

Editeur responsable :
André J.P., rue de la Station, 4 - GSM 0494 18 35 92 - jpablegny@yahoo.fr
Publicité et annonces :
Collignon Ryavec M.-A., rue de l'Institut, 92 - 4670 BLEGNY
Fax : 04 387 43 98 - GSM : 0495 60 00 87
e-mail : marieastrid.ryavec@ryavec.be
Les collaborateurs sont responsables de leurs écrits.
Les manuscrits non insérés ne sont pas rendus

N° 384
38^e ANNÉE
26/2/2008

Bureau
de dépôt
BLEGNY

MENSUEL D'INFORMATIONS GENERALES ET REGIONALES
DE L'A.S.B.L. BLEGNY INITIATIVES • Localités desservies : Barchon, Blegny, Bolland, Cerexhe-Heuseux, Dalhem, Feneur, Housse, Julémont, La Motte, Mortier, Saint-André, Saint-Remy, Saive, Trembleur, Rabosée, Wandre, Xhavée, Mortroux

Noces de diamant pour Jeanne et Victor



Les jubilaires entourés de leur famille et des membres de l'échevinat.

C'est à un couple bien connu de Saint-Remy qu'il a été rendu hommage en ce samedi de janvier 2008. Il y a en effet 60 ans que Jeanne Degueldre disait oui à Victor Counet.

Entourés de leurs enfants et petits-enfants ils ont été «remariés» par l'échevine Myriam Abat-Perrick dans la cafétéria du Chalet à Blegny-Mine où ils reçurent de nombreux messages de félicitations, de nombreux bouquets de fleurs avant de déguster un bon morceau de tarte.

Parmi les nombreuses occupations de Victor, on peut relever son amour pour la **photographie** et la collection de cartes vues.

C'est **une** de ses photos que nous vous présentons également **dans ce journal**.

La rédaction de Blegny Initiatives se joint volontiers aux congratulations exprimées en cette magnifique occasion.
G.Guyot

BOSCH

Des technologies pour la vie

Aspirateur traineau «logo ProEnergy»

- Compressor technology : technologie moteur innovante - fonctionnement davantage aérodynamique pour plus de puissance tout en utilisant jusqu'à 50 % en moins d'énergie.
- Régulation électronique de la puissance d'aspiration.
- Tube d'aspiration télescopique avec manchette coulissante et clip de fermeture.
- Système de filtrage hygiénique Air Clean HEPA
- Capacité maximale du sac de filtrage : 4 l.
- Support de rangement vertical.
- Rayon d'action : 10 m.
- 3 roulettes souples.



149⁹⁹

TVA et 1 € Rec. incl.

Electroménager • Audio • Vidéo
Maison Grosjean
S.P.R.L.
Magasin : rue Entre-deux-Villes, 2 à BLEGNY
Tél. 04 387 51 10 - Fax 04 387 78 61
e-mail : maison.grosjean@swing.be
internet : www.exellent.be/grosjean
Notre force, le service après vente par nos soins !

Fleurs Dasse



Fleurs - Plantes
Bouquets de mariées
Montages
pour toutes circonstances

OUVERT LE DIMANCHE MATIN

Rue de l'Institut, 31 - BLEGNY - Tél. 04 387 42 08

Chaussures *Lehane*

NOUVEAU

ESPRIT
shoes

REPLAY
FOOTWEAR

Rue Entre-Deux-Villes 47 - 4670 BLEGNY - Tél. 04 387 45 18

0208



Fêtez

PAQUES

Tapis vert et jardin de papillons
garniront notre étalage de printemps.

La Pâtisserie Pierre Ledent

présente ses modèles de coquilles d'œufs garnis
en chocolat blanc, lait et fondant.

Ses décors en chocolat : un peu, beaucoup, à la folie...
attireront tous les regards des petits et des grands !

Profitez de cette fête : offrez-vous un gâteau entremets
glissé dans son bel habit de Pâques !

Pierre Ledent

**BOULANGERIE
PATISSERIE**

Rue Entre-deux-Villes, 59
4670 BLEGNY
Tél. 04 387 42 16

ELECTRICITE GENERALE
Chauffage à accumulation
S.P.R.L.
FAVRAY
Jean-Luc
21, rue André Ruwet 4670 BLEGNY
Tél. 04.387.79.32 - GSM 0475/98.18.44



Alain DONNAY
S.P.R.L.
ENTREPRISE GENERALE DU BATIMENT
**TOITURE - SANITAIRE
PETITE MAÇONNERIE
& TRANSFORMATION**
Tél. : 04/387 74 86
Fax : 04/387 79 91
Rue Troisfontaines, 76 4670 BLEGNY




BLEGNY MOVE présente

Marc COLLAS, Coiffeur Créateur 2

Depuis le 12 décembre 2007, Blegny compte un nouveau salon de coiffure. En effet, Marc Collas, coiffeur, créateur, visagiste et designer vous accueille depuis peu au 21 A de la Place Sainte-Gertrude.

Vous cherchez un conseil personnalisé ? Marc Collas et son équipe sont spécifiquement formés en permanence pour vous orienter et définir avec vous un look approprié à votre personnalité.

Le dynamisme du créateur se retrouve non seulement dans la déco moderne de son salon, mais aussi dans la multitude de ses activités : il participe à quantité de salons, podiums etc, et propose de temps à autres des séances de relooking !

Il est vrai que Marc Collas n'est pas nouveau sur la scène : il possède en effet un salon à Houtain-St-Siméon depuis 2001, où œuvre une équipe de 4 personnes. Il accueille aussi bien les dames que les hommes et les enfants.

C'est d'ailleurs à la demande de certaines de ses clientes qu'il a décidé de créer un deuxième salon à Blegny, où vous serez reçu(e) avec ou sans rendez-vous. du mercredi au samedi de 9 h à 18 h.

Pour le contacter : A Houtain : 04.374 27 64 - A Blegny : 04.370 01 33
21 A Place Sainte-Gertrude www.studiocoiff.be



Le journal «Le Saint-Remois» fête son 200^e numéro

Le samedi 26 janvier à la salle de la Ligne Droite, les responsables du journal, sous la houlette de Madame Kragl, présentaient leur 200^e numéro.

A cette occasion ils avaient invité leurs sympathisants à une soirée qui débuta par les allocutions de Madame Kragl suivie de celle de Marc Bolland, de Monsieur Daerden Fils et de Madame Muzin.

Après le vin d'honneur l'assemblée fut invitée à visiter l'exposition-rétrospective. Un repas suivi d'une animation musicale termina la fête.



Madame Kragl présente la soirée.

MENUISERIE COLLARD S.P.R.L.
Place du Village à Mortier T. 04 387 40 57
Nouveau
• Réalisation de terrasses en bois Bankirai à fixation invisible.
• Bardages extérieurs en bois.
• Toute menuiserie.
• Rénovation de vieux bâtiments

Record Premium Invest
6,10%* en 2007

Vous visez plus haut.
Aussi pour votre épargne/
Plus d'info ? contactez :

BEUKEN-COLIN S.P.R.L.
Jean-Marie FASTRE
Thier du Ry, 1 à 4671 Barchon
Tél. 04.387.76.29 - Fax 04.387.76.46
beuken-colin@recordbank.be - www.recordbank.be



* Sous réserve de l'approbation de l'Assemblée Générale d'ING Life Belgium s.a. Les rendements n'offrent aucune garantie pour l'avenir. Record Premium Invest est une assurance-placement de type branche 21. Il s'agit d'un produit d'ING Life Belgium sa, commercialisé par Record Bank sa. Pour plus d'infos, consultez la fiche technique détaillée mise à votre disposition gratuitement chez votre agent bancaire Record.
Assureur: ING Life Belgium sa, compagnie d'assurances, agréée par la CBFA sous le numéro de code 2550.
Siège social: cours Saint-Michel 70, 1040 Bruxelles - RPM Bruxelles. Tél. +32 2 738 56 66 - info-insurance@ing.be - www.ing.be
BIC: BBRUBEBB - Compte: 310-0762742-20 (IBAN: BE28 3100 7627 4220).
Agent d'assurances:
Record Bank sa, agent d'assurances inscrit à la CBFA sous le numéro de code 12165A pour ING Life Belgium sa.
Siège social: avenue Henri Matisse 16, 1140 Evere - RPM Bruxelles - TVA BE 0403.263.642
www.recordbank.be - BIC: BBRUBEBB - Compte: 652-0408951-81 (IBAN: BE36 6520 40895181).

Agence ouverte du lundi au vendredi de 9 h à 12 h 30, le mercredi de 14 h à 18 h et le samedi de 9 h 30 à 12 h et sur rendez-vous.

Cercle horticole blegnytois

Les spirées

Ces arbustes sont incontournables au jardin d'agrément, pour leur floraison abondante et leur facilité de culture.

Elle sont de deux familles. Celles de printemps fleurissent blanc, celles d'été sont roses ou rouges.

Les spirées de printemps fleurissent sur le bois de l'année précédente. Elles doivent avoir été taillées cette année-là, juste après la floraison.

Thunbergii fleurit de fin mars à début avril. **Arguta** suit, en avril-mai, ainsi que **Prunifolia Plena**. En fin mai - début juin suivent : **Betulifolia**, **Nipponica** et **Vanhouttei**, la plus connue.

Les spirées d'été, suivant l'espèce, fleurissent de juin à septembre sur le bois de l'année. Elles sont taillées à la fin de l'hiver.

X. Billiardii et **Douglasii** ont une forme buissonnante à tiges dressées atteignant une hauteur de 2 m et donnent des panicules terminales de 10 à 20 cm de longueur avec un aspect vaporeux de «barbe à papa».

En été, les spirées du Japon, plus petites ont une hauteur de 50 à 80 cm. Elles donnent des fleurs groupées à la manière du sureau ou des achillées. Citons **Anthony Waterer**, la plus cultivée, pour ses grands corymbes carminés. Virant au rose et ses feuilles dentelées ressemblant à celles de la sauge. Elle fleurit de fin juin à août. **Golden Princess** a un feuillage rouge cuivre, puis jaune vif, virant au rouge en automne, fleurs rose pourpre. **Golden Flame** a le feuillage jaune, virant au rosé et fleurit rose durant tout l'été.

Tout en aimant le soleil, les spirées supportent la mi-ombre.

On peut les multiplier par division de printemps, par marcottage et bouturage.

Blegny Initiatives Magazine

TARIFICATION DES PUBLICITES

(à partir du 1^{er} février 2008)

1/20 page 8 x 5,5 cm	
ou 4 x 11 cm	38 €
1/10 page 8 x 11 cm	65 €
1/8 page 10 x 14 cm	75 €
1/4 page 20 x 14 cm	135 €
1/2 page 20 x 21 cm	250 €
1 page	Tarif sur demande

Publicité à communiquer avant le 5 du mois.

Salons du Mont Carmel

Salle de réception
Service traiteur

Restaurant ouvert tous les jours pour Table d'Hôtes

Priessevoye 18 - 4671 Saive
(1 km de la caserne)

Tél. 04 362 84 14
GSM 0477 33 05 02

Visitez notre site
www.Salonsdumontcarmel.be



Bois de chauffage

à partir de 50 €/stère

www.green-tech.be
0495 12 01 31

Fêter l'an neuf

Comme chaque année à pareille époque, le personnel de l'Administration communale ainsi que les enseignants se sont réunis pour fêter, comme il se doit, l'entrée dans l'an neuf.

Deux cent dix personnes ont répondu à l'invitation du Collège. La fête s'est déroulée au Domaine touristique de BLEGNY-MINE, en toute convivialité, autour d'une bonne table.

Les pensionnés de l'année (Madame Colette MARQUET, Monsieur Roger MONSEZ ainsi que Monsieur ANDRE Jacques) n'ont pas été oubliés et l'après-midi s'est terminée dans une ambiance extraordinaire. Le groupe «Légendes», constitué de treize musiciens et chanteurs enthousiasmait véritablement l'assemblée. Quel moment agréable et festif!

Vivement janvier 2009...

Bénédicte HOUGARDY
Responsable du personnel.

A. Hecq

25 ans au service de la population blegnytoise, cela ne passe pas inaperçu !

C'est ce quart de siècle qu'a voulu fêter l'asbl **Solidarité et Services de Blegny** le 25 janvier dernier en réunissant tous ses travailleurs lors d'une réception de nouvel-ann exceptionnelle !

Le mot de bienvenue du président, Henri Rousseau, a retracé les grandes lignes de l'histoire de l'asbl ; de ses débuts avec l'engagement des 9 premières dames à aujourd'hui où l'asbl est devenue le pilier incontournable de l'aide à domicile local avec ses 260 personnes occupées quotidiennement.



P. Theunis entouré de H. Rousseau, S. Lejeune et I. Rousseau

« Que de chemin parcouru en 25 ans ! » a lancé le président, en présentant les différents services d'aide aux personnes, qui sont, à l'heure actuelle, en pleine expansion: le service des repas à domicile (plus de 100 repas livrés quotidiennement), les services d'accueil de l'enfant (99 lits dont 89 rien que sur l'entité), le service d'aide-ménagère (à tarif social ou en titres-service), la banque alimentaire au service des plus démunis, le service de courses ménagères, le service du repassage, répartis en deux centres pour encore mieux servir chaque semaine les 140 utilisateurs, ... sans parler des nombreux coups de main ponctuels par l'équipe des ouvriers.

Et ce quart de siècle sera l'occasion de montrer tout ce que le personnel sait faire, à travers une journée exceptionnelle à laquelle l'asbl va s'inviter en participant à la **Journée Découverte Entreprise du dimanche 5 octobre 2008** : une sorte de « portes ouvertes » à dimension régionale où tous les services et structures seront accessibles au public de façon originale.

C'est ensuite à **Ingrid Rousseau et Sabine Lejeune**, directrices des services, de poursuivre le discours en présentant les perspectives futures de l'asbl ! Il est tout à fait naturel de ne pas s'arrêter en si bon chemin...

C'est ainsi qu'Ingrid a annoncé l'ouverture imminente du service de petite couture et raccommodage, la création d'un 3^{ème} centre de repassage dans l'entité, le projet de développer au sein de la banque alimentaire un magasin social au profit des personnes en difficultés.

