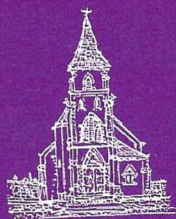
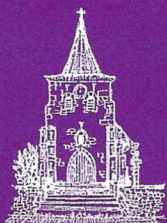




Aineffe



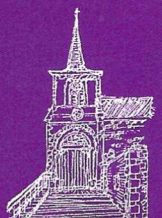
Borlez



Celles



Les Walleffes



Viemme

Editorial

Le visage de l'amour

Un peu de poésie pour commencer.
Quelques vers de Louis Aragon :

*« Moi qui frémissais
Toujours je ne sais
De quelle colère
Deux bras ont suffi
Pour faire à ma vie
Un grand collier d'air »*

Le mois de février est un mois fait pour les amoureux. Bien sûr on pense d'emblée à la St Valentin et à ses célébrations de l'amour : des roses, un restaurant, un cadeau, des mots doux...

Mais plus largement, février est un mois tout entier fait pour aimer.

Et pour tous les adultes de Faimés, c'est aussi un mois pour se re-situer face à l'amour. Qui dans nos villages peut dire qu'il n'a pas construit une part essentielle de sa vie avec le projet, la folie ou le rêve d'aimer quelqu'un et d'être aimé infiniment. Qui peut penser à son passé et à son avenir sans aucune allusion à l'amour : avoir été aimé inconditionnellement par ses parents, avoir découvert les premiers émois d'un amour adolescent, des baisers partagés, une relation intime, des envies de plus et de toujours.

Peut-être connaissez-vous Anne Philippe, l'épouse de cet acteur si célèbre le siècle dernier, Gérard Philippe. Cette écrivaine, belge a écrit un petit livre splendide, «Le temps d'un soupir», où elle raconte avec une infinie pudeur les dernières semaines de vie partagée avec Gérard Philippe qui allait bientôt décéder. Elle le fait avec une dignité et une intensité exceptionnelles.

Dans ce petit bijou, elle se remémore un instant les premiers moments de leur rencontre amoureuse :

... « Au début, nous ne possédions qu'une part infime de vie commune, une heure, un jour, puis un mois. Je me lovais dans ce petit passé trop étroit. Je savais qu'il s'agrandirait, mais nous n'en parlions pas. Nous avions des élans et des retenues : nous nous tenions encore sur la réserve, chacun guettait l'autre et cherchait le sens d'un mot.

Le "on" nous servit de transition entre le "je" et le "nous". Nous l'employâmes longtemps. Un jour, le "nous" apparut, dit comme par accident, puis il fut rejeté : sans doute n'y étions-nous pas encore prêts.

Plus tard le "on" devint l'exception. Nous commençons à construire notre vie et du jour où ceci fut admis et reconnu, nous comprîmes que depuis longtemps déjà nous retenions ce désir. D'un seul coup, nous fûmes riches de centaines d'instant vécus ensemble et gardés. »

Et vous, et moi? Profiter de février, un mois fait pour l'amour, pour se re-situer par rapport à l'amour. Est-ce que comme Aragon, vous avez eu autour de votre cou «deux bras» qui vous ont enserré et est-ce que cela a «suffi» pour vous donner du souffle et vous plonger dans «un grand collier d'air»? Est-ce que comme Anne Philippe, vous vous souvenez du premier «nous» avec votre partenaire? Pour vous, hier, aujourd'hui et demain, quel est le visage de l'amour?

Henri Derroitte

SOMMAIRE

1. Le visage de l'amour
2. Sommaire – Equipe de Rédaction – Simple mind
3. 23^e dîner de votre F'aimons-nous
4. Décembre à Faimes
5. Atelier Mam's
6. Les djins d'amon nos ôtes
7. Événements au fil des jours... - Informations paroissiales
8. Calendrier des messes
9. Intentions de messes – Préparation aux baptêmes
10. Des nouvelles de la petite école de Viemme
11. Féerie de Noël – Des nouvelles de nos scouts
12. Ces jeunes, nos espoirs – Décembre – janvier à Faimes
13. La chandeleur
14. Eteignons la TV
15. Rubrique nature – Etoile de Faimes
16. Petit calendrier du mois

EQUIPE DE RÉDACTION

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 – 92.47.21 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, HANEFTE 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

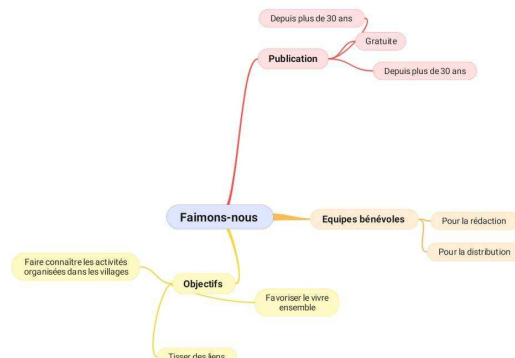
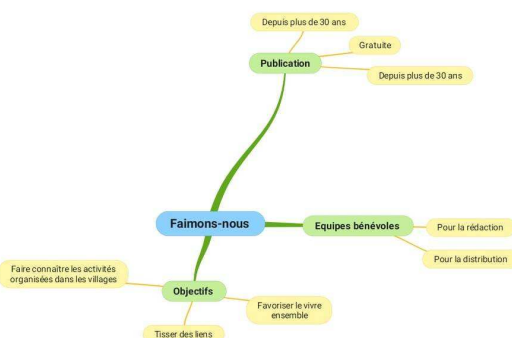
Application

Simple mind

Simple mind est une appli pour réaliser des cartes mentales, sur son smartphone ou sur ordinateur, version Iphone ou Android. Très intuitive, elle permet dans sa version gratuite, de créer des cartes mentales simples et efficaces. Il suffit de créer un sujet central, vous pouvez ensuite positionner des sujets adjacents où vous le souhaitez sur la page. Des modifications peuvent être apportées directement sur la carte ou dans une version «plan». Plusieurs «styles» sont également disponibles : couleurs, noir et blanc, épuré, blanc sur noir, etc.

