chez Mme Anne-Catherine MATHY, rue A. Jamoulle, 16

© 019 56 63 65

© 019 56 67 56

© 0477 22 87 43

Préparation aux baptêmes

La prochaine préparation aux baptêmes, à laquelle sont invités parents, parrains et marraines, a lieu le vendredi 1^{er} octobre à 20 h. Merci de prendre contact avec Madame Marie-Paule Herck au 0476/66 30 31.

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

Bénédicte et Michel MOULIGNEAUX-RIGO, rue de Celles, 1, à Les Waleffes

Vincent et Claudine BRICHEUX-REYNAERTS, rue A. Braas, 16 à Celles

Monsieur le Curé Faustin MANSIARA, ruelle du Presbytère, 1, 4257 à Berloz

0476 66 30 31

019/56.63.21

019/33.00.53

Des nouvelles de la petite école de Viemme

Cette année, nous accueillons 29 enfants.

Nous souhaitons la bienvenue à Albie, Nicholas, Emilien et Augustine.

La classe de madame Vincianne compte 13 petits.

La classe de madame Edith compte 16 grands et moyens.



Les grands objectifs de l'année sont fixés. Nous proposerons aux petits bouts des activités d'éveil aux langues. Nous développerons la/leur démarche scientifique par des/leurs d'expériences vécues en classe avec madame Maud. Les petits bouts vont également passer une belle année musicale. Nous l'avons débutée par le concert d'André Borbé. Les enfants suivront ensuite les animations des jeunesses musicales. En janvier, nous retrouverons notre chanteur préféré pour 2 semaines de création suivies d'une surprise.

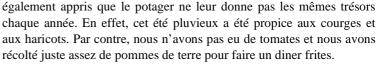
L'école du cirque de Marchin nous a accueillis dans son nouveau bâtiment pour 5 séances de plaisir et de découvertes. Les moyens

et les grands

vécu une première approche des techniques de cirque; une approche créative, ludique, non compétitive, suscitant l'imaginaire. L'objectif principal est le plaisir d'utiliser le matériel de cirque (foulards, assiettes, câble, boules, trapèze...) de faire de petits spectacles, de se déguiser, se cacher, s'équilibrer, sauter, rouler, jouer... Le plaisir de l'enfant devient le moteur de ses apprentissages et de sa créativité. Tout au long des séances, les petits bouts ont progressé avec les anneaux, les assiettes chinoises, le trapèze, sur la poutre ou sur le câble suspendu.



Les petits



Nous recherchons 1 ou 2 «potageurs» pour venir en renfort pour notre potager intergénérationnel. Il s'agit de personnes ayant des connaissances à partager ou simplement du temps à donner. Ils travailleraient avec un petit groupe de 2 ou 3 enfants. Notre potager compte 10 carrés en hauteur, 3 composts et un parterre de fleurs. Si vous êtes intéressés, contactez-nous.

Nos poules sont revenues de vacances elles aussi. Les petits bouts sont



ravis de les nourrir et d'aller ramasser les œufs.

Après une année de pause, les moyens et les grands ont enfin pu reprendre le chemin de la piscine tous les jeudis.

Edith, Vincianne, Maud et les petits bouts

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 nouveau site interne http://mapetiteecoledeviemme.be. Nous sommes également sur facebook : mapetiteecoledeviemme.

Juste quelques réflexions (du poète Christian Bobin)

Il y a quelques mois, alors que j'étais occupé à allumer un feu dans la cheminée en utilisant un vieux journal, au moment de le déchirer, mon regard se porta sur un encadré qui me paraissait intéressant. Je décidais de le conserver et le mis de côté en pensant le lire à l'une ou l'autre occasion. L'autre jour, en cherchant un vieil article dans le tiroir du bureau, je suis tombé par hasard sur l'encadré que j'avais complètement oublié. Ce que j'y ai alors lu, a retenu toute mon attention et m'a tout de suite plu. J'ai pensé que cela pourrait vous plaire à votre tour, car j'y ai trouvé beaucoup de ressemblances avec ce qu'est parfois notre quotidien.