Sabine, quant à elle, a présenté les grandes lignes de la rénovation de la maison d'enfants de St-Remy prévue pour l'été prochain, l'agrandissement de celle de Cheratte-Hauteurs en collaboration avec la Ville de Visé ainsi que la création d'une crèche de 24 lits à Sclessin, en collaboration avec la Ville de Liège.



Sabine a également annoncé une formation sur le thème « des limites éducatives » durant cette année 2008 avec le concours financier du Fonds Social Européen.

Après cette longue partie académique, c'est le personnel lui-même qui a été mis à l'honneur, à savoir celles qui durant l'année 2007, ont donné la vie, les médaillées de 20 ans de carrière, les brevetées secouristes, les nouvelles venues ainsi que celles qui ont droit à un repos bien mérité ! Tout cela dans la sympathie et la bonne humeur d'un « cocktail dînatoire » abondant !

Enfin, c'est le régional Pierre Theunis qui a poursuivi l'animation de la soirée pendant près de 3 h accompagné de son music-hall, dans une ambiance détonante, digne d'un 25^{ème} anniversaire !

La touche finale de cette soirée fût évidemment délicate car agrémentée d'un gâteau orné de 25 bougies, soufflée par un président fier mais ému d'avoir mené à bien, ce qui était 25 ans plus tôt un véritable défi : devenir le premier employeur social de l'entité blegnytoise.

Eric Wislez

L'INSTALLATION SANITAIRE

Etablissements
FRANCIS SWINNEN

INSTALLATIONS SANITAIRES
PLOMBERIE • ENTRETIENS
DÉPANNAGES • TOITURES
DISTRIBUTEUR DE
PISCINES EN KIT UNIPOOL
(Possibilité assistance technique)

Rue de Gobcé, 83 - 4670 BLEGNY
Tél. : 04 387 71 21 - Fax 04 387 70 99



Chez

LAETITIA

Pour les jeunes
comme pour les moins jeunes

chez LAETITIA
les coiffures sympas...

HAUTE COIFFURE

Tél. 04 387 47 37

Exclusivité des produits de beauté du Docteur RENAUD de Paris

52, rue Trou du Loup

4670 BLEGNY

Serge Wegnez



Peinture &
Décoration

Blegny

Rue de
l'Institut, 87
4670 BLEGNY

Tél. - Fax : 04 387 83 15
GSM : 0495/57 57 46

Les travaux sont effectués par le patron

LEJEUNE Stéphane

Abattage, Elagage, Bois de chauffage
Aménagements de parcs et jardins
pose de clôtures industrielles et sportives
Création de terrasses en tous genres

Rue Trou du Loup 21 4670 BLEGNY
GSM 0474 88 71 00

Le
restaurant-
friterie

4 Bras

*vous accueille
avec le sourire
et professionnalisme*

Tél. 04 370 17 34
Fax 04 370 29 96

Rue de Rabosée 94
4020 WANDRE

Ouvert tous les jours de 11 h 30 à 14 h 30 et de 17 h à 22 h
Fermé le LUNDI midi

Infirmière à domicile

agrée des mutuelles

JANSSEN F.
TÉL. 0496 88 22 30

Un bouton, une tirette, un pantalon à raccourcir... ?

Nous avons une solution pour vos travaux de couture et de raccomodage !

Profitez de notre atelier situé en plein cœur de Blegny grâce au système Titre-Services : 4,69 €/heure pour un travail de qualité réalisé par une couturière professionnelle !

ASBL SOLIDARITE ET SERVICES - Rue de l'Institut, 24 - 4670 BLEGNY - T. 04 387 43 64

Centre de beauté **Jacqueline**

Soins du visage personnalisés (laser)
Spécialiste des soins amincissants et raffermissants
Cabine Sauna INFRA-ROUGES
Balnéothérapie
Acné
Épilation définitive par la lumière pulsée
Photo-rajeunissement de la peau
Blanchissement de dents

Micro-débrassage
Brume bronzante
Modélage des ongles en acrylique
Épilation • Minceur
Pédicure • Maquillage permanent
ENVIRON • Soins et produits à la vitamine A pour des résultats garantis
Solarium Ergoline: 43 tubes + 4 HP visage
VIP ALLENIUM AMINCISSEMENT
Raffermissant Drainage
Maquillage Zone Joviale

Rue des Roches, 6 - 4670 BLEGNY - 04 387 52 50 - www.centredebeaute-jacqueline.be

SuperSonic
Fermé le samedi après-midi

Les nouveaux bijoux DUNIA sont arrivés

Votre C.PAS et son action chauffage

Situation au 1^{er} février 2008

1. Comme les années précédentes, le **FONDS CHAUFFAGE du Gouvernement fédéral** intervient, par l'intermédiaire des CPAS : - pour des livraisons effectuées :

• entre le 1^{er} septembre 2007 et le 30 avril 2008 (catégories 1, 2 et 3 : voir ci-dessous)

• entre le 1^{er} janvier 2008 et le 30 avril 2008 (catégorie 4)

- pour des personnes à faibles revenus ;

- pour l'achat de gazoil de chauffage (en vrac ou à la pompe), de pétrole lampant (à la pompe) ou de gaz propane en vrac (en citerne, pas en bonbonne, pas de butane) ;

- quand le prix officiel du mazout de chauffage atteint ou dépasse les 0,49 €/l (0,59 €, cat. 4).

L'intervention de ce fonds fédéral varie entre 0,03 € et 0,14 € par litre (cat. 1, 2 et 3) ou entre 0,02 € et 0,07 €/l (cat. 4). L'allocation varie en fonction du prix facturé, actuellement pour un maximum de 1500 l par hiver et par ménage (limitation à 150 € pour les achats de mazout ou de pétrole à la pompe).

Qui peut prétendre à l'intervention ?

On distingue quatre catégories :

1° - les bénéficiaires de l'intervention majorée de l'assurance maladie-invalidité (VIPO, OMNIO),

- les bénéficiaires d'un revenu d'intégration (ou l'équivalent),

- les familles avec un enfant handicapé (recevant une allocation familiale majorée), ou un chômeur de longue durée ou le bénéficiaire d'une allocation pour personne handicapée ;

- les personnes âgées bénéficiant de la GRAPA ou du RGPA ;

2° - les personnes dont le revenu annuel brut ne dépasse pas 13.782,42 €, majoré de 2.551,49 € par personne à charge ;

3° - les personnes surendettées en procédure de médiation de dettes ou de règlement collectif de dettes ;

4° - les ménages à revenus modestes (montant annuel net imposable égal ou inférieur à 23.281,93 €).

Que faire concrètement ?

Il faut acheter son mazout (ou...), être livré entre le 01/09/2007 (01/01/2008 pour la catégorie 4) et le 30/04/2008 et introduire sa demande d'intervention au CPAS dans les 60 jours suivant la livraison. Le CPAS (par l'intermédiaire d'une des trois assistantes sociales) vérifiera si les conditions sont remplies.

Les documents suivants seront nécessaires :

- la carte d'identité,

- une attestation de la mutuelle pour les bénéficiaires de l'intervention majorée de l'assurance maladie-invalidité,

- la preuve des revenus de toutes les personnes du ménage (dernier extrait de rôle, dernière fiche de paie, dernière attestation d'allocation sociale,...),

- une copie de l'avertissement extrait de rôle du précompte immobilier (si vous êtes propriétaire d'un ou de plusieurs bâtiments autres que celui que vous occupez),

- pour les personnes surendettées, la décision d'admissibilité à un règlement collectif de dettes ou une attestation de médiation de dettes,

- une copie de la facture de la livraison du combustible de chauffage mentionnant la date et le lieu de livraison.

2. D'autre part, le budget communal 2008 a doté le CPAS de 50.000 € pour gérer un «FONDS SOLIDARITE ENERGIE». Ce fonds communal sera accessible aux familles qui sont dans l'impossibilité momentanée de payer leur facture de mazout, de gaz, de charbon ou d'électricité. Cette aide sera accordée (ou non) par le Conseil de l'Action sociale et devra être remboursée totalement ou partiellement ou pas du tout (en fonction de la situation des personnes) selon les modalités fixées par ce même Conseil. Une enquête sociale devra accompagner chaque demande.

Tous les renseignements complémentaires concernant ces demandes peuvent être obtenus auprès du Centre Public d'Action Sociale de Blegny, au 04/387.42.21.

Maurice MASSART
Président du CPAS.

Mérite sportif blegnytois

La commune de Blegny a décidé d'attribuer pour l'année 2007 :

**Le Trophée sportif communal,
le Mérite sportif communal
et le Prix d'encouragement.**

Le Trophée sportif communal récompensera un club ou une équipe d'un club qui aura réussi une ou des performances remarquables au cours de la saison.

Le Mérite sportif communal sera attribué à un sportif individuel ayant réussi de brillants résultats dans sa discipline, à un dirigeant, arbitre, entraîneur ou toute autre personne qui aura fait preuve tangible de dévouement en faveur de la promotion du sport blegnytois.

Le Prix d'Encouragement sera attribué à un jeune sportif méritant.

Il est fait appel aux candidatures auprès de la population de Blegny. Celles-ci devront parvenir à Monsieur Claude ANTOINE, Echevin, Administration communale, rue Troisfontaines, 11, Blegny avant le 1^{er} mars 2008, en précisant la désignation du trophée postulé ainsi que les nom et prénom du candidat, éventuellement le nom du club, sa date de naissance, son domicile ou le nom du club et son siège ainsi que la relation précise des faits invoqués pour justifier la candidature.

REGLEMENT GENERAL

Art. 1. Les trophées blegnytois peuvent être attribués chaque année. L'organisation générale est réalisée par l'Administration communale (Echevinat des Sports)

Art. 2. Toutes les spécialités sportives seront mises sur pied d'égalité, qu'elles soient exercées par des amateurs ou des professionnels.

Art. 3. Les candidats devront :

a) s'il s'agit de personnes physiques: être domicilié à Blegny ou pratiquer le sport dans un club ou groupement ayant son siège social dans l'entité.

b) s'il s'agit de club ou groupement: avoir son siège social à Blegny.

Art. 4. Les candidatures ne seront pas limitatives et devront être accompagnées des pièces justificatives nécessaires.

Art. 5. Aucun des candidats ne pourra être présenté deux années consécutives.

Art. 6. Les lauréats seront désignés par les présidents de clubs sportifs de la commune ou de leurs représentants. L'Echevin des Sports sera chargé du dépouillement des votes.

Art. 7. La désignation se fera par scrutin secret au classement par points. Le classement s'effectuant par ordre croissant.

Art. 8. Les prix seront remis aux lauréats au cours d'une séance officielle.

Art. 9. L'appel est lancé auprès des Présidents des clubs sportifs de l'entité et paraîtra dans la presse locale.

Bientôt
ouverture



nicoli
bar à glaces

Bar cocktail
et tapas

5, rue Lt Jungling
4671 BARCHON

OPTIQUE
PIERRE-MICHEL BILLET



Développement photo de qualité en 24h.
Photos d'identité en 3 min.
Service acoustique (sur rendez-vous)

BLEGNY - 7/1 rue Entre-deux-Villes - 04-387 54 34

Assurea

LE LEADER POUR VOS ASSURANCES

PIERRE ARNOLIS et toute l'équipe du Bureau ASSUREA vous proposent, grâce aux nombreuses compagnies partenaires :

- **Que vous soyez particuliers, indépendants ou entreprise**
 - une analyse de votre portefeuille d'assurances
 - des crédits hypothécaires très avantageux et flexibles : nous cherchons pour vous le meilleur taux du marché
 - des regroupements de crédits pour alléger votre budget
 - un conseil patrimonial personnalisé, avec nos placements avec ou sans risque

N'hésitez pas à nous contacter au

04/377 15 15

Rue E. Vandervelde 380 | B-4610 Bellaire | Tél. : +32(0)4 377 15 15 | Fax : +32(0)4 377 52 43
Rue de Fafchamps 39 | B-4670 Blegny

www.arnolis.be

6 Jamais en vain toujours en vin

Ce premier week-end de mars, Blegny-Mine sera à nouveau le lieu de convergence de tous les amoureux du vin et de la gastronomie. En effet, les 29 février, 1 et 2 mars prochains se déroulera la 11^e édition du Salon du Vin de Blegny-Mine. 56 stands réunissant viticulteurs et produits de bouche accueilleront le public dans la salle polyvalente du Domaine Touristique et dans un superbe chapiteau (chauffé) de 600 m². Les visiteurs pourront y déambuler dans les meilleures conditions pour découvrir les produits proposés à la dégustation.

Mine de rien, depuis sa création en 1998, cette manifestation est devenue un moment privilégié où règnent la convivialité et la bonne humeur, sous le signe de la qualité.

Ce n'est donc pas en vain que depuis bientôt 12 ans, le Comité d'organisation travaille pour allier l'accueil «à la liégeoise» avec les savoureux accents des amis de l'hexagone en donnant au Salon du Vin de Blegny-Mine une image de marque et de référence, tant auprès des viticulteurs que du public, amenant le Salon du Vin de Blegny-Mine à être, avec plus de 4.000 visiteurs, la manifestation de ce type la plus importante en Province de Liège.

Pour cette 11^e édition, 46 viticulteurs venus des principales régions viticoles de France viendront présenter leurs produits qui, pour plusieurs d'entre eux, ont été récompensés par des distinctions dans divers concours et revues faisant référence chez l'amateur de vin.

Pour accompagner ces divins (!) nectars, plusieurs artisans proposeront, qui du foie gras, qui des huîtres, qui des fromages et salaisons,... que les visiteurs pourront emporter ou consommer sur place dans des espaces prévus à cet effet.

Un restaurant est également installé au cœur du salon. Il propose une restauration traditionnelle qui peut être accompagnée par un vin choisi chez un viticulteur.

De plus, pour ceux qui veulent profiter pleinement du Salon du Vin, sans se soucier du retour en voiture, il est possible de loger au Centre d'Hébergement de Blegny-Mine (réservation au 04/237.98.77).

Et pour les plus chanceux des visiteurs, une tombola gratuite permettra de gagner chaque 1/2 heure une bouteille de vin offerte par les viticulteurs.