La carte mentale est un outil intéressant pour réaliser des brainstormings, dégager la structure d'un texte, étudier un cours, planifier un événement.

Delphine Lallemand



23^e dîner du F'aimons-nous

Organisé au profit de votre journal
le dimanche 12 février dès midi à la salle La Forge

Menu I

Velouté Saint Germain
Rôti de porc
Compote de pommes
Croquettes
Dessert

Menu II

Velouté Saint Germain
Rôti de porc
Sauce champignons
Croquettes
Dessert

Au prix de 18 €/adulte et 8 €/enfant

Réservations souhaitées pour le 4 février au plus tard auprès de :

France COLLIN

019 56 74 36 ou 0476 65 37 58

Marie Delchambre

0476 92047 21

Jean-Louis GEORGE

019 32 85 15

qui vous remettront un n° de réservation à indiquer ainsi que votre nom en communication de votre paiement sur le compte BE34 7512 0638 2290.

Possibilité de service à domicile

Toutes les cartes de soutien achetées participent au tirage du lot principal.

Un 2^e tirage désignera un gagnant choisi parmi
les personnes présentes au dîner.

Pour ce tirage toutes les cartes (tant celles achetées lors du dîner
que celles vendues par les bénévoles) seront prises en compte.

Mais la carte doit être présentée dans la salle
pour être validée lors de ce tirage.



Décembre à Faimés



Fête de Noël organisée par le comité Viemme et Vous



Les Apéros faimois de Noël orchestrés par le comité des Fêtes de Celles



Les dégustations de Noël mises en place par le comité d'Aineffe



D'autres photos disponibles sur le site faimonsnous.be

Réaliser un pain au levain, apprendre la technique du pochage, réaliser une bûche de Noël : l'Atelier de Mam's à Borlez propose des ateliers gourmands pour tous les apprentis pâtisseries.



Peut-être avez-vous vu d'alléchantes photos sur les réseaux sociaux vous invitant à vous inscrire à l'un ou l'autre atelier pâtisserie? Peut-être n'osez-vous pas franchir le pas, sous-estimant vos capacités en pâtisserie? Et pourtant, Caroline a à cœur de permettre à chacun de réaliser des œuvres qui en mettent plein la vue sans pour autant être compliquées à réaliser. Et d'offrir un temps pour soi, une pause bien-être dans le quotidien effréné.

Avant tout enseignante, Caroline s'est d'abord intéressée à la pâtisserie à l'occasion des fêtes d'anniversaire de ses enfants. A chaque fois, elle voulait repousser ses limites et aller plus loin dans la difficulté pour confectionner ses gâteaux. Ce qui l'a amenée à reprendre des études en boulangerie-pâtisserie, juste avant la pandémie. Après le confinement, comme beaucoup, elle a souhaité remettre en question la voie qu'elle s'était tracée et allier ses deux passions : l'enseignement et la pâtisserie.

Le moteur de Caroline, c'est la transmission, le partage, l'amour. Elle souhaite contribuer à essaimer sa passion auprès des participant(e)s des ateliers. Leur donner les ingrédients pour pérenniser le savoir-faire acquis lors des ateliers. Et ça marche ! Il n'est qu'à regarder les nombreuses publications sur les réseaux sociaux des participants, fiers de partager leurs réalisations une fois retournés à la maison. Car au-delà de l'apprentissage de techniques de boulangerie et pâtisserie, Caroline souhaite que les participants à ses ateliers acquièrent estime de soi et confiance en leurs capacités, qu'ils prennent conscience de leurs propres ressources.



Avant de proposer un atelier, Caroline réfléchit à un thème en fonction de la saison, des ingrédients disponibles, elle écoute beaucoup son intuition. Elle effectue de nombreux tests et demande l'avis de son entourage. Elle participe également à des formations auprès de grands noms de la pâtisserie avec pour objectif de rendre accessibles aux néophytes des techniques pointues. Elle est fière que les participants aux ateliers suscitent l'admiration par leurs productions.



Côté produits, Mam's met en exergue les produits locaux, de saison, n'hésitant pas à faire la publicité pour les initiatives locales (Farines Bel'grains, moulin de Ferrière, par exemple). Elle propose également des ateliers en partenariat avec d'autres artisans locaux, partageant sa philosophie.



Caroline et sa famille se sont installés à Borlez suite à un énorme coup de cœur pour le village et ses habitants. Lors de la création des ateliers, toute la famille a été incluse dans la réflexion car dans un premier temps, c'est dans la cuisine familiale qu'ils se donnent. Tout le monde s'investit, donnant un coup de main à l'occasion et partageant des idées.