Tristesse : la fatigue qui entre dans l'âme. Fatigue : la tristesse qui entre dans la chair quand ton corps est fatigué, ta tête se dérègle, tu deviens irritable, pessimiste, tes soucis s'étalent et grossissent, tout t'agace et t'agresse. Tu as beau le savoir, mais tu te fais malgré tout piéger et tu mets du temps à réaliser que souvent, ce ne sont pas que tes soucis mais aussi ta fatigue, qui te rend inapte à les solutionner ou à les relativiser. Le remède alors ou un des remèdes du moins, c'est le repos. Mais ce serait peut-être aussi un peu de prévention. Respecter les besoins de ton corps : lui permettre de bouger, de marcher, de trotter, de s'étirer, de ressentir.

Chaque jour, cesser de penser, une demi-heure durant, pour aller se promener, renifler, bouger...fera du bien à ton esprit et à ton corps et à ton égo aussi. Car ce sera un petit exercice d'humilité et de retour à une évidence. Tu n'es pas un pur esprit, et ton corps n'est pas juste un outil. Plus tu cohabiteras intelligemment avec lui, plus tu respecteras ses besoins, et plus ta vie sera belle.

Est-que chacun d'entre-nous, de temps à autre, ne devrait pas essayer de méditer ces quelques simples règles pour soi-même et les autres?

Franco Slaviero

Extrait de l'ouvrage «sérénité : 25 histoires d'équilibre intérieur Christophe André. ED. OdileJacob

Plantes de chez nous

Le plantain



S'il est une plante médicinale qu'on trouve partout sur nos chemins c'est bien le **plantain**. Alors qu'on la foule allègrement au pied, elle possède de nombreuses vertus.

Il existe plusieurs variétés de plantain : le plantain lancéolé, le plantain majeur, le plantain moyen sont les variétés les plus connues et sont toutes les 3 comestibles crues ou cuites.

Le plantain se reconnait facilement grâce à ses feuilles réunies en rosette, pourvues de 5 nervures parallèles et bien marquées. Au centre de la rosette, une tige se dresse, dépourvue de feuilles. À son sommet, un fin épis.

En ce qui concerne ses usages, le plus connu est sans doute son effet calmant sur les piqûres d'insecte ou d'ortie. Pour cela, il suffit de froisser une feuille et de la frotter sur l'endroit endolori. L'action

antibactérienne du plantain permet d'éviter les infections.

Le plantain permet aussi de soigner les diarrhées, les angines, les inflammations de la muqueuse buccale et les affections des voies respiratoires. Pour ces usages, mieux vaut recourir à de la littérature scientifique qui précise les modes d'utilisation.

Sources : Debuigne et Couplan, Le petit Larousse des plantes qui guérissent, Larousse, 2019 ; Couplan et Styner, Plantes sauvages, comestibles et toxiques, Delachaux et Niestlé, 2020

Delphine Lallemand

Un peu d'humour...

Au début de l'automne, alors que les oies sauvages s'apprêtent à entamer leur migration annuelle vers l'Afrique, un jars se présente :

- Je suis chargé de voler en tête de la formation pour vous guider. Mon nom est Georges Pierre Sylvain mais, quand on se connaîtra mieux, vous pourrez m'appeler GPS.

Bricolage: couronne automnale

Envie d'une belle couronne sur votre porte d'entrée pour célébrer l'arrivée de l'automne ? Rien de plus simple pour la confectionner vous-même. Mais avant de commencer, il est indispensable d'aller faire un petit tour dans les bois. En effet, vous y trouverez (presque) tout ce dont vous avez besoin : Feuilles mortes, pommes de pin, glands, brindilles,...

Modèle pour les enfants :

Vous aurez besoin de

- une couronne en carton, ou bien d'un carton dans lequel vous découperez une couronne d'environ 20 cm de diamètre extérieur et de 10 cm de diamètre intérieur
- des attaches parisiennes dorées
- une paire de ciseaux
- des feuilles de toutes tailles et couleurs !

Disposez les feuilles sur la couronne en commençant par les plus grandes pour finir par les petites, pensez bien au contraste des couleurs ça n'en sera que plus joli et surtout comblez bien tout les trous.

Ensuite percez chaque groupe de feuilles avec une attache parisienne ainsi que la couronne en carton et écartez les pattes au verso du carton. Il ne vous reste plus qu'à mettre un ruban et à l'accrocher à votre porte!