Rendez-vous donc ces 29 février, 1 et 2 mars au Domaine Touristique de Blegny-Mine pour l'édition 2008 du Salon du Vin de Blegny-Mine.

Le mot du Bourgmestre

Les Bandas à Blegny ?

Depuis quelques semaines, la rumeur court que les Bandas seront organisés dorénavant au sein de la Commune de Blegny.

Comme souvent, la rumeur populaire se saisit de quelques éléments et les bruits les plus fous peuvent circuler. Ayant été interpellé à plusieurs reprises sur ce sujet, je crois qu'il est utile d'apporter les précisions suivantes : Tout le monde sait que l'organisation des Bandas à Dalhem a posé des problèmes, tant et si bien que l'année passée, le festival n'a pas eu lieu.

Les organisateurs m'ont contacté afin de voir si la Commune de Blegny serait d'accord que le festival se déplace de quelques centaines de mètres, dans la campagne de Trembleur, à proximité du terrain de football de l'Etoile de Dalhem (qui est déjà sur le territoire de Blegny).

Le Collège a marqué son accord de principe en précisant d'ores et déjà que des mesures de police adaptées à ce type de manifestation devraient effectivement être prises. Ayant pris contact avec les propriétaires des prairies concernées, le Comité organisateur s'est trouvé devant une impasse : pas de solution avec les fermiers.

Il semblerait que les organisateurs aient alors pensé introduire une demande auprès du Domaine touristique de Blegny-Mine. J'ai effectivement été contacté dans ce cadre. J'ai simplement précisé que c'est le Bureau exécutif de Blegny-Mine qui devait prendre attitude, bien évidemment, mais qu'en ma qualité de Bourgmestre, j'estimais que plus la manifestation se rapprochait des quartiers habités, plus les mesures de police seraient sévères.

Depuis lors, je n'ai été saisi d'aucune demande officielle, de la même manière que le Bureau exécutif de Blegny-Mine.

Selon mes dernières informations, le Comité des Bandas aurait renoncé à s'installer à Blegny.

Marc BOLLAND, Bourgmestre

CONCERT CHORAL A HOUSSE

La Bande des 12 a encore frappé !

Vous savez... cette joyeuse bande qui organise chaque année, dans l'église de Housse, un concert qui se veut intime mais aussi ouvert à tous...

Eh bien, cette fois, «les 12» invitent dans leur village une autre «bande» amicale et talentueuse : «A piacere», un chœur mixte d'une vingtaine de participants, originaire de Battice, qui se produit avec un réel plaisir, partout dans la région.

Ce groupe propose un récital varié qui s'étend depuis la musique de la Renaissance jusqu'aux negro-spirituels, en passant par un répertoire contemporain, comme par exemple celui de Charles Aznavour et de Bourvil.

Amateurs, mélomanes, curieux, flâneurs, baladins, amis et familles nombreuses ou non, rendez-vous donc à l'église St Jean-Baptiste de Housse, le samedi 1^{er} mars 2008 à 20 heures, pour un plaisant concert... «A piacere» !

Entrée générale : 6,00€ ; sur réservation 5,00 € ; gratuite pour les enfants de moins de 12 ans, aux places non réservées.

Réservations :

- Librairie Hoeters, rue de Barchon, 46, à Housse tél. 04 387 61 16
- Librairie « Le petit Vatel », rue de l'Institut, 6, à Blegny tél. 04 387 75 65
- Christine Slenter, rue Wérihet, 30, à Housse tél. 04 387 80 78

Organisateur :

«La Bande des 12», en collaboration avec le «Centre culturel de Blegny asbl», avec le soutien de l'Administration communale de Blegny.

Informations : Lucienne Bovy : tél. 04 387 61 60
Eric & Christine Slenter : tél. 04 387 80 78

Accès : par l'autoroute Bruxelles-Aachen, sortie 36; prendre la direction de Visé en négligeant les indications de travaux, ceux-ci se trouvant après le centre de Housse. A 1 km, après l'entrée du village, première à gauche. L'église est à 100 mètres.

Site internet : http://home.scarlet.be/apiacere/

Nouvelle rencontre avec 46 viticulteurs de toutes les régions de France qui vous feront découvrir plus de 350 vins différents

44 fidèles

Alsace

Domaine Jean SIPP
Domaine Henri BRECHT

Beaujolais

Beaujolais - Cave coopérative de Bully
Saint-Amour - Julienas - Moulin à vent -
M. Mme WOLKOWCKI-JUILLARD
Morgon - Fleurie - Chiroubles - M. Daniel RAMPON

Bordeaux et sa région

Premières Côtes de Blaye - Château le CHAY
Graves - Cerons - Château du COUREAU
Lussac - Saint Emilion - Château HAUT JAMARD
Médoc - Château de la Croix
Saint-Estèphe - Château HAUT COTEAU

Bourgogne

Aloxe-Corton - Ladoix - Domaine NUDANT
Pommard - Volnay - Chambolle-Musigny -
M. Georges GLANTENAY & Fils
Chassagne-Montrachet - Domaine LAMY-PILLOT
Pernand-Vergelesses - Mr Daniel BONVALOT
Gevrey-Chambertin - Marsannay - Fixin
Domaine Jean FOURNIER
Chablis - Domaine d'ANTHONY
Pouilly-Fuissé - Saint-Véran - Macon Villages
Domaine des VIEILLES PIERRES

Champagne

M. Mme CHARLIER & Fils

Cognac

Pineau des Charentes - M. DROUET

Côtes du Rhône

Valreas - Visan - Domaine des GRANDS DEVERS
Gigondas - Vacqueyras - Domaine de LA BASTIDE
Muscat de Beaumes de Venise - Domaine de la PIGEAD
Châteauneuf du Pape - Domaine du BANNERET
Côte-Rôtie - Condrieu - Saint-Joseph -
Domaine VILLABEA

Est

Gris de Toul - Mirabelle de Lorraine - M. Roland LELIEVRE

Jura

Côte du Jura - Etoile - Domaine du TAUSSON

Languedoc

Coteaux du Libron - Cartagène - Domaine de PIERRE BELLE
Faugères - Domaine BALLICIONI

Loire

Chinon - Domaine du COLOMBIER
Quincy - Reuilly - M. Jacques ROUZE
Savennières - Quarts de Chaume - Chaume - Anjou
Château de PLAISANCE
Sancerre - Pouilly Fumé - Domaine LAUERJAT
Touraine - Montlouis - MM. Jean et Christophe GUESTAULT
Bourgueil - Domaine de la CROIX MORTE

Provence

Côtes de Provence - Domaine de la FOUQUETTE
Côteaux Varois - Domaine de CAMBARET

Région Nantaise

Fiefs Vendéens - Domaine SAINT-NICOLAS
Muscadet de Sèvre et Maine -
Domaine MARTIN & LUNEAU

Roussillon

Côtes de Roussillon - Muscat de Rivesaltes
Domaine MOUNIE

Sud Ouest

Gaillac - Château LAVELANET
Pécharmant - Château de la TILLERAIE
Bergerac - Monbazillac - Château PINTOUCAT
Jurançon - Domaine MONTAUT
Cahors - Château SOULLEILLOU

Nouveautés 2008

Meursault - Beaune 1^{er} Cru - Domaine MAGNIEN
Corbières - Vin de Gruissan - Domaine de l'Oustalet

La Gastronomie Française

Charcuterie Artisanale de Provence - Ets PINEL
Huîtres du Bassin de Marennes Oléron - M. VIDEAU
Produits Provençaux - M. TRUC

La Gastronomie Régionale

L'Aqualienne - Dérivés de la truite - M. et Mme BAIWIR
Le Foie Gras de la Ferme d'Artagnan -
M. et Mme BOTTY
La Chèvreerie des Waides - M. MANCEAU
Frigo - Caves à vin - Maison JACOBY
Fromage de Tourinnes la Grosse - M. DESMICHE
Artisan du Café - M. SMETS
Chocolats - M. SCHONMACKER
Climatisation de caves à vin - CLIMAFROID

UNION DES COMMERCANTS ET INDEPENDANTS BLEGNITOIS



Résultats de la Grande Tombola de fin d'année

L'AZURIA

Ruggiero	Romina	Liège
Paoli Nelli	Patricia	Battice
Fumarola	Adriana	Liège
Simonis	Manon	Blegny
Dalmedino	Romain	Visé

À VI BLEGNY

Maerten	Jean	Blegny
Diet	Sabine	Blegny
Delfosse	Nicolas	Saive
Klutz	Jacques	Blegny
Schyns	Stacy	Blegny

BILLET OPTIQUE

Demonceau	Françoise	Blegny
Letinkaya	Issa	Bressoux
Savona	Luca	Blegny
Cloots	Nicolas	Housse
Falla	Claire	Blegny

CARPE DIEM

Lehaen	Yves	Barchon
Grefe	Brigitte	Blegny
Lenaerts	Jean-Claude	Blegny
Julin	Georges	Housse
Poncin	Jean	Saint-André

CENTRE DE BEAUTÉ JACQUELINE

Van Warbeck	Monique	Blegny
Thys	Jean	Visé
Paulissen	Françine	Blegny
Braus	Evelyne	Feneur
Bertrand	Christine	Saive

DASSE FLEURS

Sfribel	Hugo	Saive
Veleyan	Priscilla	Barchon
Canisius		Blegny
Desmit	Monique	Blegny
Henry	Renaud	Blegny

DELHAIZE

Flamand	Thomas	Blegny
Brian	Henri	Blegny
Califice	Mia	Blegny
Grefe	Suzanne	Blegny
Duffour	Françoise	Blegny

EUROTENNIS FABY +

Stassen	Philippe	Aubel
Pirard	Aurélié	Fléron
Gilson	Anselme	Saive
Leclercq	Joëlle	Saive
Bodson	Pierre Louis	Liège 2

LEDENT P.

Solly	Mariette	Blegny
Labeye	Victoire	Blegny
Doyen	Frédérique	Blegny
Engleberr	Lucienne	Blegny
Leruth	Victor	Blegny

LEHANE CHAUSSURE

Hans	Majo	Saint-Remy
Rahyr	Sabine	Saive
Simon	Sosine	Hande (Pays-Bas)
Dorthu	Pierre	Barchon
Leclercq	Colette	Cheratte

MORAY BOUCHERIE

Lejeune	Poumay	Blegny
Randaxhe	Jean	Barchon
Morsa	Dominique	Blegny
Monami	Amaury	Blegny
Jacquine	Mariane	Bolland

BOUTIQUE MARISAN

Baratto		Dalhem
Prus	Nadine	Housse
Sabel	Josiane	Thimister
Stein	Dozin	Blegny
Lemaire	Aubin-Neufchâteau	

MONAMI YVES

Levaux	D.	Blegny
Steins	Antoine	Blegny
Cortis	Joseph	Blegny
Cloos	Sylvia	Blegny
Raederackers	Joseph	Blegny

Lots à réclamer chez les commerçants.

1 ^{er} lot (400 €)	DONNAY Jean-Marc	Blegny
2 ^e lot (260 €)	FRIGONI Kathleen	Clermont
3 ^e lot (1 panier saveur Apidosse) :	ALBER Alain	Barchon



Blegny-Mine

11^e SALON DU VIN

46 viticulteurs de toutes
les régions de France
+ 10 stands de gastronomie

2008
Vendredi 29 février
de 14 h à 22 h
Samedi 1 mars
de 11 h à 21 h
Dimanche 2 mars
de 10 h à 19 h

Tombola
gratuite
toutes les
demi-heures



VIVACITÉ
LaMeuse

www.vinblegnymine.be

Infos : Georges ETIENNE • Chenestree 14 • 4606 Saint-André • Tél. +32 (0)475 51 48 13 • Fax +32 (0)4 379 65 71 • g.etienne@skynet.be

<p>EROUPE Vlan</p>	<p>JACOBY Les outils de votre réussite</p>	<p>TOITURES FRANCK (PRL - VOLT) RUE DE JUPILLE 125/6 4600 VISÉ Tél. 04/379.34.97</p>	<p>Les Boucheries Debruge HALLE DEL'ARTISAN ANS 100231 01 82 CHENEVY BAINS 77 00</p>	<p>Matériaux de construction RUE DE JUPILLE 125/6 4600 VISÉ Tél. 04/379.34.97</p>	<p>PIRON Tél. 04/379.17.34</p>	<p>citibank Nathalie SOYEZ - Agent Délégué Rue Haute, 9 - 4600 Visé Tel 04/379.65.35</p>
<p>EORGE Fenêtres Volets</p>	<p>Arma clean Services de nettoyage & entretien Rue St Martin 235 - 4600 Liège Tél: 04/224 06 06</p>	<p>Euro-Fiscalté SPRL Comptabilité-Fiscalté Rue de Jupille 125/6 4600 Visé Tél. 04/379.34.97</p>	<p>DEMENTIEL ! DECOR HACCOURT 04.379.51.35 (Face au Dethézel)</p>	<p>Les 4 Bras TEL. 04/370.17.34 WANDRE Friterie - Restaurant</p>	<p><i>The Spitfire House</i> Tél 04 381 02 29 Fouron-la-Comte</p>	<p>Ets DAVISTER Rue sur les Heids 30 SAIVE 04 389 83 88 Mécanique - Soins - Manèges Lubrification Jardin - Soins - Entretien 04/389.83.88</p>
<p>AME ASSURANCES</p>	<p>RESTAURANT A Vi Mayeur Spécialités d'Oie 04 379 08 00</p>	<p>Ford GARAGE ANTONACCHIO S.A. Tél. 04/374 19 13 www.antonacchio.be Argenteau / Visé</p>	<p>Jamin www.jamin.be Tél. 04.379.16.77</p>	<p>VERT-VOUS Votre fleuriste Tél. 04 379 17 53</p>	<p>CHEZ BEBERT L'AUBERGE BERNEAU 04 379 19 69</p>	<p>MACOBET ETIENNE ET FRÈRES Ent. MACONNERIE et BETON RUE CHENESTREE, 12A SANDRE - DALHEM 04.379.34.16</p>

Envie d'une bonne glace ou d'une petite douceur ?

Fraise Lavande

Salon de dégustation, glace à emporter et création de mets glacés.