Côté projet, la construction d'un espace dédié est en cours et devrait être inauguré courant 2023 ce qui lui permettra de mieux accueillir les participants, de diversifier son offre (team building, enterrement de vie de jeune fille) et de préserver l'espace familial. Beaucoup de nouveautés sont en gestation et risquent de nous surprendre dans les mois prochains. Pour suivre les ateliers : l'Atelier de Mam's, sur facebook ou encore sur Instagram : latelier_de_mams ou bien en contactant Caroline au 0498/ 49 34 32.

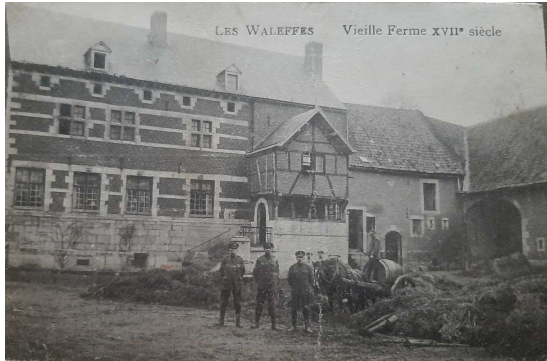


Delphine Lallemand

Mémoire du passé

Un voisin collectionneur de cartes postales nous fait profiter de quelques vues du passé de nos villages. Grand merci à lui!
La 1^{re} carte postale est décrite au verso comme «Souvenir du séjour à Les Waleffes du 8^e bataillon canadien» en 1919.
La seconde est également une photo souvenir de ce bataillon à «La Henriquette» à Les Waleffes, à la même période.

Marie Delchambre



*NB : le 7
janvier
1919 était
bien un
mardi.*



Rue Hubert Goffin à Celles (NDLR : actuellement rue de la Centenaire)

*Extrait du livre «Mai 40 - Septembre 44» de Hubert LABY, chapitre XLIV La libération de la Hesbaye
Document Armand Thonet*

Armand Thonet a pris le volant et il semble bien décidé à emmener tout son monde pour une promenade dans la campagne. À ses côtés, outre l'Américain au large sourire, nous voyons Yvette Dubois, Mathilde Dubois, Suzanne Onkelinx, José Chabot, Claire Dubois, Joseph Lepage et Estelle Chabot.

Peu de gens connaissent l'origine de la rue Goffin. Le 28 février 1812, le charbonnage du Beaujonc à Ans est envahi par les eaux. En compagnie de son fils âgé de 12 ans, Hubert Goffin parvient à sauver un grand nombre de ses camarades. Avisé de ce brillant exploit, Napoléon I^{er} signe un décret le 12 mars 1812 où il est écrit : «Le sieur Goffin est nommé membre de la Légion d'honneur. Il lui est accordé une pension de 600 francs dont il commencera à jouir du premier de ce mois.»
Hubert Goffin sera le premier ouvrier à recevoir la Légion d'Honneur.



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

Décès

Ayons une pensée pour nos défunts :

Madame Lucie **NOSENT** (anciennement de Viemme), veuve de Monsieur Michel **THONON**, décédée à l'âge de 88 ans et inhumée au cimetière de Viemme. Ses funérailles ont été célébrées en l'église Notre-Dame de Viemme.

Monsieur le Baron Louis de **POTESTA** (rue de Borlez à Les Waleffes), époux de Madame la Baronne Béatrice de **TIMORY VAN DEN BERGHE de BINCKUM**, décédé à l'âge de 90 ans et inhumé à Les Waleffes. Ses funérailles ont été célébrées en l'église St Georges de Les Waleffes.

Nous les recommandons à vos prières.

Informations paroissiales

Les crèches de nos églises faimoises



Borlez



Celles



Les Waleffes



Viemme

1^{er} Exposition de crèches en l'église de Crenwick



Une innovation dans notre Unité pastorale, l'exposition des crèches à Crenwick a fermé ses portes le mercredi 4 janvier.

Dans une ambiance de convivialité, de prière, d'admiration, d'échange ; d'universalité... 100 à 150 personnes ont manifesté leur joie, leur reconnaissance, ont pu partager les souvenirs des «Noël d'antan » et n'ont pas hésité à y emmener les enfants qui pour certains découvraient la fête de Noël autrement.

Un grand merci aux organisatrices et à toutes les personnes qui ont prêté leur crèche, aux enfants qui en ont créé, à celles et ceux qui ont participé au montage, au démontage et aux permanences...Merci, Merci, Merci

Calendrier de l'Unité pastorale en février

			Berloz	Faimés	Geer
Sa	4	5 ^e dimanche ds l'année			18h Hollogne
Di	5		9h30 Berloz	11h Celles	10h Geer
			<i>Collecte au profit du soutien aux services diocésains</i>		
Me	8			14h30 Les Waleffes (MR)	
Sa	11	6 ^e dimanche ds l'année			18h Hollogne
Di	12		9h30 Rosoux	11 h Viemme <i>Dîner du F'aimons-nous Voir détails en p. 3</i>	10h Boëlhe
Sa	18	7 ^e dimanche ds l'année			18h Hollogne
Di	19		9h30 Crenwick	11h Les Waleffes	10h Geer
Me	22	Mercredi des Cendres		14h30 Les Waleffes (MR) 19h Viemme en UP	
Sa	25	1 ^e dimanche de Carême			18h Hollogne
Di	26		9h30 Corswarem	11 h Borlez	10h Darion

Gel à l'entrée de nos églises.
Merci pour vous ainsi que pour les autres.