Modèle pour les adultes :



Vous aurez besoin de :

- une couronne décorative (en bois, paille, vigne...)
- de feuilles d'automne de toutes les couleurs
- des décorations florales assorties (des pommes de pin, des baies, des cucurbitacées...)
- un ruban en velours de 0,5 cm de largeur environ
- de fil spécial cadre
- un pistolet à colle

Commencez par enrouler le ruban autour de la couronne et collez le en position tous les 10 cm. Ensuite collez les feuilles en mélangeant bien les couleurs et un assortiment de décorations florales automnales, comme des pommes de pin, des baies en position tout autour de la couronne. Avec du fil spécial cadre, faites une boucle que vous attacherez à l'arrière de la couronne. Et voilà c'est prêt, vous n'avez plus qu'à l'accrocher sur votre porte d'entrée.











Angélique Derclaye

Trifle de fruits rouges, mascarpone et chocolat blanc

Voici un dessert à étages pleins de caractère : fruits acidulés, mousse onctueuse, biscuits émiettés, jus de fruits rouges et un peu de chocolat blanc. Alternez ces ingrédients dans un verre et vous aurez un dessert exceptionnel à apporter à table. Ce trifle est facile à réaliser, c'est un péché sucré qui ne peut que vous faire du bien.

<u>Ingrédients pour 4 personnes</u>:

450 g de fruits rouges : fraises, framboises, baies épineuses, cassis (on peut utiliser un mélange de fruits rouges surgelés), 200 g de sucre en poudre, 1 citron, 2 œufs, 250 g de mascarpone, 1 bâton de vanille, 10 biscuits secs au choix (par exemple des Bastogne), 50 g de chocolat blanc,

Mousse:

Chauffez une casserole à température moyenne et mettez-y les fruits rouges frais ou surgelés. Ajoutez la moitié du sucre ainsi que le jus du citron. Laissez les fruits surgelés chauffer et mijoter 10 min. Si vous avez utilisé des fruits frais, laisser cuire doucement et en remuant pendant 20 min.

Passez ensuite les fruits chauds dans un tamis et recueillez le jus. Gardez les fruits égouttés à part. Laissez refroidir le tout.

Prenez un large bol mélangeur et versez-y la seconde moitié du sucre.

Séparez les blancs des jaunes. Versez les jaunes dans le sucre et commencez aussitôt à battre au fouet, jusqu'à ce que vous obteniez un ruban jaune pâle dans lequel le sucre est complètement dissous.

Ajoutez le mascarpone et continuez à mélanger jusqu'à ce que le fromage italien soit complètement incorporé

Ouvrez la gousse de vanille sur toute sa longueur et ôtez-en les graines avec une pointe de couteau. Ajoutez la vanille au mascarpone.

Versez les blancs d'œufs dans un bol en inox ou en verre (le plat doit être propre et sans trace de gras). Battez les blancs en neige ferme. Ajoutez-la au mascarpone et incorporez-la avec précaution afin d'obtenir une mousse.

Finition:

10 biscuits sucrés au blé entier (ou des biscuits secs à selon votre choix).

Emiettez les biscuits dans un mortier en laissant quelques morceaux (vous pouvez aussi mixer très brièvement les biscuits au blender).

Constituez les couches en mettant d'abord dans chaque verre une couche de fruits rouges égouttés puis une cuillérée de mousse au mascarpone, une couche de biscuits émiettés et finalement une cuillérée de jus de fruits tamisé.

Saupoudrez ensuite de chocolat blanc râpé.

Répétez ces opérations (fruits rouges, mousse de mascarpone, biscuits, jus de fruit et chocolat blanc).

Apportez éventuellement la touche finale en disposant au-dessus un fruit et une feuille de menthe.

Mettez les verres au frigo à moins que vous ne sachiez pas attendre pour déguster ce trifle.

Koenraad Nijssen

Eteignons la TV

Au fil des pages...



Castelletto - Chiara, Emma Mars

Venise 1361. La lagune vit au rythme des préparatifs du carnaval entre les *aqua alta* et la baisse du niveau de la mer. Mais pour Chiara et ses congénères, la période est autrement plus préoccupante. En effet, on leur annonce que bientôt, toutes les prostituées vénitiennes devraient vivre et exercer leur métier dans un endroit protégé, clos. Leur supprimant le peu de liberté qui leur reste.