Ouverture le 1^{er} mars à 14 h 00

Pascale, Henri et Cassandre vous accueillent le mercredi, le samedi, le dimanche, les jours fériés et les jours de congés scolaires de 14 à 21 h 00

Fraise lavande se trouve rue de la Fontaine 71 à Blegny. Vous pouvez nous contacter au 04.387.56.56 ou au 0475.755.111.

www.fraiselavande.be

info@fraiselavande.be

Nouveau à Blegny

CYCLES VENTURES

VENTES, ENTRETIENS ET REPARATIONS VELOS

Rue de Fafchamps, 49/2

Marc DEMONCEAU

vous accueille à partir du **samedi 1^{er} mars** pour

découvrir son nouvel atelier vélos

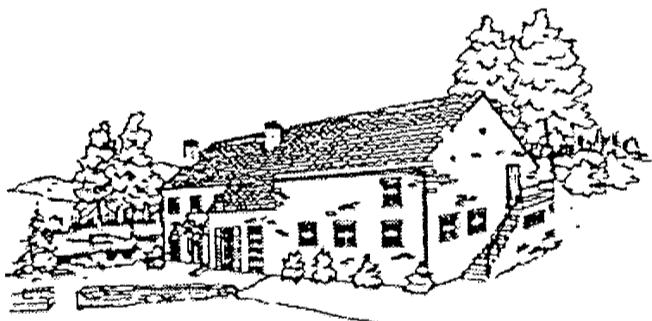
et les marques BH - DK - DIAMOND

04/387 84 18 - 0499/34 02 73

Atelier ouvert tous les jours de 14 à 19 h - Samedi ouvert de 9 à 18 h 30
Fermeture le mardi et le dimanche

La Fontaine aux Pies

Les tables d'Antan



Philippe Spaeter

à le plaisir de vous recevoir

dans son Auberge de Campagne à prix doux.

Vendredi soir, samedi soir, dimanche midi et jours fériés

Réservations :

04 387 62 30

2, rue de la Fontaine - 4606 St-André(Dalhem)

0495/65 98 85

www.tablesdantan.be

VENDREDI 14 MARS 2008

SAINT-REMY, Salle de la Ligne Droite

CHALLENGE DE BELOTE

CHRÉTIEN CLERMONT

Prix à tous les participants

Organisation : Confrérie des Peûres di Sint-R'mèy

TECNOGALOR

Votre spécialiste du poêle à pellets

Conditions spéciales sur poêles de démonstration

Tél. et fax 04 362 22 67 - 0475 25 04 62

Rue sur les Heids, 25 • SAIVE (à 200 m de la sortie Blegny-Barchon)

BLEGNY: LIGUE DES FAMILLES



GRANDE VENTE DE VETEMENTS

d'enfants et d'adolescents (grand choix : + de 2500 vêtements de 1^{re} qualité et de marque),
ARTICLES DE PUERICULTURE, JOUETS, LIVRES, BD & SPORT - SAISONS : AUTOMNE-HIVER

Le Comité de la Ligue des Familles de Blegny vous invite à sa GRANDE VENTE de vêtements d'enfants, d'adolescents (0 à 16 ans) articles de puériculture, jouets, BD et sports à BLEGNY rue Florent Delhez (école Communale). Parlez-en autour de vous, aux familles qui pourraient être intéressées....

Dépôt : le mercredi 5 mars de 16 h à 20 h
(12 vêtements, 15 jouets maximum par déposant présent de + de 12 ans, pas de chaussures).

VENTE : le vendredi 7 mars de 17 h à 21 h.

Reprise : le samedi 8 mars de 15 h 30 à 16 h 30.

Blegny expose à l'Hôtel de Ville, place Sainte-Gertrude.

Le Collège communal de Blegny, a le plaisir de vous inviter à l'exposition de

Photographies de Laurent DECLOUX

le samedi 29 mars 2008 de 11 à 18 h
le dimanche 30 mars 2008 de 10 à 18 h

Une initiative de l'Echevinat de la Culture.
Renseignements : Administration communale de Blegny, rue Troisfontaines 11, 4670 Blegny - Tél. 04 387 43 25

ENTREE GRATUITE

Une ristourne de 10 % en timbres Familles sur le montant des achats est accordée aux membres de la Ligue des Familles, sur présentation de la carte de membre. Une halte-garderie est organisée le jour de la vente.

Possibilité de s'affilier à la Ligue de Familles ou de renouveler son affiliation pour 2008.

Cette organisation de la Ligue des Familles de l'entité de Blegny, sous le patronage de l'Echevinat des Affaires Sociales, est organisée avec la collaboration de l'Administration Communale de Blegny.

Pour le Comité, M.-Claire de GRAAFF

SOIRÉE DU 7 MARS 2008

Blegny vous propose son

2^e Rallye Gastronomique

Venez à la rencontre de nos chefs, découvrez la gastronomie blegnytoise dans un cadre raffiné et chaleureux !

Lors d'une même soirée :

visitez les trois restaurants gastronomiques de Blegny

Menu 3 services :
Apéritif, café, vins et eaux compris
Prix : 55 € / personne
Nombre de participants limité

Inscription avant le 29 février 2008 par téléphone auprès de Blegny Move au : **04 370 16 10** pendant les heures de bureau ou **0478 24 98 26**

À la Fontaine aux Pies

Ses tables d'antan (chronique culinaire de Franz Josef Heinen)

Si vous, mes chers lecteurs et lectrices, êtes de nouveau à la recherche des restaurants un peu cachés à la campagne, typiquement belges, lisez attentivement les lignes suivantes.

Chacun a ses idées d'une bonne cuisine, d'une atmosphère agréable et du rapport qualité prix optimale. En général ceci dépend du portefeuille et des idées propres de chacun.

Mais ici, dans le petit village de St-André, qui se trouve sur la route de Battice à Visé, il y a près de l'église un petit restaurant très sympathique, qui mérite bien être appelé le restaurant de la «bonne cuisine».

Simple et agréable

En montant quelques marches on arrive dans la salle à manger où se trouvent seulement huit tables. Les murs sont clairs et au plafond des briques décorent les voûtes ce qui rappelle le logement du bétail autrefois. Au mur se trouvent des cadres simples qui montrent des scènes sur la vie à la ferme. Des montages de pailles embellissent les rebords des fenêtres et les coins de la salle. Des vieilles casseroles en cuivres et des meubles stables soulignent l'impression générale. Ce n'est pas l'ouvrage d'un architecte de mode mais de la famille qui présente l'héritage de la grand-mère.

Les salutations de la patronne typiquement wallonne : un sourire aimable et un regard chaleureux. Elle nous a conduit immédiatement à notre table. On avait à peine pris place, que le chef de cuisine venait nous dire bonjour. Dans la salle ne se trouvaient que des clients fidèles du village et des environs. C'est pourquoi, en tant que nouveaux clients, le chef nous a demandé où nous avions eu l'adresse. «Pas de problème, se promener oblige».

Comme c'était le week-end du gibier, tout le monde prenait le menu de chasse, et donc nous n'avions pas besoin d'étudier la carte.

Menu de chasse à 39 euros.

39 euros pas donné, mais il faut noter que l'apéro, eau, vins blanc et rouge ainsi que le café sont compris dans le prix. Sur la table, se trouvait déjà des petits récipients avec des dés de fromage, de jambon, de saucisse ainsi que des olives.

L'offre augmente avec le pain. Ici on ne servait pas la traditionnelle baguette mais une miche de pain ronde et savoureuse de plus ou moins 20 cm, rien que pour nous. Ce pain était tellement délicieux qu'on avait du mal à résister à ce pain encore chaud accompagné d'un beurre aux herbes excellent.

L'entrée était composée de pâté de canard sauvage et de salade avec des morceaux d'ananas, une tranche de cramoche tiède, des prunes de vinaigre et des noisettes. Pour moi, la salade était un peu trop épicée, mais le pâté avait un excellent goût de canard. La portion copieuse rappelait la bonne cuisine de nos grands-mères.

Le vin rouge du patron était servi en grande quantité. Accompagné d'une musique nostalgique des années 60, suivait le sorbet à base de... ciboulette, sucré, extrêmement inhabituel, ce qui donne un besoin de se familiariser avec cette réussite culinaire.

Le plat principal de cette soirée gastronomique était de première qualité. Trois grandes tranches de selle de che-

vreuil, rôti au four accompagné d'une sauce typique de gibier, flambée au cognac servi avec des croquettes maison, des girolles rôtis et une confiture d'airelle tout à fait classique.

La devise de la maison : des plats impeccables et des portions assez grandes.

Tous les ingrédients doivent être frais, la préparation doit être impeccable et traditionnelle, un véritable régal et personne ne peut partir affamé.

Le dessert soulignait la position fondamentale de la maison : des morceaux de pommes chaudes et caramélisées, nappées de Calvanos avec une crème anglaise. Copieux et avec tout le savoir artisanal.

Philippe Spaeter

Ça vaut la peine de faire connaissance avec le chef de cuisine. Prévenant, plein de gentillesse, romantique, ouvert, élégant, il donne l'impression de vouloir embrasser le monde entier. Presque un original. Sa devise est de cuisiner d'après de vieilles recettes du temps des grands-mères : beaucoup de soupes, faire cuire à l'étuvé, rôtir, confondre les sauces à base des fonds (ce qui implique beaucoup de travail), jamais des produits surgelés, uniquement des produits frais. Sa maman, Simone âgée de plus de 80 ans aide toujours dans la cuisine : Respect ! Philippe a déjà fait une belle carrière. Il a travaillé dans plusieurs restaurants de la province de Liège, avant de travailler pendant 9 ans comme traiteur à Fléron. En 1984, il a repris cette ferme et aménagé une salle pour les fêtes de familles. 22 ans après il a rajouté le restaurant (seulement ouvert le week-end et jour férié) en laissant toujours priorité à ses réceptions.

Une fois par mois il y a une soirée à thème, comme en ce moment le week-end du gibier. Il veut gâter ses clients et leur offrir un moment de détente. C'est pour ça qu'il vient régulièrement pendant le repas dans sa salle à manger pour savoir si ça leur goûte et si il n'y a pas de réclamation. En effet, il est très ouvert et discute ouvertement avec ses clients auxquels il donne l'impression de les connaître.

Ainsi, il y a une grande discussion sur le thème du comment on reconnaît des champignons vénéneux. Un des clients a le moyen infaillible de sa grand-mère d'Italie. Il faut faire cuire une gousse d'ail avec les champignons, si elle reste blanche les champignons sont bons. Mais au contraire, si celle-ci devient foncée, ils sont vénéneux.

D'habitude, je suis plutôt réservé et je ne me mêle jamais à des discussions de la table voisine. On est quand même pas à l'apéritif dans un café à Eupen bas où à Maspelt. Mais là je dois absolument les interrompre. Je fais comprendre très clairement que sa méthode était mortelle : des champignons il faut les identifier correctement avant de les préparer. Tout le reste est de l'insouciance. J'ai dû être très convaincant car Monsieur Spaeter me présente directement une corbeille de champignons qu'un ami de la famille avait cueilli. Pour lui je passe certainement comme le «roi des champignons» à partir d'aujourd'hui.

Il offre à toutes les lectrices et les lecteurs un digestif. Donc partons à St André, ça vaut la peine.

Résultats : restaurant rustique au milieu de la campagne, aménagement simple, assistance affectueuse de la clientèle, une cuisine traditionnelle très bien faite, des grandes portions et des prix intéressants.

Centre de Formations
Informatique – Management
Communication – Langues

Au centre de Blegny, à la Galerie Azur

Anglais

Tables de discussion par groupe de 8 personnes maximum en journée et en soirée (niveaux débutant et perfectionnement)
Cours particuliers

Informatique

Stages en journée ou en soirée par groupe de maximum 6 personnes
Plus de 30 modules de formation : bureautique, internet, infographie, webdesign

Egalement...

Photocopies Laser Petits Tirages Couleurs & Noir (Inférieur à 500 exemplaires)
Vente de matériel informatique & consommables

rue Entre-Deux-Villes 5/7 4670 Blegny Tél. 04 387 70 91
rue André Ruwet 8 4670 Blegny Fax 04 377 09 55
www.winpc.be

La Charnale

BRASSERIE - RESTAURANT

La Charnale
Brasserie et Tea Room...
à toute heure

Côté Brasserie, vous pouvez :
Boire un verre...
- Déguster nos glaces, crêpes, gaufres, sorbets ou petite restauration...
et ce à toute heure de la journée.

Restaurant
Découvrez un espace convivial, une carte variée...

Consultez nos suggestions et notre carte sur www.lacharnale.be

barchon@lacharnale.be grivegnée@lacharnale.be
Champs de Tignée 24 B-4671 Barchon Tél. : 04 370 99 09 Fax : 04 370 99 08
rue de Servais-Malais 15-17 B-4030 Grivegnée Tél. : 04 367 25 65 Fax : 04 365 33 90

RBCAR St Remy
CENTRE D'EDUCATION CANINE
PRES DE LIEGE ~ BELGIQUE

**VOUS AIMEZ LES
BALADES AVEC
VOTRE CHIEN?**

EN DATE DU 9 MARS 2008, A PARTIR DE 9 H,
LE RBCAR ST REMY ORGANISE UNE GRANDE MARCHE AVEC, EN FIN DE PARCOURS, LA POSSIBILITE D'OBTENIR UN BREVET DE BON COMPORTEMENT POUR VOTRE COMPAGNON.

CETTE JOURNEE EST OUVERTE A TOUTES ET TOUS ET A TOUS LES CHIENS QUELLE QUE SOIT LEUR RACE.

PAF : 5 EUROS

BUVETTE «VOLANTE» SUR LE PARCOURS
PETITE RESTAURATION POSSIBLE AU RETOUR

LA PROMENADE SE DEROULE DANS VOTRE ENTITE
DEPART AU CLUB : CHEMIN DU VOUE A ST-REMY

POUR TOUT RENSEIGNEMENTS ET / OU RESERVATIONS,
VOUS POUVEZ NOUS JOINDRE PAR
TEL : 04/387 41 53 - GSM: 0475/56 30 81
PAR MAIL : fa416406@skynet.be
NOUS VOUS ATTENDONS NOMBREUX

www.rbcar.be

Quatre générations féminines



Quelle joie pour l'arrière grand-mère Renée Dasse de vous présenter le 4^e maillon féminin de la sa famille.