Le presbytère de Geer sera en travaux d'aménagement et de mise en conformité pour 2 à 3 mois.
Pendant ce temps, le secrétariat continue sa mission par mail et par téléphone.
Pour tous renseignements contactez le 0477/74 64 76 ou par mail notredameblesdor@gmail.com.

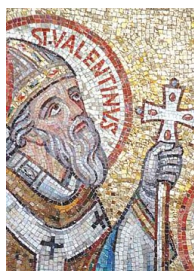
Adresse du curé, l'abbé Faustin Mansiara, ruelle du Presbytère, 1, 4257 Berloz :
Tél. 019 32 22 87 ou GSM 0476 87 44 77

Courriel : notredameblesdor@gmail.com
Pour tous renseignements paroissiaux : 0489 52 69 39

Mariage

Vous souhaitez vous marier ou vous connaissez quelqu'un qui ne sait pas où s'adresser pour réserver la date, l'église,.... Contactez Francis Sondag à l'adresse mail : fsondag.up@gmail.com ou au n° de téléphone : 019 33 11 74

Origine de la fête de St Valentin



Au V^e siècle, le pape Gélase 1^{er} entreprend de contrer les Lupercales en mettant en place une fête de purification de la Vierge le 2 février, qui deviendra la Chandeleur, puis une fête de l'amour spirituel la veille des Lupercales, que l'on célèbre le 14 février. En l'occurrence, le jour de la **Saint-Valentin**

Source internet



jeu.123bouchou.com

Intentions de messe – février

AINEFFE & BORLEZ

- 26** Annick, Yvonne et Ernest **HELLAS**, Yvette, Laure et Yvon **MAZY**
Nicolas **LENGLOIS** et son épouse Alphonsine **LOWET**
Louis, Maurice, Jean-Claude **NIHOTTE** et leurs prts
Alphonse **PIRON**, Anna **GILSOUL** et leurs enf. l'abbé Adolphe **PIRON**
- 26** MF fam. de **MACORS**, d'**OTHEE** et de **FOOZ**
MF fam. **BERTRAND**, **CHARLIER** et **MORTIER**
MF Germaine **CHARLIER-FURNEMONT**

CELLES

- 5** Christian et Joseph **NEUTELERS** et prts déf.
Marie-Anne **LHOEST** et Aline **ORBAN**
- 5** MF **DELCROIX** de **FRAMES**, **DUBOIS**, **HENRARD**, **NAVEAU**, **LEDENT**, **TOMBEUR**, de **GONTHEM**-de **GHAZON**, **LECLERCQ**, **DELVAUX**, de **MACORS**-d'**OTHEE**

LES WALEFFES

- 8** MF fam. **SOUXHIER-HEERS**
MF fam. J. **COURARD** et autres
- 19** Joseph **KEPPENNE**, sa petite fille Gaëtane, fam. **KEPPENNE-GASPARD** et **HANLET-HOGE**
Bernadette, Fernand et Marcelle **CLAJOT**, fam. **CLAJOT-FRESON**, prts et amis déf.
Jozef **DUCHAMPS**, Fam. **GIET-JUVENS**, **DUCHAMPS-FABRY** et prts déf.
- 19** Robert **JACOB**, prts et amis déf.
Dora **HANCHIR**, prts et amis déf. fam. **COLLIN-SCHOENAERS**
- 22** Epx Joseph **COLLIENNE**, Marie **MEUGENS** et déf. de la maison de repos
MF fam. **PARFONDRIY** et Père **VERCOVEN**
MF époux **FARCY-WINAND**

VIEMME

- 12** MF fam. **DELCROIX** et **DUMONT**, abbé **STREEL-BODEN**
Fam. **VANDERMEIR**, **DESTEXHE**, **NIZET** et **JACQUEMIN**
- 12** MF Fulvie **BOURDOUXHE** et fam.
MF Désiré et Joseph **BOURDOUXHE** et fam.
MF Jean de **BRABANT** de **LIMONT**

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

Borlez : chez Mme Mimie PIRON-GILSOUL , rue Berotte, 16	☎ 019 56 63 65
Les Waleffes : chez Mme Bernadette JACOB , rue de Borlez, 40	☎ 019 56 67 56
Celles : chez Mme Mylène NEVEN , place J. Wauters, 3	☎ 0477 22 87 43
Viemme : chez Mme Anne-Catherine MATHY , rue A. Jamouille, 16	☎ 019 32 43 68

Préparation au baptême

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
Claudine et Vincent BRICHEUX-REYNAERTS , rue A. Braas, 16 à Celles	019 33 00 53
Carine et Louis EVARD-HOUGARDY , rue de Waremme, 72 à Berloz	0495 87 80 06
Monsieur le Curé Faustin MANSIARA , ruelle du Presbytère, 1, 4257 à Berloz	0476 87 44 77

Un peu d'humour....

Un professeur de droit demande à un élève de première année lors d'un examen oral :

- Dites-moi, jeune homme : qu'est-ce qu'un délit?
- Un délit, Monsieur, c'est ce que vous êtes en train de commettre.
- Ah bon? Expliquez-moi...
- Et bien, selon le code pénal, celui qui profite de l'ignorance ou de la faiblesse d'un tiers pour lui porter préjudice commet un délit!