Un roman qui rend hommage à ces femmes de «petite vertu» qui n'avaient souvent d'autres choix et qui sont manipulées et méprisées par de plus puissants qu'elles.

Delphine Lallemand

Le hérisson

Le hérisson est ce petit mammifère bien connu et apprécié par tout le monde. Il appartient à la famille des érinacéidés, et de l'ordre des insectivores tout comme les taupes et les musaraignes.

Il vit comme un ermite dans les parcs et les jardins. Ce qu'il a de plus curieux, c'est sa robe de couleur ocre faite de piquants et composée d'aiguillons rigides résultant d'une modification de la fourrure. Cet habit peu commun et la faculté qu'il a de se rouler rapidement en boule piquante et invulnérable, constitue de manière remarquable deux mécanismes de défense imparables. Ses principaux ennemis sont: les rapaces, les

chiens, les renards, mis le plus redoutable (et c'est sans critique particulière car en principe chacun est libre de faire ce qu'il veut) c'est le robot tondeuse, car le problème pour l'animal, c'est que lorsqu'il voit arriver vers lui le robot, il se met en boule et il se fait alors hacher ou mutiler. On peut éviter cela ou le limiter en arrêtant l'engin la nuit quand c'est possible.

À l'âge adulte, il mesure de 23 à 27 cm et peut peser de 700 gr à 1,2 kg. La femelle est généralement et légèrement plus petite. Ses piquants gris clair au nombre approximatif de 15000 à 16000 n'apparaissent qu'au-dessus du front, ce qui donne à son museau une forme plus allongée. Il est parfois appelé à tort : porc-épic, car il s'agit de deux espèces complètement différentes. Le porc- épic vit lui dans les pays chauds et a des piquants de 30 à 40cm de long. Il attend la tombée du jour pour partir en quête de nourriture et il se trahit dans son expédition par son piétinement et le bruit des objets qu'il frôle de son souffle bruyant. Pour ce faire, ses yeux ne lui sont pas d'un grand secours car il utilise d'avantage son odorat subtil et surtout son oreille fine. Sa nourriture est des plus variées. Il consomme de préférence des insectes, les limaces, les escargots, les lombrics, certains fruits et parfois aussi des œufs qu'il n'hésite pas à piller dans les nids, ce qui lui vaut une mauvaise réputation auprès des garde chasses qui le considèrent alors comme un prédateur. Mais le hérisson est dans l'ensemble extrêmement utile au jardin car il détruit une grande quantité d'insectes nuisibles. Ce qui explique que dans la plupart des pays européens, il jouit d'une totale protection. Il est aussi dans certains pays chauds, un redoutable chasseur et tueur de vipères, sans être toutefois comme l'on le croyait jadis immunisé contre leur venin.

Chaque hérisson construit son propre abri avec des feuilles, du foin, et de la paille. Il creuse un petit trou d'une trentaine de cm de profondeur de préférence sous un buisson. Mâles et femelles vivent séparés, mais quand même proches l'un de l'autre. Ben tiens! Dès les premières gelées et jusqu'à fin mars, il dort d'un sommeil ininterrompu. Roulé en boule il s'emmitoufle. Sa

température normale (39°c) peut baisser jusqu'à 7 ou 8°c. Et ce ne sont pas les hivers rigoureux qui sont mortels pour eux, mais leur durée car à l'inverse de certains animaux

qui hibernent, le hérisson ne possède aucune réserve de graisse ni de nourriture. La femelle peut avoir 1-2 portées par an et de 3-7 petits qui naissent aveugles et qui portent le joli nom de chourisson et qui commencent à voir au bout d'une quinzaine de jours.

Mais ce que je puis affirmer, c'est qu'il peut parfaitement s'approcher et s'habituer à l'homme. Pour peu que l'on lui

témoigne un peu de générosité et d'amitié. Pour preuve : notre fille alors âgée, de 3-4 ans, ayant un jour aperçu un hérisson dans l'allée de notre jardin, se précipita pour lui apporter une assiette contenant du lait (par la suite nous avons appris que ce n'était finalement pas une bonne idée car le hérisson ayant un métabolisme différent du nôtre cela lui fait plus de tort que du bien), le premier jour l'animal s'approcha timidement et se mit à laper le contenu de l'assiette, par la suite, il prit tellement l'habitude de revenir que malgré la présence de notre fille, ce n'était plus seul, mais accompagné de toute sa petite famille. Moralité, même les hérissons savent se montrer reconnaissants et amicaux.