La voici donc en compagnie de sa fille Valdina et sa petite-fille Vanessa. Cette dernière a mis au monde en octobre dernier la petite Théa, bien installée sur les genoux de sa mamy.

Vanessa était déjà maman d'un petit garçon âgé de 3 ans désormais très attentif à sa petite sœur.

Cela s'est passé près de chez vous

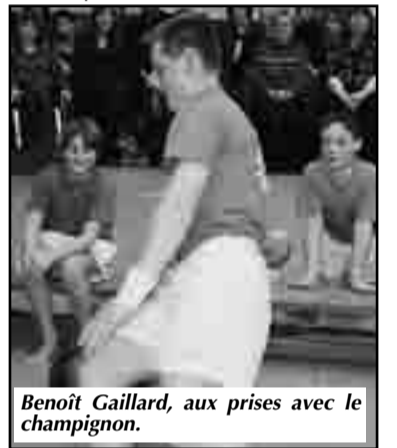
Le dernier samedi de janvier devient un événement incontournable dans la vie d'un saint-rémois. C'est la traditionnelle fête de la gymnastique et de la danse de l'Avenir de St Remy.

Le public y était une nouvelle fois nombreux. L'après-midi tout d'abord, où garçons et filles se sont surpassés soit au sol, à la poutre, au rec, aux barres parallèles où encore au «champignon». A ce dernier engin, Benoît n'a pas failli à son défi annuel en exécutant les 15 tours sans lâcher prise. Après le final au «Tumbling» de la part de ces gymnastes en herbe, ce sont les danseurs qui ont pris place en début de soirée, pour nous donner un spectacle tout aussi captivant.

10 danses orchestrées par Tamara, Emilie, Laurence et Vanessa ont enchantés les spectateurs, de plus en plus nombreux à ce rendez-vous.

Après le traditionnel final, José Gaillard, président de la société de gymnastique, a donné rendez-vous au 17 mai pour le spectacle de clôture de saison, qui aura lieu, comme chaque année en la salle des Barbous à Liège.

par Eric Wislez



Benoît Gaillard, aux prises avec le champignon.



Plus de 100 danseuses (et un danseur) pour cette édition 2008

Les anecdotes du mois G. Guyot

Noir bonnet et bonnet noir,

Chez nous, pour dire c'est la même chose, on emploie souvent l'expression : «C'est chou vert ou vert chou.» Les français, quant à eux, disent plus couramment : «C'est blanc bonnet ou bonnet blanc.»

Une Blegnytoise va-t-elle créer l'expression que j'ai mise en titre ?

Que je vous explique :

Une salle pour banquets et autres fêtes avait été louée pour une soirée à un groupe africain dit sub-saharien autrement dit à des personnes à la peau foncée.

Le lendemain, la propriétaire avec des amies s'en vient pour remettre la salle en ordre.

Mais les occupants de la veille étaient là aussi pour ranger.

Un des hommes était assis sur un escalier dans la pénombre. Passe notre amie qui voit dans le noir des lignes jaunes et noires sur la tête alanguie.

« Quel beau bonnet vous avez, Monsieur. »

Ceci dit sur le ton de la gentillesse manière d'entrer en contact.

« Mais ce n'est pas un bonnet. Madame, ce sont mes cheveux. »

Embarrassée de sa méprise, la dame reste un moment interloquée puis pour se tirer de cet impasse, rétorque :

« Si ce sont vos cheveux, c'est que vous avez un bon coiffeur. » Bonnet noir et noirs cheveux, pour elle, c'est la même chose.

Embarquement : En avant par l'arrière.

Ces grands supporters de l'Entente Blegnytoise ne rate aucun mach que ce soit à Blegny ou en déplacement.

Pour aller à Montegnée, c'est au tour de Gustave (prénom d'emprunt) à prendre sa voiture.

Mais c'est une voiture à deux portes et il faut rabattre un siège pour passer à l'arrière. Mais ce jour-là, rien à faire, aucun des deux sièges ne veut basculer.

Outre le conducteur, il y a deux passagers : un homme grand et sa dame nettement plus petite. Une seule solution : passer par le coffre.

On ouvre le coffre, on abaisse un siège arrière et c'est par là que se glisse tant bien que mal la dame.

Arrivé à Montegnée, les sièges demeurent récalcitrants et c'est sous l'œil ébahi des rares arrivants que sort de la voiture les jambes les premières notre pauvre supportrice.

Je vous passe les détails mais au retour ce fut la même comédie.

Depuis, la voiture est réparée mais je vous jure qu'il y a quelqu'un qui n'est pas prête d'oublier ce voyage à Montegnée.

Au lendemain de la rencontre à Seraing, moment où j'écris cet article, l'Entente n'a plus gagné depuis Montegnée.

Peut-être la dame devrait-elle reprendre son expédition pour que son club favori gagne à nouveau.

Royale Entente Blegnytoise

Stage de football

(Vacances de Pâques)

Tu as entre 8 et 14 ans et tu es passionné(e) par le football, alors inscris-toi vite au premier stage de foot organisé par la Royale **Entente Blegnytoise** dans ses superbes installations, rue de la Belle Fleur à Blegny du **lundi 31 mars 2008 au vendredi 04 avril 2008**.

Que tu sois joueur de champ ou gardien de but, ne traînes pas car le nombre de places est limité.

Inscription : 65 €

Garderie matin et soir et possibilité de **dîner chaud à prix** démocratique moyennant réservation la veille.

Contact : Christian STASSART, directeur technique au **0496/05.62.54**

Chez les MINIMES : + que 100 buts

L'équipe des Minimes, première dans la catégorie supérieure a profité de la visite de MONS-LIEGE pour dépasser ce dimanche 10 février le cap des 100 buts inscrits.



RENCONTRE INTERNATIONALE.

L'équipe nationale Belge féminine juniors (17 ans) rencontre son homologue Polonaise au terrain de l'Entente Blegnytoise le mercredi 12 mars prochain à 15 h 00. L'entrée est gratuite. Invitation cordiale à tous.

Vacances de Pâques

Du 25 au 28 mars.

Bien sûr nous allons jouer une pièce que nous écrivons, mais nous verrons aussi l'histoire du théâtre depuis l'antiquité et les arènes à Athènes en passant par le moyen-âge quand les troupes n'avaient pas de local mais voyageaient à travers le pays pour présenter leur spectacle, jusqu'à nos jours. Nous serons étonnés par l'opéra chinois, nous ferons de l'impro et un peu de comedia dell'arte.

Notre visite cette semaine sera pour le théâtre Royal de la Monnaie. Un guide nous fera découvrir tout ce qu'il y a de mystérieux dans les coulisses et les décors, nous pourrons nous asseoir dans la salle ou dans une loge.

A partir de 6 ans.

De 9 h à 16 h : garderie de 8 à 9 h et de 16 à 17 h.

Prix 65 € plus 1 € par garderie.

Le stage sera effectif au paiement au plus tard pour le 25 mars sur le compte 068-2398983-06

ASBL Le Chaudron Voyageur, 5, rue Vieillevoie - 4670 Mortier - Tél. 04 345 07 84 ou 0479 82 26 30



Quel poisson dans votre assiette ?

Le poisson, c'est bon pour la santé... Mais certaines espèces sont menacées de disparition car surpêchées... Dès lors, il vaut mieux ne plus acheter certaines espèces, assez présentes dans les commerces et en préférer d'autres... Il suffit donc de changer nos habitudes alimentaires...

Ainsi par exemple, les poissons menacés de disparition sont : le cabillaud, le saumon atlantique, le thon rouge, la sole, la plie, la raie... On peut par contre consommer sans risque le lieu noir, le colin d'Alaska, le thon germon, les sardines, les moules, les crevettes grises, la truite, le tilapia...

Plus d'info sur «pourunepêchedurable.org»

Une petite recette pour vous mettre en bouche ?

Filet de colin aux petits légumes en papillottes.

Ingrédients : 150 gr de colin par personne. Légumes découpés en julienne : carottes, poireaux, courgette. (200 gr. par pers.). Filet d'huile d'olive ou crème fraîche (selon les goûts). Sel poivre. Graines de fenouil (selon les goûts), papier sulfurisé pour la papillotte.

Mettre les ingrédients dans le papier sulfurisé, épicer, mouiller d'un peu d'huile d'olive ou de crème ajouter les graines de fenouil. Cuire au four pendant 30 minutes. Bon appétit !

B. LONEUX

In vino veritas

6. Les Côtes de Toul

S'il y a un vignoble français proche de nos frontières et moins connu de tous, il s'agit de l'appellation des «Côtes de Toul». Niché en Meurthe et Moselle, à proximité de Nancy, c'est la ville de Toul qui lui offrira sa renommée.

Le vignoble est surtout connu pour le «Gris de Toul», un vin rosé qui fait l'originalité des Côtes de Toul. Ce vin est obtenu par pressurage immédiat de la vendange fraîche du Gamay et du Pinot noir. D'une couleur rose pâle, il possède un nez frais et aromatique, une bouche friande et fraîche. On peut les servir avec la cuisine régionale (quiches, tourtes..., mais aussi grillades ou encore la cuisine exotique.). On retrouve comme cépage principal le Gamay (80%). Le Pinot Noir et l'Auxerrois seront employés comme cépages secondaires.

L'appellation propose également des vins rouges exclusivement issus du Pinot Noir. Il offre un vin peu tannique qui accompagnera à merveille un rôti au four.

Le cépage Auxerrois sera l'unique cépage pour la production de vins blancs. Ils offrent un nez intense sur l'agrumes et une grande souplesse. Le vin blanc sera servi à l'apéritif ou encore sur du poisson comme une truite.

Pour terminer la gamme, la méthode traditionnelle (vin pétillant) sera ouverte pour l'apéritif ou tous moments festifs.

Ces vins ont reçu le label AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) depuis 1998.

Le vignoble s'étend sur huit communes. On peut commencer le circuit par le village de Blénod-les-Toul, au riche patrimoine architectural (vestiges du château épiscopal, église du début du XVIe siècle) et Bulligny. Mont-le-Vignoble avec son vin gris, Bruley, avec sa grande église romane dressée au milieu des vignes, sont eux aussi des villages typiquement vigneron. Ils vous tendent les bras pour faire découvrir cette région et surtout déguster ces vins encore trop méconnus !

A votre santé,

Michel MEES

WWW.asbljef.be

POUR QUELS METIERS ETES-VOUS FAIT(E) ?

Que se passe-t-il ?

UN MODULE D'ORIENTATION PROFESSIONNELLE GRATUIT A BLEGNY

Avec qui ?

L'ASBL JEF, en partenariat avec l'Administration communale de Blegny, le CPAS de Blegny et le Forem Conseil de Liège

Que vais-je y faire ?

- Réaliser mon bilan personnel
- Définir un projet professionnel cohérent
- Le tester en **STAGES** (2 x une semaine)
- Définir les étapes de réalisation de ce projet (plan d'action)

Est-ce pour moi ?

Oui si vous êtes chômeur complet indemnisé ou en stage d'attente et disponible du 7 avril au 20 juin 2008.

⇒ Indemnité d'un euro brut/heure de formation

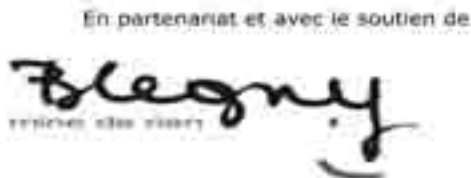
⇒ Intervention dans les frais de déplacement et de garde d'enfants

En pratique ?

SEANCE D'INFORMATION UNIQUE LE MARDI 11 MARS A 10 HEURES

Où ? Centre Socioculturel Fricaud Delhez
Rue de la Station, 54 à 4670 BLEGNY

Infos ? ASBL JEF
Rue de Serbie, 42 à 4000 LIEGE
Tél : 04/344.05.19



Vous n'aimez pas recevoir vos frais bancaires ?

Ouvrez un compte à vue **gratuit** chez AXA Banque, recevez 100 euros et oubliez les frais de votre ancienne banque.

En savoir plus ?

Les conditions de l'action et le règlement sont disponibles à l'agence.

Période de l'action : 01.01.2008 - 30.06.2008

**Cadeau de
100 euros**
pour oublier les frais de
votre ancienne banque !

**Votre banquier à proximité de chez vous
Un service personnalisé
Même sans rendez-vous**

SCRL RYAVEC & Fils

Agence AXA Banque
Assurances - Crédits - Placements

Rue de la Station 44 - 4670 BLEGNY
Tél (04)387 45 41 - Fax : (04)387 43 98

E-mail : jeanyves.ryavec@ryavec.be
<http://www.ryavec.be>

Bureaux ouverts
lundi - mardi - mercredi de 8h30 à 18h00
jeudi de 13h00 à 18h00
vendredi de 8h30 à 17h00
En-dehors de ces heures,
sur rendez-vous.



NOUVEAU :
SelfService
ouvert aux clients
de toutes les banques

— Vivre Confiant —

Agence de VISE
Rue Haute 30
4600 VISE
T. 04 379 54 55
Fax 04 379 86 97



Crédit Agricole
www.fidelio.be

Agence de WARSAGE
Rue J. Müller 19
4608 WARSAGE
T. 04 376 68 60
Fax 04 376 68 62

Conditions Batibouw

Votre crédit hypothécaire au meilleur taux du marché

Taux à partir de **3,99 %***

+ Compte à vue gratuit,
+ cartes bancontact gratuites,
+ Rémunération pour vos opérations électroniques.

+ ...
**Votre banquier peut-il faire mieux ?
Non... alors n'hésitez plus !
Contactez-nous !**

* taux valables à partir du 28/01/2008

Pourquoi la Ligue des Familles ?

Le mouvement de la Ligue des familles existe maintenant depuis 86 ans.

POUR TOUTES LES FAMILLES

Le saviez-vous ? La Ligue des Familles n'est plus réservée aux familles nombreuses depuis plus de trente ans ! Mais il nous arrive encore d'entendre : « Je n'y ai pas droit, je n'ai pas encore trois enfants ! »

POUR LES VICTOIRES DES ANNEES PRECEDENTES

De nombreux combats familiaux ont été remportés par la Ligue.