Bienvenue à Basile à la petite école de Viemme.

C'est l'hiver et nous espérons beaucoup de neige cette année ! Pour les récréations, nous chaussons nos bottes et nos pantoufles qui nous attendent sur le radiateur.

Un atelier cuisine est organisé avec les parents tous les jeudis. Quand on cuisine à l'école, on fait bien plus que confectionner un petit plat pour les gourmands. On découvre un nouveau type d'écrit (la recette), on exerce ses petits doigts (il faut couper, tourner, mixer,...), on apprend des nouveaux mots (ingrédients, ustensiles,...) et on apprend aussi à se repérer dans le temps (il faut enchaîner les différentes actions).

Si vous avez des piles usagées, pensez à nous. Devant la porte de la bibliothèque, il y a un fût pour les collecter. Avec les points ainsi gagnés, nous voulons acheter un espalier pour la salle de gym.



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 internet** <http://mapetiteecoledeviemme.be> Nous sommes également sur facebook : mapetiteecoledeviemme.

Edith, Vincianne, Aurélie et les petits bouts



Marché de Noël des petits bouts

Féerie de Noël à l'école de Celles

Le 22 décembre dernier, le ciel des maternelles était rempli d'étoiles. Parmi les lumières scintillantes, nous découvrons, rien qu'en levant la tête, de jolis croissants de lune.

Au loin, on apercevait le trône du père Noël, son traîneau et la boîte aux lettres des souhaits...

En continuant la balade, nous pouvions admirer de petits anges, des biches, des couronnes, des bottes et moufles ainsi que des sapins. Le tout dans les tons de blanc et doré.

Au centre, était dressée une jolie table de Noël.

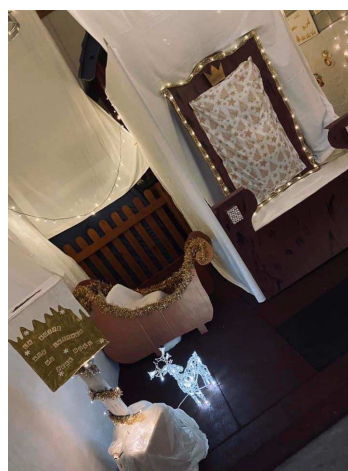
En passant la montagne enneigée et les quelques pingouins posés sur leur banquise, nous pouvions, par une petite fenêtre, apercevoir un joli coin salon orné d'une cheminée... une mise en scène orchestrée avec des jolis chants de Noël.

Pour couronner le tout, une odeur de vin chaud nous accompagnait lors de tout notre trajet, nous mettant l'eau à la bouche, nous pouvions nous restaurer avec une assiette apéritive et quelques cougnons.

Les enfants de maternelles de Celles et les enfants de la classe inclusive ont été heureux de présenter leur univers à la veille de Noël dans un cadre féerique.



L'équipe maternelle de l'Ecole de Celles



Des nouvelles de nos scouts



Toute l'Unité vous présente ses meilleurs vœux de bonheur et de santé pour cette année qui commence. C'est pour notre équipe d'animation le moment de se poser, à mi-parcours de notre mandat et de vous partager nos impressions.

Depuis notre arrivée en mars dernier, nous avons déjà vécu de très beaux moments riches en émotions avec nos supers animateurs:

- de belles soirées à vous rencontrer lors de la fête d'unité ou du souper du bourgmestre par exemple, où les scouts répondent toujours présents pour rendre service! Tout comme ils portent haut les valeurs d'entraide et d'action sociale (opération arc-en-ciel, CAP 48, BeWapp...) Merci à vous de toujours répondre présents et d'accueillir aussi gentiment les activités scouts.

- nous avons été bien accueillis lors de notre visite des grands camps d'été, aboutissement d'une année entière d'animation. Cela nous a permis d'apprécier «le temps, le

talent et le cœur» dont les animateurs font preuve pour offrir aux enfants des moments inoubliables.

- sans conteste, le week-end de Montée reste pour nous un moment de partage très fort! Encore une fois, la créativité et la motivation des jeunes animateurs nous a éblouis.

Pour construire cette relation privilégiée avec les jeunes, nous avons pu compter sur le soutien de la Fédération scout à travers des journées de formation et la rencontre régulière des unités voisines. Ces partages sont riches en contenus et nous portent dans notre rôle d'animateurs d'Unité.

Si vous voulez nous rejoindre pour goûter à cette expérience enrichissante, soyez les bienvenus et contactez-nous dès à présent pour entrer en douceur dans la danse durant notre seconde (et déjà dernière) année!



Geneviève Humblet 0496/341221 - Geneviève Willems 0498/507515 - Annick Vincken 0472/326337 – Bruno De Bonhome 0497/589612

Le faimois Elias Hansen espoir belge de judo mis à l'honneur



Le jeudi 12 janvier c'était la reprise des entraînements en la salle «la Forge» à Faimés. J'y ai rencontré Elias un grand gaillard vice champion de Belgique dans la catégorie espoirs de moins de 81 kg. Il est âgé de 16 ans. Il a débuté dans cette discipline qu'est le judo à l'âge de 6 ans (en japonais judo signifie : voie de la souplesse). Il est étudiant en 5^e année à l'Institut Sainte Véronique de Liège, s'il souhaite continuer bien évidemment son sport favori, il veut plus tard devenir comme son père ingénieur. Son objectif, c'est ne plus être le second, mais bien de monter sur la plus haute marche et devenir champion de Belgique.