Franco Slaviero



Conseils du jardinier Philippe

Après un été très humide, le temps a complètement changé au début du mois de septembre. Le beau temps est là, un été indien. Philippe : «La conséquence, c'est que septembre est plus que jamais un mois de récolte. Il y a plein de haricots, de courgettes, de tomates et de

concombres, de bettes et de salades. La récolte des poivrons – en extérieur! – commence. Et les céleris, je n'en ai jamais eu de si beaux. Ils aiment l'eau!».

Une pluie abondante n'est donc pas toujours un désavantage en ce qui concerne le potager. «Par contre, le problème de l'oïdium est plus fort que d'habitude sur les feuilles des courgettes

et des concombres. J'ai dû arracher un plan de concombres qui a succombé à une attaque virulente» raconte Philippe. Autre problème souvent rencontré au jardin potager : les limaces! Mais Philippe a échappé à ce fléau. «Je n'ai pas eu du tout de limace, mais j'ai un hérisson qui est venu s'installer en dessous des bacs à compost» sourit-il.

Le délicieux soleil de fin d'été crée une autre ambiance dans le jardin. Le long de la terrasse, quelques impressionnants tournesols géants rayonnent. «J'ai semé une ligne de graines au printemps et n'ai conservé que les plus beaux plants. Maintenant, ils sont au maximum de

leur développement. Ils embellissent le jardin, nourrissent les abeilles et finissent en festin pour les poules.» Autre avantage de cette météo : «je peux finalement laisser sécher les oignons et les échalotes au soleil.»

Et quel est la liste des travaux prévus en octobre? «Lorsque la

récolte sera terminée, je nettoierai les couches et j'y jetterai du compost pour couvrir le sol et le nourrir en vue des cultures de l'an prochain. Les haricots bénéficient d'un traitement spécial. Je les coupe mais je laisse les racines en terre parce qu'elles sont pleines d'azote. Je les recouvre de compost et l'an prochain, les racines auront disparu mais la terre sera très riche». On remarque trois plants qui sont traités différemment : «sur ces plants, j'ai conservé les

premiers haricots afin qu'ils mûrissent et sèchent complètement. Je les laisse ainsi jusqu'au mois de novembre ou aux premières gelées».

Autre tâche prévue en octobre : «Je vais éclaircir et nettoyer les anciens fraisiers. Je remplace les plantes mortes par des jeunes plants que j'ai prélevés sur les stolons. Et je les nourris bien avec du compost, car les fraisiers sont gourmands.

Philippe Cahay, Claire Liénart & Koenraad Nijssen



Etoile de Faimes

Le 3 octobre	15h	Elsautoise A	-	Faimes	Wasseiges B		Faimes B
Le 10 octobre	15h	Faimes	-	Sprimont B	Faimes B	-	Vaux-Borset
Le 17 octobre	15h	Ster Francorch	-	Faimes	Amay B	-	Faimes B
Le 24 octobre	14h30	Faimes	-	Weywertz	Faimes B	-	Merdorp
Le 31 octobre	14h30	Malmundaria	-	Faimes	Villers B	-	Faimes B

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 1er octobre à 19h au Cortil à Borlez

Assemblée générale de Cercle horticole de Faimes

à 20h

conférence du Cercle horticole de Faimes

"Les hortensias et plantes de bruyère"



Vendredi 1er octobre au hall Rombouts Rue de la Gare à Les-Waleffes

Souper et soirée, week-end festif de l'Etoile de Foimes

Menu: Adultes:

Steak BBB - Gratin dauphinois - Crudités - 17 €
- Boulettes sauce tomate - Purée - 15 €

Enfants : Boulette sauce tomate - Purée - 10 €
Réservations : Nico Rombouts : 0495 22 02 73
Manu Laruelle : 0476 33 94 81
Le souper se poursuivra avec une

Soirée année 80-90-00

soirée seule 5€

Samedi 2 octobre

DISCO PARTY SHOW

dès 21h, entrée 15€ Hall Chauffé - Parking - sécurité assure Food Truck

COVID SAFE OBLIGATOIRE les deux jours