Par exemple :

- Nos interventions pour le maintien de **la filière libre du permis de conduire** ont amené une modification de la loi qui sauvegarde cette formation intrafamiliale bien moins onéreuse.

- Au niveau **couverture RC auto**, notre action vise actuellement à la maintenir **accessible aux plus âgés**, parfois éjectés de compagnies pour «réajustement de clientèle» ou pour un seul accident mais après l'âge de 70 ans... Nous avons déjà eu gain de cause en 2005 pour les jeunes sans accident.

- L'effet lancinant de notre message pour des allocations familiales en phase avec le coût réel de l'enfant a forcé un premier pas : **l'allocation majorée de rentrée scolaire**. Les indépendants ont bénéficié, comme les salariés, de cette mesure. De plus, la décision a été prise de **revaloriser enfin l'allocation du premier enfant** qui passera de 39,97 à 60 euros soit un gain de 240 euros par an ! Et cela fait plus de cinquante ans que la Ligue des Familles revendique cette égalité de traitement.

- Côté transport, suite à notre pression, **la SNCB a renoncé, à l'augmentation des abonnements scolaires 2007**. Et pour les familles nombreuses, la **tarification est étendue aux familles recomposées**. Mais notre grande victoire, attendue depuis des années, est la **prise en compte des enfants handicapés comme deux enfants à charge**. Depuis novembre, une famille de deux enfants dont l'un est handicapé à plus de 66 % bénéficiera pour tous ses membres de la tarification réduite.

POUR LES POINTS NON RESOLUS

La **deductibilité fiscale** étendue à quasi tous les **frais de garde d'enfants** est un des fruits des états généraux des familles obtenu par votre mouvement. Mais la Ligue des familles veut remettre en cause ce système pour l'extrascalaire. En effet, nous avons démontré qu'avec la même somme, le gouvernement pouvait offrir la **gratuité de l'accueil temps libre à tous** et créer plusieurs milliers d'emplois non délocalisables.

L'augmentation des allocations familiales demeure un objectif pour la Ligue. L'allocation majorée de septembre ne touche pas les enfants de moins de 6 ans ni les adolescents de plus de 18 ans.

Mise en place du Tribunal aux affaires familiales, protection des consommateurs, dimension sociale de l'Europe, congés parentaux, crédit temps et bien d'autres sujets nous mobilisent tout au long de l'année.

LES PETITS + DE LA LIGUE

« Et qu'est-ce qu'on a comme avantages pour notre cotisation ? »

Avantages et réductions sur... PASS ou cartes GSM ; panneaux solaires ; mazout et gaz ; assurances ; réductions auprès de petits commerces par les timbres familles. **ET A BLEGNY ?**

Nous organisons **deux bourses de vêtements, d'outils de puériculture et de jouets** en mars et en octobre. Nous pouvons vous louer un **module de psychomotricité** à des conditions très intéressantes ;

Les superbes **livres du prix Versele** sont à votre disposition pour une location modique ;

Une **activité théâtrale** destinée aux petits est mise en place à chaque Epiphanie ;

Notre responsable est à votre disposition dans l'entité pour les **cartes de réduction de transport**, les **go-pass** et les **cartes G.S.M.** à bas prix.

Alors,

Tout cela pour ± **3,70 euros par mois**, c'est pas mal du tout ! Et cela permet aussi d'assurer des conditions de vie plus familiales à tous, sans oublier l'hebdomadaire **Le Ligueur** et tout le reste...

De votre cotisation vient notre force. Merci de nous aider à poursuivre notre tâche en continuant à marquer votre adhésion à notre mouvement dans la défense de vos intérêts !

Ligue des familles de BLEGNY

Contact : **ANDRE Jean-Pierre 04/387.51.07**

jicé S.A. **50 ans** **d'expérience**

**PORTES OUVERTES
DU 1 AU 31 MARS**

CUISINES

SCHMIDT

Venez nous rendre visite



25 CUISINES EXPOSEES,
PLUS DE 2000 COMBINAISONS
POSSIBLES

Devis gratuits réalisés par des architectes d'intérieur.

Montage et service après-vente
GRATUITS

GARANTIE 10 ANS SUR MEUBLES ET
20 ANS sur glissières et charnières

1107

AVEC ELECTROMENAGER
DES PLUS GRANDES MARQUES :
AEG SIEMENS NEFF
KUPPERBUSCH NOVY
MIELE SCHOLTES
GENERAL ELECTRIC

Chaussée de Tongres, 348 à Rocourt
Ouvert de 9 h à 18 h 30

Tél. 04 263 48 39 - Fax 04 247 03 77
www.jice.meubles.be

Le matin de Pâques

Jésus, le crucifié... il n'est pas ici, car il est ressuscité comme il l'avait dit. Matthieu 28 : 5-6

Comme ils sont tristes, ceux qui ont aimé et suivi Jésus, leur maître ! Il a été cloué sur une croix, deux jours auparavant. Joseph d'Arimatee obtient de Pilate la permission de prendre soin du corps du crucifié. Il l'enveloppe d'un linceul et le place dans un tombeau taillé dans le roc. Une énorme pierre en ferme l'entrée, une pierre scellée. Des soldats romains montent la garde. Au matin du premier jour de la semaine, des femmes veulent honorer une dernière fois leur Seigneur, et se dirigent vers le tombeau pour embaumer le corps de Jésus. Elles sont inquiètes : qui va leur rouler la pierre pour dégager l'entrée du tombeau ? Stupéfaction, la pierre a été roulée, le tombeau est vide ! Un ange leur adresse ces paroles : « N'ayez pas peur... Vous cherchez Jésus, le crucifié ; il n'est pas ici, car il est ressuscité comme il l'avait dit ». Quelle joie succède alors à la crainte qui habitait le cœur de ces femmes ! Elles courent annoncer la nouvelle aux disciples que Jésus est ressuscité et vivant pour toujours ! Le soir de ce jour là, Jésus apparaît lui-même à ses disciples encore craintifs. Il a été vu ensuite par plus de cinq cents personnes à la fois.

Un jour nouveau s'est levé dans l'histoire de l'humanité : Jésus a triomphé de la mort. Et cette victoire sans précédent apporte, aujourd'hui encore, à tous ceux qui ont foi en l'œuvre de la croix, le salut, la paix du cœur et l'extraordinaire espérance de la résurrection de leur corps au-delà de la vie terrestre.

Venez vivre et fêter cette résurrection avec la communauté protestante de Blegny :

Nos activités : Culte le dimanche à 10.00 hrs

Les études bibliques les mardis 4 et 18 mars à 19.30 hrs.

Renseignements : 04/387.48.57.

Venez nous rejoindre au cours de yoga de Housse



Le yoga est une technique qui vise, avant tout à apaiser le mental par la pratique d'exercices physiques et respiratoires. Il permet ainsi d'accéder à une plus grande stabilité intérieure.

Ses effets sur la santé sont également bien connus : il assouplit le corps, régénère le dos, améliore la respiration, augmente la résistance aux maladies et au stress.

Chaque personne évolue au cours selon son rythme et adapte les exercices selon ses possibilités (principes du Viniyoga).

En journée : Jeudi de 10h45 à 11h45

En soirée : Jeudi de 19h à 20h

Renseignements et inscriptions : Les cours sont donnés par Carine Muller, professeur diplômé Viniyoga.

(Claude Maréchal et Frans Moors)

Renseignement : 087740593 ou 0476309779

La banda «Delirium Tremens Band» de Dalhem

Après une année musicale 2007 « d'un très bon cru », pleine de nouvelles rencontres et de beaux milieux où les musiciens du «Delirium Tremens Band de Dalhem» ont porté «haut et fier» les couleurs de notre beau Pays de Liège, et de sa Basse-Meuse en particulier, c'est vers son Concert Annuel du jour de l'An neuf que toutes les répétitions se sont portées !

En effet, pour la 4^e année consécutive nos musiciens amateurs offraient, en ce 1^{er} jour de l'An, 1 h 30 de musique variée issue de leur nouveau répertoire. C'est dans une ambiance familiale que plus de 300 personnes avaient répondu à l'invitation et ont pu vivre un bon moment musical. Rien que du bonheur !

A l'issue de ce Concert, une «revigorante» choucroute (tradition oblige) était proposée aux personnes ayant répondu à notre invitation.

Nous avons la chance d'avoir parmi nos musiciens, et non des moindres, notre ami *Jacques Donnay*, Artiste peintre que les amateurs d'Arts connaissent bien. Celui-ci nous offre chaque année, une œuvre unique et originale de sa composition ayant pour thème, «*Le Delirium*» (voir ci-dessous). Cette peinture est le lot unique de la tombola tirée lors de ce souper. Cette année, et avec l'accord de l'Artiste, quelques reproductions ont été éditées et limitées à 100 exemplaires (format 70 x 50) afin de répondre à une demande de plus en plus croissante de la part des «non chanceux» qui n'ont pu rentrer chez eux avec l'original !!! Si cela vous intéresse, vous pouvez prendre directement contact avec notre «artiste - musicien» au 04/379.22.56

2008, nouvelle année, nouvelle saison musicale à l'horizon, déjà de nombreux contacts... mais tout cela fera partie de prochains articles que vous découvrirez au fur et à mesure dans votre mensuel préféré.

Pour plus de renseignements, consultez notre site Internet qui a fait «peau neuve» et a été réactualisé <http://www.deliriumtremensband.be> cela vous permettra de faire plus ample connaissance avec le groupe.

Musicalement vôtre,

Les musiciens du « Delirium Tremens Band » de Dalhem





NOUVEAU

Rue Champs de Tignée, 32

AD

BARCHON

BLAISE LE BLAIREAU

Planter champêtre



Planter un arbre !! oui, mais comment choisir ?

Choisir un arbre plutôt qu'un autre dépendra bien entendu du goût de chacun. Cependant, on ne peut échapper à certaines règles, particulièrement celles du sol et du climat,

Un principe fondamental : accorder la priorité aux espèces qui poussent naturellement dans le voisinage car ce sont des variétés indigènes, rustiques adaptées aux lieux.

Le choix est vaste et comporte des espèces courantes, ornementales ou fruitières.

On peut planter de grands arbres : hêtres, châtaigniers, érables... ou des arbustes : noisetiers, lilas, cassis... Les arbustes mis côte à côte peuvent composer une haie protectrice au plantes et animaux sauvages trouveront refuge.

Certaines essences sont recommandées en terrain humide, celles que l'on trouve naturellement près des cours d'eau : saule, frêne, aulne.

D'autres comme le bouleau préfèrent les sols sablonneux, plus secs.

Il faut également songer :

- à la rapidité de croissance des arbres, grande chez le peuplier ou l'érable, lente chez le chêne ou le hêtre.
- aux oiseaux et petits mammifères qui trouveront de quoi se mettre sous le bec chez l'aulne, le sureau, le cornouiller;
- à la variation des couleurs au cours des saisons, que peuvent fournir les essences ornementales : forsythia jaune au printemps, lilas blanc ou mauve en mai, buddlea - arbre à papillons - blanc ou mauve durant l'été;
- aux arbres et arbustes fruitiers qui récompensent deux fois leur propriétaire par une floraison éclatante et une production de fruits savoureux durant l'été, l'automne et l'hiver.

Avant de planter un arbre, un arbuste il est toujours préférable de consulter le pépiniériste de votre région.

Arbres champêtres : aulne blanc, aulne glutineux, bouleau verruqueux, charme, chêne pédoncule, sessile ou rouge, hêtre, merisier, peuplier, tremble, robinier-faux acacia, saule osier, saule marsault, tilleul de Hollande, tilleul argenté.

Arbustes champêtres et ornementaux pour haies : charme, hêtre, buis, mahonia, buddlea, seringat, spirée, weigelia, forsythia, lilas.

Arbres fruitiers : pommier, poirier, cerisier, prunier, pêcher, noyer, châtaignier, noisetier de Byzance, mûrier noir.

Arbustes fruitiers : sureau, prunelier, cornouiller mâle, cognassier, néflier, noisetier, groseiller, cassis, framboiser.

Attention : certains arbres fruitiers ne portent jamais de fruits s'ils sont plantés seuls. C'est souvent le cas des pommiers, poiriers, pruniers, châtaigniers.

La règle quasi générale est que leurs fleurs doivent être fécondées par celles d'un autre arbre, opération prise en charge par des insectes, lors de la pollinisation.

Ici encore, consultons le pépiniériste pour réaliser d'heureux mariages d'arbres fruitiers.

En pensée, vous dégustez votre premier fruit, le vôtre celui de «votre» arbre c'est un plaisir; un vrai !

La famille NELISSEN vous remercie sincèrement de la confiance que vous lui avez témoignée durant ces 15 dernières années à la Superette Delhaize de Blegny.

Les enfants, désireux de poursuivre l'activité familiale, vous donnent désormais rendez-vous à l'AD DELHAIZE de BARCHON depuis le 14 février 2008.

Isabelle et Dany, Pascale et Bernard ainsi que toute leur équipe seront heureux de vous y accueillir tout en vous assurant le même service que vous avez toujours connu. A très bientôt, et encore merci.

DES DIFFICULTÉS DE DÉPLACEMENT POUR EFFECTUER VOS COURSES ?

L'asbl Solidarité et Services peut vous aider !

Grâce à notre service de courses à domicile, vos achats vous sont livrés à domicile en un temps record !

Comment cela fonctionne-t-il ? Deux possibilités :

1. - un coup de fil à votre commerçant préféré pour passer votre commande et dans un même temps un autre coup de fil à notre service, le tout avant 11 h et votre colis ménager vous sera remis dans les plus brefs délais.
2. - un coup de fil à notre service de courses à domicile pour fixer un rendez-vous et notre coursière, sur base de votre liste de courses, fait vos achats et vous les livre aussitôt.

Dans les deux cas, vous payez le temps nécessaire à la course, via le système des titres-services, et un supplément pour le mazout de roulage si les courses se font en dehors de l'entité blegnytoise.