Il est entraîné par le senseï Raphaël Vanluyk qui est 5^e dan (excusez du peu) dans une hiérarchie qui peut vous conduire pour les meilleurs jusqu'au 10^e dan, mais en Belgique, le grade atteint le plus élevé dans ce domaine, est l'apanage du maître carolo Théo Guidelmont qui après de 59 années de pratique, est devenu dernièrement 9^e dan. Par le passé, la Belgique a connu quelques grands champions, tels : à tout seigneur, tout honneur Robert Van de Walle, ce géant ostendais 1.8 m et 95 kg, plusieurs fois médaillé dont une en or à Moscou en 1980 toutes catégories, ainsi que Mathias Casse qui en juin 2021 à Budapest est devenu le premier champion du monde des moins de 81 kg et on n'oubliera surtout pas de mentionner l'exploit réalisé par Ingrid Berghman, devenue championne olympique en 1988 à Séoul.

Le judo, ce sport martial par excellence inventé en 1882 par le japonais Jicoro Kano est pratiqué par 15 millions de sportifs dans le monde. Il a parmi ses nombreuses vertus, d'améliorer la capacité cardiovasculaire et donne une très grande souplesse au pratiquant. Et ensuite rappelons nous cette citation extraite de la dixième satire de Juvénal «mens sana in corpore sano», qui traduit, signifie «une âme saine dans un corps sain». Dans notre club de Faimés dirigé par Vanluyk père et fils, ils sont environ 70 pratiquants de tous âges, les filles représentent plus ou moins un tiers des effectifs et j'ai même aperçu peut-être un futur champion âgé de 6 ans.

Afin d'être plus précis, le papa me confie que, s'il bénéficie bien évidemment à la fois du soutien et du coaching régulier du senseï Raphaël Vanluyk avec lequel il a tissé des liens très étroits, il n'en reste pas moins officiellement affilié au club Sen-mo-sen d'Andenne, dirigé par James Sterpin. Quant à nous, toute notre rédaction s'associe pour souhaiter un brillant avenir à Elias et qu'il continue à progresser dans ce magnifique sport qu'est le judo afin de faire la fierté de ses parents et de notre belle commune de Faimés.



Franco Slaviero

Décembre – janvier à Faimés



Remise des bénéfices de la soirée du bourgmestre aux différents comités de Faimés

La chandeleur et ses crêpes

Comme chaque 2 février, nous allons tous faire des crêpes mais savez-vous d'où vient cette tradition ?

À l'origine, la Chandeleur était une fête païenne célébrée par les Gaulois pour honorer le dieu de la lumière, Lugus. La fête était appelée "la fête des pans", car on offrait des pains à Lugus en signe de dévotion. Lorsque les Romains ont conquis la Gaule, ils ont adopté cette fête et l'ont associée à la fête de la purification de la Vierge Marie, qui avait lieu 40 jours après la naissance de Jésus. Cette fête était connue sous le nom de "Candlemas" en latin, qui signifie "fête des chandelles".



En 472, le pape Gélase 1^{er} décide qu'elle deviendra une fête chrétienne célébrée chaque année le 2 février. Elle marque la fin de l'hiver et le début du printemps, ainsi que la présentation de Jésus au Temple de Jérusalem.

Au fil des siècles, la Chandeleur est devenue une fête importante en Europe, notamment en Italie et en Espagne. Chez nous, elle est souvent associée à la tradition de faire des crêpes, qui symbolisent le soleil et la lumière. On dit que si l'on réussit à lancer une crêpe en l'air et à la rattraper dans la poêle avec une main tout en tenant une pièce d'or dans l'autre main, on aura de la chance toute l'année.

Dans d'autres pays, comme l'Irlande, la Chandeleur est célébrée sous le nom de "la fête de la lumière", avec des feux de joie et des cérémonies de bénédiction de la lumière.

Pour un peu varier des versions « classiques », voici deux propositions de recettes :

Une crêpe salée au chèvre et au miel

Les crêpes salées sont la garantie d'un repas réussi. Garnies de jambon, de fromage, ou encore de légumes, elles sont toujours parfaites. Et en plus, elles sont prêtes en quelques minutes !

Ingrédients : 500 g de farine de sarrasin, 1 œuf, 25 cl de lait demi-écrémé, 120 g de noix concassées, 240 g de bûche de chèvre, 100 g de chèvre frais, 10 cl de crème liquide, 20 g de beurre et du miel liquide

Réalisation :

- Versez la farine, le sel et le poivre dans un grand bol. Ajoutez l'œuf, 1 litre d'eau et le lait. Fouettez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Faites chauffer, à feu vif, une crêpière avec une noisette de beurre. Versez une louche de pâte, et faites cuire la crêpe un peu plus d'1 mn, retournez-la et prolongez la cuisson 1 mn. Réservez ensuite les crêpes.
- Torréfiez les noix dans une poêle, à sec, pendant 5 mn sur feu moyen.
- Coupez la bûche de chèvre en tranches fines. Mélangez le chèvre frais et la crème liquide.
- Faites fondre une noisette de beurre dans une crêpière, déposez-y une crêpe. Étalez 1 cuillère à soupe de mélange chèvre frais-crème au centre de la crêpe, puis ajoutez des tranches de chèvre. Parsemez de noix. Poivrez et laissez chauffer 5 mn. Rabattez les bords vers le centre et nappez de miel liquide.



Terrine de crêpes aux pommes

Ingrédients : Pâte à crêpes, 6 pommes reinettes, crème fraîche épaisse, sucre, cannelle.

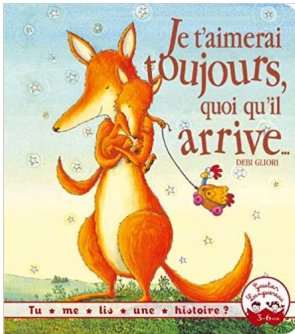
Réalisation :

- Commencez par préparer la garniture. Coupez les pommes pelées en quartiers, ôtez cœur et pépins. Faites-les cuire avec 1/2 verre d'eau à feu moyen, à couvert, durant 10 min. Ajoutez le sucre, la cannelle et la crème, remuez, puis remettez sur feu vif quelques instants pour assécher un peu la compote.
- Préparez la pâte à crêpes et faites chauffer un peu de beurre dans une grande poêle et faites des crêpes pas trop fines. Tapissez un moule à cake de film alimentaire. Tapissez le moule avec deux crêpes en laissant déborder les bords. Montez la terrine avec les autres crêpes en étalant une mince couche de compote entre elles et en rabattant chaque crêpe sur elle-même.
- Rabattez alors les bords des deux premières crêpes sur le dessus, tassez bien. Couvrez d'une feuille de papier d'aluminium ou sulfurisé, posez une planchette sur la terrine et posez-y un poids. Mettez 12 h au frais.
- Démoulez la terrine sur un plat long, découpez-la en tranches de 1 cm environ et servez-la éventuellement accompagnée d'une crème anglaise parfumée.



Angélique Derclaye

Au fil des pages....



Je t'aimerai toujours, quoi qu'il arrive, Debi Gliori

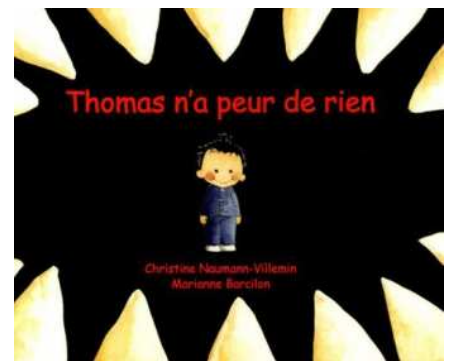
Petit renard est de très mauvaise humeur. Et comme il casse tout, il pense que personne ne l'aime. Mais maman renard lui assure que même s'il devient un crocodile, une mouche ou un ours, elle l'aimera toujours.

Une magnifique histoire sur l'amour inconditionnel des parents, joliment illustrée.

Thomas n'a peur de rien, Christine Naumann-Villemin

Thomas est un petit garçon qui n'a peur de rien. Ses parents sont inquiets. Tout le monde y va de son conseil, mais rien n'y fait : ni les monstres, ni les piqûres du docteur ne le font frissonner. Jusqu'au jour où le médecin lui annonce que la petite souris va passer...

Une histoire à lire de 3 à 6 ans.



Je revenais des autres, Mélissa Da Costa

Ambre est une jeune femme de 20 ans. Elle a l'avenir devant elle mais son horizon est bouché. Bouché par un homme de 40 ans qui ne quittera jamais sa femme et qui a une autre vie. La seule solution pour elle : en finir. Pour la sauver, il l'envoie dans un hôtel des Hautes-Alpes comme saisonnière. Ambre va devoir réapprendre à vivre, côtoyer d'autres saisonniers, eux aussi abîmés par la vie.

Une belle histoire de résilience.

Delphine Lallemand

Jeu de société

Rythme et Boulet, Gabriel Ecoutin

Un petit jeu d'ambiance qui amènera bonne humeur et rires !

Le principe : tous les participants tapent le rythme « We will rock you » sur les genoux et les mains. Un premier joueur mime le signe qui lui a été attribué via une carte à la place de taper dans les mains. Il mime ensuite le signe d'un autre joueur qui doit à son tour répéter son signe avant d'appeler un autre joueur. Le tout sans perdre le rythme !

Un jeu destiné à tous à partir de 10 ans, pour 4 à 12 joueurs.



Delphine Lallemand

Le cerf élaphe (*cervus elaphus*)

Il est là devant moi ce seigneur de nos forêts ardennaises, bien visible malgré la brume matinale qui envahit la forêt et la clairière de cette superbe fagne wallonne (que beaucoup nous envient) en ce matin de fin septembre qui coïncide avec le fameux brame du maître des lieux. Bien dissimulé derrière un sapin, j'essaye d'être le plus discret possible, subitement, alors que jusque là tout était absolument silencieux, on entend une sorte de mugissement bas, profond et rauque à la fois, et qui comme à chaque fois a le don de me donner des frissons tout le long de mon échine. Je dois bien vous l'avouer qui me flanque aussi à chaque fois la frousse tant l'animal qui génère tout ce vacarme, me semble proche et trop proche peut-être. Et ses brames allant de plus en plus crescendo ne sont pas faits pour me rassurer.