Infos complémentaires : asbl Solidarité et Services - Rue de l'Institut, 24 à 4670 Blegny - tél. 04 387 43 64

C'est juste mon avis par Jean-Paul Reynders

Je voudrais partager un coup de cœur avec vous, fidèles lecteurs et lectrices de Blegny Initiatives. A l'occasion du congé de Carnaval, je me suis rendu à Cracovie en Pologne. Je suis tombé sous le charme de cette ville de près de 800.000 habitants et dont le quart de la population est composée d'étudiants, la ville comptant en effet plusieurs écoles supérieures et universités. D'un point de vue architectural, cette ville est une splendeur, et sa place centrale n'a rien à envier à notre Grand Place nationale. Le centre de la ville est exclusivement piétonnier et la ville dans son ensemble est d'une propreté irréprochable. Au-delà de ces aspects matériels, Cracovie a du souffle à revendre. La ville grouille de jeunes gens qui ont compris les opportunités qui s'offraient à eux suite à la chute du mur de Berlin et à l'adhésion de leur pays à l'Europe. Je crois que c'est en visitant ces villes de l'Est (Cracovie, Prague, Berlin, ...) que l'on se rend compte de ce qu'a pu être pour ces populations la chute du mur de Berlin et la disparition du joug communiste. Le monde ne s'est pas fait en un jour, et il est évident que l'on ne balaie pas en quelques années les séquelles d'un totalitarisme qui a perduré près de 75 ans. Peu importe, l'essentiel est là : la liberté pour chacun de penser et de vivre. Ce qui est pour nous une évidence, les polonais nous rappellent que cette évidence n'en est justement pas une : il fallait plus que du courage aux syndicalistes polonais, emmenés par Lech Walesa, pour s'opposer à l'époque à la dictature communiste. Certains l'ont payé de leur vie. La démocratie, et à travers elle la liberté de penser et de vivre, est un combat de tous les jours. La démocratie et les droits de l'homme ne sont jamais définitivement acquis. Ne l'oublions jamais et restons, chacun, attentif à ce qui se passe dans le monde et autour de nous. C'est notre intérêt premier.

Enfin, c'est juste mon avis.

www.centrecultureldeblegny.be

VOUS CONNAISSEZ ?

Fidèle à sa vocation de grouper sans distinction de parti ou de confession religieuse, des personnes désireuses d'organiser et de favoriser des activités culturelles dans l'entité de Blegny, cette ASBL d'Education permanente a fait peau neuve en créant son site Internet. L'objectif est d'aider avec impartialité et d'explorer de nouvelles voies culturelles, de manière à entretenir la flamme de la motivation chez chacun de ses membres représentant différentes associations de la Commune. Pour prendre connaissance des activités programmées par le Centre Culturel et/ou les Associations représentées, avec le soutien de l'Administration communale, de la Communauté française ou des Services culturels de la Province de Liège, il suffit de cliquer sur le lien qui vous intéresse. Vous y trouvez également des renseignements sur les activités proposées par des partenaires extérieurs à la commune et qui méritent votre attention (rubrique «le centre culturel a vu pour vous»).

Vous pouvez nous adresser un message ou prendre contact avec un membre du Centre Culturel de Blegny dont les coordonnées sont signalées sur le site.

Jean Vervier (Président)

Les carnets blegnytois

Naissances :

- Le 6 novembre 2007 : Yoan, chez M. et Mme Liégeois-Cuyppers, de Mortier.
- Le 30 novembre 2007 : Pauline, chez M. et Mme Fallais-Kirkove, de Blegny.
- Le 4 décembre 2007 : Anaïs, chez Mme Pulpas Jessica, de Blegny.
- Le 6 décembre 2007 : Anyssa, chez M. et Mme Paluszkiwicz-Jeanfils, de Barchon.
- Le 15 décembre 2007 : Taïna, chez M. et Mme Garcia Garcia-Biémar, de Saive.
- Le 15 décembre 2007 : Louis, chez M. et Mme Léonard-Somberg, de Barchon.
- Le 18 décembre 2007 : Ethan, chez M. et Mme Lombart-Lempereur, de Blegny.
- Le 21 décembre 2007 : Michaël, chez M. et Mme Özer-Valsecchi, de Barchon.
- Le 24 décembre 2007 : Lola, chez M. et Mme Dodémont-Graeve, de Saive.
- Le 26 décembre 2007 : Alexandre, chez M. Claes Christophe Nicolas, de Housse.
- Le 27 décembre 2007 : Gaël, chez M. et Mme Vronen-Gilsoul, de Saint-André.
- Le 28 décembre 2007 : Emma, chez M. et Mme Licops-Bossens, de Saive.
- Le 28 décembre 2007 : Yasin, chez M. et Mme Yurtlak-Démir, de Blegny.
- Le 31 décembre 2007 : Elza, chez M. et Mme Forceille-Kubiczek, de Saive.

Le 9 janvier 2008 : Esteban, chez M. et Mme Renard-Sokolowski, de Saive

Le 9 janvier 2008 : Lena, chez M. et Mme Duchesne-Zamora, de Blegny.

Mariages :

Le 12 janvier 2008 : Scoubeau Georges et Fanchamps Nathalie, de Saive.

Le 12 janvier 2008 : Quintin Jean-Marc et Leclercq Michèle, de Saive.

Décès :

Le 1^{er} janvier 2008 : Cransveld Elise, veuve de René Liégeois, de Barchon.

Le 3 janvier 2008 : Demarche Jacques, veuf de Maria Clément, de Blegny.

Le 14 janvier 2008 : Couvelence Roger, célibataire, de Barchon.

Le 21 janvier 2008 : Bleys André, célibataire, de Saive.

Le 24 janvier : Dasse Guillaume, veuf de Bragamo Teresia, de Blegny.

Le 26 janvier 2008 : Hanquet Gérardine, divorcée de Lucas Alain, de Saive.

Le 26 janvier 2008 : Pili Mario, époux de Vailati-Facchini Felicina, de Blegny.

Le 27 janvier 2008 : Randaxhe Mathieu, époux de Donnay Gertrude, de Blegny.

Le 30 janvier 2008 : Pallega Giovanni, époux de Delrée Patricia, de Saive.

Concert choral de Trembleur

Le 26 Avril 2008, la chorale «Lès Six Clokîs» (c'est toujours la même chorale que d'habitude, mais nous lui avons donné un autre nom, nous référant aux six clochers de notre paroisse) donnera son onzième concert à la chapelle de Trembleur.

Vous connaissez maintenant le déroulement de cette soirée : en première partie, la chorale interprète 7-8 chants, et les solistes de Madame Mady Urbain, de jeunes chanteuses et chanteurs de grand talent, interprètent des airs connus d'opérette ou d'opéra.

Nous espérons pouvoir vous annoncer le mois prochain, dans ce même journal, une grande nouvelle qui marquera l'histoire de nos concerts.

Le choix des chants n'étant pas encore totalement établi, nous vous communiquerons également tout le programme.

La seconde partie sera principalement dédiée à l'opérette. En effet, les artistes de Mady Urbain interpréteront un condensé de «La Veuve Joyeuse», 50 minutes de mélodies merveilleuses que vous connaissez tous. La chorale terminera ensuite le concert, comme nous le faisons chaque fois.

Afin que le côté financier ne soit pas un obstacle à votre venue, nous laisserons encore la P.A.F. à 5 €, et, comme d'habitude, les enfants de moins de 12 ans entreront gratuitement. Un bar permettra de se rafraîchir pendant l'entracte. Nous savons que, comme l'an passé et lors de notre concert à Mortier, vous serez nombreux à venir nous encourager, et profiter d'un concert exceptionnel donné par des artistes talentueux.

Il reste encore deux mois avant ce concert. Si vous aimez chanter, il est encore temps de venir nous rejoindre : les répétitions ont lieu tous les mercredis, à 19 h30, à l'école communale de Trembleur.

Pour la chorale
Barthélémy Guyot



Carême, chemin du désert, de fécondité spirituelle

Chers amis, chaque année les chrétiens saisissent le moment où Dieu leur fait signe. Ils se préparent pendant 40 jours à communier au mystère central de leur foi, la mort et la résurrection de Jésus-Christ, célébrées la semaine sainte et à Pâques. Cette préparation qui commence le mercredi des Cendres s'appelle « carême ». Chrétiens et homme de bonne volonté, prenons ensemble la route vers Pâques et cela, à travers le désert. Dans la tradition biblique, le désert est le lieu idéal de l'alliance de Dieu avec son peuple. Une expérience que Jésus a voulu vivre. A sa suite, de nombreux chrétiens des premiers siècles sont allés peupler les déserts d'Egypte et de Syrie. Et cette tradition se perpétue encore aujourd'hui, notamment à la suite du Père Charles Foucauld. Le désert est un milieu âpre, austère, lourd de solitude ; terre aride et éprouvante par le froid piquant de la nuit, la chaleur brûlante du jour qui vous met à l'affût de toute présence

d'oasis... Ce pendant, à côté de ce dépouillement, le désert reste un lieu de renaissance, le cadre propice pour relâcher ce qui nous encombre et respirer profondément le souffle de la vie, propice pour nous détourner des chemins sans issue, pour rompre avec l'homme ancien et ses convoitises, et revenir à l'essentiel. On va au désert pour être à l'écart et seul, s'imprégner du silence, se creuser, cogiter. Dans son chant intitulé « Seul », Garou dit : « On a beau tout avoir : l'argent, l'amour, la gloire. Il y a toujours un soir, où l'on se retrouve seul, seul au point de départ ! »... Eh oui, il y a un temps pour tout, un temps pour parler et un temps pour se taire. C'est incontestable, nous avons besoin d'être parfois loin des bruits épuisants et éreintants, loin des sollicitations, attractions et agitations du monde. Le bruit ne fait pas du bien comme le bien ne fait pas du bruit. Vigny dira même : « Le silence est grand, tout le reste est faiblesse ». En effet, dans le silence, notre être se retrouve en sa vérité, en sa nudité, en sa misère, car le silence nous permet de nous découvrir nous-mêmes. Il existe en chaque homme un « dedans », espace que seul le silence peut combler, d'où jaillissent les réponses à nos questions de sens. Pourquoi vivre ? Pour qui continuer de vivre ? Si vivre, c'est être habitué par un grand projet, quel est le mien ? Si vivre, c'est aimer, qui j'aime et jusqu'où ? Si vivre, c'est être libre, quel est le critère de ma liberté ? Si vivre, c'est enfin recevoir l'existence, de qui ? Par ailleurs, les chercheurs du silence et du sens ont leurs repères. Les musulmans fidèles font le ramadan, période pendant laquelle,

pour la conquête de soi, retrouver la richesse intérieure cachée, ils pratiquent l'abstinence complète de nourriture, de boissons et de relation sexuelles, entre le lever du soleil et son coucher. Quant à nous chrétiens, les repères que l'Eglise nous propose pour vivre la traversée désertique du carême, sont : le jeûne (se décentrer de soi), la prière (se centrer sur Dieu) et le partage (se centrer sur les autres). Puisse ce temps de grâce de renoncement volontaire, d'ouverture à Dieu et à autrui, nous convertir, faire de nous des hommes nouveaux dont l'Humanité et l'Eglise ont tant besoin.

Abbé Vital Nlandu

L'Unité Pastorale de Blegny soutient le projet humanitaire Niolo (RDC)

A Blegny, le **dimanche 13 avril prochain** s'annonce vif en décor. Pour la première fois, une Journée Africaine sera célébrée sur le site Blegny-Mine. Il est prévu au menu une messe en rite congolais merveilleusement animée par la chorale Kristo-Bolingo de Bruxelles, un repas africain suivi d'une animation rehaussée de danses, chants, défilés de modes africains... Le projet Niolo s'inscrit dans le cadre des relations culturelles, de coopérations et de solidarité Nord-Sud. En effet, 80 fois plus grande que la Belgique et 4 fois plus que la France, la RDC est, par ses ressources naturelles, un géant économique potentiel qui, paradoxalement, compte aujourd'hui parmi les pays les plus pauvres de la planète. La désagrégation de ses structures socio-économiques formelles l'ont plongé dans un chaos indes-

criptible, rendant précaires les conditions de vie de sa population. La situation s'aggrave chaque jour : explosion démographique, malnutrition et sous-alimentation, maladies infectieuses... Les hôpitaux, les écoles, les prisons, les routes asphaltées datant de l'Etat-Providence de l'époque coloniale servent encore mais sont devenus exécrables faute d'entretien. En terme de développement socio-économique, les déconvenues s'accumulent et l'existence du peuple congolais se crevasse, sa raison de vivre n'étant plus que survivre. Aussi tout le monde se pose cette question : comment les Congolais vont-ils s'en sortir ? Le projet Niolo est un projet d'éducation, d'animation de développement communautaire. Et on sait que l'éducation est un remède contre le fatalisme ! Notre projet consiste à construire un centre de techniques agricoles et de développement durable dans le Bas-Congo (Ouest de la RDC), à Niolo, zone essentiellement rurale et très pauvre au Nord du Mayombe. Elle regroupe 29 villages non scolarisés, avec un analphabétisme touchant 85% d'enfants. 98% des ± 15.000 habitants de Niolo vivent de l'agriculture. Dans sa vision mobilisatrice, le projet fait valoir l'agriculture pour la sécurité alimentaire, d'autant plus que pour manger et vivre là-bas, il faut cultiver, retourner le sol à la « houe ». En plus, il fait prendre conscience à la population locale du besoin d'inventer l'avenir dans une synergie d'actions et d'initiatives locales... Comment est né le projet Niolo ? De ma présence au Pays de Herve. Mes amis m'ont suggéré de réaliser avec eux un projet de développement rural et d'assistance dans ma région natale.

Depuis lors, ils l'ont soutenu par des Journées Africaines, des concerts de l'Avent, match de football, dons... Comme réalisations, avec la collaboration de nos partenaires locaux, nous avons construit 2 bâtiments en matériaux durables de 32 m sur 12 m, soit 8 salles de classe, et envoyé une tronçonneuse à débiter les arbres pour le bois. Le comité du projet Niolo souhaite ardemment l'inauguration de cette école cette année. Aussi vous sensibilise-t-il de soutenir nos efforts en venant nombreux à la Journée Africaine du 13 avril prochain.

Pour le comité.