Ils me ramènent bien des années en arrière, lorsque jeune scout, j'accompagnais très tôt le matin le jeune fils du fermier dont la ferme se trouvait à proximité de notre camp dans la région de Francorchamps, et cela afin d'essayer d'apercevoir ce fameux cervidé de légende. C'est que ce roi en impose avec sa ramure impressionnante et le but de ce monarque, c'est évidemment d'intimider ses éventuels rivaux, afin qu'ils évitent de se montrer dans les parages en essayant de

courtiser les biches de son harem qu'il considère comme chasse gardée.

En général les cerfs, en dehors de la période de brame (qui coïncide avec celle des amours) sont des animaux plutôt sociaux qui forment des grandes hardes qui se sentent particulièrement bien ensemble, même s'il existe chez eux une nette séparation entre les sexes. En effet, après l'âge de deux ans, les mâles deviennent particulièrement ambulants et prennent le large pour s'associer, de façon informelle, à des congénères de même sexe. Même si avec l'âge, ils deviennent individualistes et préfèrent la solitude; ils ne tolèrent que de temps à autre un cerf plus jeune à leur côté, que les chasseurs appellent «l'adjutant». Les femelles se montrent beaucoup plus constantes. La harde est une communauté stable qui est souvent conduite par une vieille biche ayant beaucoup d'expérience et que l'on appelle «la bréhaigne», rendue stérile à cause de son âge.

Cette vieille biche, transmet aux plus jeunes biches les traditions héritées de celles qui l'ont précédées, entre autres : les itinéraires empruntés depuis de décennies, à savoir, les chemins qui conduisent vers une herbe plus tendre ou comment par exemple : rejoindre leur quartier d'hiver où en cas de danger, comment choisir le meilleur chemin pour fuir le plus rapidement. Mais c'est surtout lorsque le danger vient de l'homme que la présence de la biche meneuse est prépondérante, car elle sait le danger que représente la traditionnelle sonnerie du cor de chasse précédant le début des hostilités.

Mais que l'on se rassure, même si le cerf est considéré comme étant «le gibier roi» par tous les chasseurs en général, il est loin de risquer l'extinction en Belgique tant les règles autorisant le tir sont restrictives et punissables par de très fortes amendes en cas de non respect du règlement, ce qui vous devinez bien, donne à réfléchir au tireur avant d'appuyer sur la détente.

Franco Slaviero

Etoile de Faimés

Le 5 février	15h	Faimés	-	Aubel A		Faimés B	-	Fizoise B
Le 12 février	15h	KFC Eupen A	-	Faimés		Haneffe	-	Faimés B
Le 26 février	15h	Faimés	-	RFC Hannut A		Faimés B	-	ESFC du Geer B

Un peu d'humour...

Un bus à ne pas rater !

Un bus plein à craquer descend une pente à toute vitesse.

Un homme court derrière pour le rattraper. Un passager l'aperçoit et lui crie par la fenêtre :

Mon pauvre monsieur, vous n'y arriverez jamais ! Attendez le prochain ! - Je ne peux pas, répond-il, essoufflé, c'est moi le chauffeur.

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

Samedi 4 février rue de Huy, 192,
4317 Viemme

**Souper Cercle paroissial et
Ecole Maternelle de Viemme**

BE88 7775 9592 5741 Ecole Maternelle
Libre de Viemme.

Vos dons sont les bienvenus

Renseignement et inscription auprès : Lamiral :
0478 78 11 51, Mathy 019 32 38 63 ou 0474 78 09 63
Nibus 019 32 60 65 Smet 019 32 52 72 ou
met_paul@yahoo.fr

Samedi 18 février à la salle La Forge
à Celles

**Souper tartiflettes des
Eclaireurs**

Réservation au 0471452137 ou 0496 81 66 21
9€ pour les enfants et 14€ pour les adultes
Et il y a possibilité d'emporter mais il faut
amener un Tupperware

Dimanche 19 février à 14h30
au Cortil à Borlez

Réunion du comité apicole

Thème : observation au trou de vol
et tout ce qui tourne autour.

Vendredi 24 février à 20h
au Cortil à Borlez

**conférence du Cercle
horticole de Faimés**

«La théorie sur la taille de la vigne»

Samedi 25 février à 14h
au départ du Cortil à Borlez

**démonstration de taille
sur la vigne**

organisée par le Cercle horticole de Faimés

Dimanche 26 février 2023, à partir de 14h
à la salle La Forge

Carnaval des enfants

entrée gratuite - activités récréatives pour
enfants - Clown - Bar - Crêpes et pâtisseries
une organisation du comité des
Djoyeux Borlatis

Samedi 4 mars à la salle la Forge
dès 18h30

**Souper de printemps de
l'Etoile de Faimés**

Souper suivi d'une animation
musicale après le repas

Au menu : Adultes : Moules - frites - 22 €
2 Boulets saucés - frites - 15 €

Enfants : 1 Boulet saucé - frites - 10 €

Réservations attendues pour le 25 février (paiement sur place):

Nico Rombouts : 0495 22 02 73

Manu Laruelle : 0476 33 94 81

Vendredi 10, samedi 11 et dimanche 12 mars

**Les amis de Faimés
retournent en Alsace et au
Royal Palace à Kirrwiller**

Pour tous renseignements et inscriptions Georges
Felix 0495 547196 et France Collin-Schoenaers
019 567436 ou 0476 653758

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

**Dîner du
F'AIMONS-
NOUS**

Voir détails et inscription
en page 3