Abbé Vital Nlandu

Semaine Sainte

Rameaux		
Samedi 15 mars	17 h	Blegny
Dimanche 16	9 h 30	Barchon
	11 h	Mortier
Jeudi Saint		
20 mars	20 h	Housse
Vendredi Saint à 20 h :		
St-Remy : chemin de croix (à l'extérieur et rentrée à l'église)		
Veillée Pascale		
Samedi 22	20 h	Blegny
Pâques		
Dimanche 23	9 h 30	Barchon
	11 h	Mortier
Lundi de Pâques		
24 mars	10 h	St Remy

Petite information

A la demande de l'évêché, à partir de ce 1^{er} février, la participation au frais des funérailles sera portée à 100 €. Le dernier tarif (75 €) était d'application depuis 1990 et il n'a jamais été indexé.

Solidarité

Opération « Chandeleur 2008 » REUSSIE !

Le Fifty-One club de Basse-Meuse et des élèves de l'Institut Saint-Joseph de Visé accompagnés de leur professeur se sont encore une fois positivement distingués.

Avec l'aide de la population visétoise, ce samedi 2 février 2008, jour de la Chandeleur, ils ont récolté plus de 1.300 kilos de vivres non périssables au profit de la Société de Saint-Vincent de Paul de Visé. C'est déjà la huitième année consécutive que cette collecte de vivres est organisée.

Au chalet, installé Place Reine Astrid, le public recevait, bien volontiers, une crêpe et une boisson en échange de leurs dons. D'aucun ont certes aussi



apprécié l'histoire en wallon de « Li bouquette èmacralèye ».

Le Fifty-One club de Basse-Meuse remercie ses partenaires : la ville de Visé, les paroisses de Saint-Martin et de N.D. du Mont-Carmel, ainsi que les frères Janssen de la société BNE Events. Une attention toute particulière est adressée aux élèves de l'Institut Saint-Joseph, qui, par leur travail bénévole à l'AD Delhaize, à la Chaîne, au GB Contact et à la Maison Humblet, ont contribué à la réussite de cette initiative.

A l'année prochaine !

M. Polis, président du F.O. club de Basse-Meuse

M. Dumont, professeur à l'Institut Saint-Joseph

Bushido Saive

Arlon 07 : Du Bronze pour Charline Van Snick

L'Open international d'Arlon est la compétition de Judo féminin la plus importante de Belgique.

En effet il y avait plus ou moins 500 filles venues du monde entier pour se battre et notamment des japonaises, des cubaines, des françaises et des ukrainiennes. Mais pour Charline la menace venait plutôt du groupes des allemandes et néerlandaises qui dans sa catégorie sont toujours dans le top 10.

Après avoir expédié une première allemande, ce sera au tour d'une américaine de subir la loi de Charline avec un terrible fauchage de jambe. Puis elle hérite d'un tableau d'enfer avec les 4 meilleures Européennes. D'entrée de jeu, elle écarte Hartman Lisa sur un ramassage de jambe qui plaque son adversaire sur le dos. Ensuite elle rencontre la terrible



Kay Krauss (numéro 4 au classement Européen), qu'elle malmène jusqu'à la faire tomber puis conserve son avantage jusqu'au terme du combat. En demi finale elle rencontre la numéro 1 Néerlandaise Rojot Glynis une redoutable guerrière également. Le combat est dur, Charline ne trouve pas la faille, pourtant elle attaque sur tous les cotés. La Néerlandaise, qui finira 1^{ère} de cette catégorie, est un vrai mur et finit par marquer Charline d'un petit avantage qui lui sera fatal.

Pour le combat de 3^{ème} place, c'est de nouveau une allemande qui lui est opposée : Jacqueline Lisson, elle a déjà battu Charline 3 fois. Mais Charline veut cette médaille, elle s'est entraînée pour. Et nous le prouve. Ne laissant aucune opportunité à son adversaire et toujours à l'attaque, elle marque l'allemande avec son imparable sumigaeshi et s'offre le bronze. Première médaille francophone de cette compétition depuis des années.

Elle se positionne en favorite pour le championnat de Belgique et est déjà en bonne place pour la sélection des championnats d'Europe.

Souper-Théâtre à Housse

Grande Soirée « Souper-Théâtre » le 8 mars à Housse (ouverture des portes à partir de 18 h 30). A 19 h la troupe houssoise emmenée par Paul Castro vous jouera une pièce wallonne en un acte : « Li Père di mès-èfants ».

Le spectacle sera suivi d'un excellent repas (entrée - plat - dessert) et vous terminerez en dansant au rythme de José Pick.

Coût du souper-spectacle : 25 € par personne. Réservation : chez Yvette et Frans au 04 387 43 55 ou au 0476 545 990 (GSM Marlène).

Les acteurs : Henri Renard, Martine et Paul Castro, Isabelle Bruwier et Jean-Pierre Debacker.

Pu vi pu djône

L'ASBL « Pu vi pu djône » convie ses membres et les concitoyens qui s'intéressent aux conférences à assister aux deux prochaines qui se donneront au Centre Socio-culturel Fricaud-Delhez, rue de la Station, 54, Blegny, le mercredi 5 mars 2008 à 14 h précises.

Le sujet : « Au Jura, sur les traces du pasteur », par Mme Vienne-Micha.

La suivante : le mercredi 2 avril 2008 à 14 h précises :

Le sujet : « Les Grisons des sources du Rhin à l'Engadine », par M. Thomas Francis.

Ces manifestations sont placées sous les auspices des Affaires culturelles de la Province, de l'Echevinat de la culture et du Centre culturel de Blegny.

M. Damoiseau



Dans l'impossibilité de répondre aux nombreuses marques de sympathie et de réconfort reçues au décès de mon fils

Célestin Maquinay

j'adresse mes sincères remerciements à chacune et chacun.

Ghislaine Maquinay-Constant et sa famille
442, Asse - 4654 Charneux



Automne - Hiver - le tennis est toujours ouvert -
Barchon ☎ 04 362 79 62

EURO TENNIS - BARCHON

**EURO TENNIS - BARCHON
RESTAURANT**

**Couscous du cœur
du 3/3/2008 au 9/3/2008**

Réservation obligatoire

13, rue Légipont - 4671 BARCHON Tél. 04 370 10 00
E-mail : fabienne.dupuis@skynet.be Fax 04 370 10 00 - GSM 0475 45 62 78

CREST30

Votre épargne a de l'ambition



5,20%
en 2007

Agence AXA Banque
Assurances - Placements - Crédits

Pierre HABETS

Rue de Barchon 93B - 4671 HOUSSE

04/387 50 66



CIFRA 11394A-CB - RPM 0850794124



Les 4 Bras



C'est ce 14 janvier dernier que la friterie-restaurant «**Les 4 BRAS**» ouvrait ses portes pour une fête bien particulière. John et Vincent sont en effet à présent aux commandes de cet établissement et souhaitent faire partager ce changement à toutes et à tous. Monique, après des années de bons et loyaux services avait bien envie de cesser son activité pour parcourir les routes en compagnie de son chevalier servant Jean-Marie.

Les patrons changent mais l'équipe demeure intacte. Vous retrouverez ainsi toujours Thierry au comptoir et la sympathique équipe aux fourneaux. Tous sont prêts à vous servir avec le sourire et le professionnalisme qu'on leur connaît. Vous pourrez ainsi passer d'agréables moments dans leur restaurant.

Celui-ci reste ouvert aux mêmes heures, c'est-à-dire tous les jours de 11 h 30 à 14 h 30 et de 17 à 22 h à l'exception du lundi midi.

Pour ceux qui l'ignoraient encore, le restaurant est situé rue de Rabosée, 94 à 4020 WANDRE mais le chemin à parcourir pour l'atteindre est très court pour tous les Blegnytois.

Et puis, les frites y sont si bonnes !

Alors n'hésitez pas à franchir le seuil de cet établissement bien sympathique !

Tél. : 04/370.17.34

REMERCIEMENTS

Céline Donnay, son épouse,
et la famille remercient les voisins et les personnes qui, par leur présence, leurs fleurs ou leurs messages ont voulu rendre un dernier hommage à

Mathieu RANDAXHE

1908... Cent-ans... 2008

Afin de fêter dignement son centenaire
LA ROYALE DRAMATIQUE «LA BARCHONNAISE»
vous invite cordialement à ses représentations théâtrales
SAMEDI 15 mars 2008 à 19 h 30 -
DIMANCHE 16 mars 2008 à 15 h.
en la salle «La Renaissance» à BARCHON.



Au programme
CINT TCHANDÈLES, SINS-AHOTE.
Rétrospective des grands succès de la BARCHONNAISE.
avec **LES ARSOUYES**
Chorale d'enfants sous la direction de M. Bonmariage.
(seulement le dimanche)

ÂTOU DE FEÛ
par les enfants de l'école primaire de Barchon : des extraits de

LI SCOLE D'EL DJÔYE de P. Marchand
Avec : M. Lechanteur, J. Bodson, Ch. Rousseau
Mise-en-scène : L. Demarche.

NOSSE CURÉ BAKUS de Ch. H. Derache
Avec : L. Demarche, J. Cornet, M. Gérombous, V. Peerboom, R. Hanzel Dalem, S. Houbart, J. Volders. - Mise-en-scène : P. Habets.

LI DIALE È CWÉR de J. Fontaine
Avec : L. Henrion, K. Lecane - Mise-en-scène : M. Liégeois Vernier.

DJI SO DJI D'MEÛRE de J. Fontaine
Avec : B. Henrion, Ch. Houbart, P. Habets, Ch. Rousseau.
Mise-en-scène : P. Habets.

MI TCHÂR ÈT MÈS-ÔHÈS de Ch. H. Derache
Avec N. Toosens, J. Toosens, E. Colpin - Mise-en-scène : E. Colpin.

C'EST SCRÎ LA de Ch. H. Derache
Avec : P. Franck, H. Derichs, J. Cornet. -
Mise-en-scène : L. Demarche,

DONÉ S'A LEYÎ DJU de J. Mignon
Avec : M. Gérombous, V. Peerboom, L. Herion, K. Lecane,
M. Depireux, J.P. Lechanteur

La petite école chouette

En cette fin d'année 2007, la classe du degré moyen de l'école Notre-Dame de Saint-Remy a eu la chance d'aller visiter le stade du Standard de Liège à Sclessin. Nous nous y sommes rendus en train et en bus.

Une fois arrivé à destination, Camille Poskin, la Community Manager du club, nous a pris en charge et nous a fait découvrir les entrailles du stade.

En effet, grâce à elle toutes les portes du stade ou presque nous ont été ouvertes. Mademoiselle Poskin nous a montré et expliqué l'utilité de différents endroits du stade.

Dans le désordre, nous avons visité : les loges, le vestiaire des arbitres, la prison du stade, le poste de surveillance, l'entrée et la fresque de Roger Claessen, la nouvelle salle VIP,...

Les deux meilleurs moments de la matinée furent sans hésitation la visite du vestiaire des joueurs avec sa piscine, son jacuzzi et son sauna et l'entrée sur le terrain par le tunnel comme nos idoles.



Sur le bord du terrain, c'était vraiment impressionnant !

Pour terminer la matinée, notre guide a répondu à toutes nos questions dans les business-seats.

Un seul petit regret, nous n'avons pas vu de joueurs car ils s'entraînent essentiellement au Sart-Tilman.

Et voilà, après un pique-nique à la gare des Guillemins, nous avons finalement repris le train pour retourner à notre petite école chouette de Saint-Remy. Que de souvenirs !
Simon, Hugo, Antoine et Adrien

BATISSE TOLET SINISTRE de G. Van Loo
Avec : F. Putzeys, Ph. Bovy, J.C.I. Demonceau, M. Gérombous,
Ch. Houbart, S. Houbart, M. Depireux - Mise en scène : Yves Lehaen

RIMIMBRANCE de Ch. Houbart avec les jeunes de la troupe,
Finale : BÂRCHON TOT-EN TCHANSON d'A. Simonon avec toute la troupe.
Conteurs : M. Liégeois-Vernier et Y. Lehaen.
Recherche, texte et coordination : L. Demarche - Régie et décors : J. Cornet.
Réservation : Café de la Renaissance à Barchon avant 17 h.
Tél. 04 387 58 99 Entrée 6 €.
Sous les auspices de Liège Province Culture et du Centre Culturel de Barchon.

Organisation complète de funérailles

REMACLE

Toutes formalités - Rapatriement - service jour & nuit

Tél. Jour & nuit 04 387 46 21

Funérarium à Blegny : rue Entre-deux-Villes, 79.
Funérarium à Saive : rue Champ du Pihot, 49.
Service également partout à domicile.
Bureau : rue Entre-deux-Villes, 95.

Photo et plaques funéraires personnalisées.
NOUVEAU : choix de montages de fleurs artificielles.



TOUT FAIRE MATÉRIAUX

Ets Jean LACROIX S.P.R.L.

Matériaux de construction
Produits pétroliers

Rue Lieutenant Jungling, 12 4671 BARCHON
Téléphone : 04 387 43 99 Fax 04 387 72 68

Pierre HOETERS S.P.R.L.
Rue Sur les Heids, 17 a 4671 SAIVE
Tél. : 04.387.48.88 - 04.362.57.88 Fax : 04-362.60.35
Zoning Industriel de Barchon

**TOUTE LA MENUISERIE
DU BATIMENT**

**CHASSIS BOIS - PVC - ALU
PORTES INTERIEURES - PORTES COUPE-FEU**

**POELERIE
QUINCAILLERIE DENOOZ**
12, rue de la Station - 4670 BLEGNY TÉL. 04/387 40 18

RAMONAGE CHEMINÉES
ENTRETIEN ET REGLAGE
DE CHAUDIÈRES
OUTILLAGES METABO

weber

Articles
de Noël
Dépôt
SHELL
Gaz

Shell GAS

Electrique
à p. de 99 €
Essence
à de 269 €
Technicien agréé

EFEL - SOMY - CINEY
NESTOR MARTIN
PETERS - DOVRE
Prime sur foyers
GAZ NATUREL
à rembourser
Prime sur foyers
à bois et pellets
150 €
250 €

ARTICLES MENAGES - CADEAUX
Foyers : à mazout, au gaz, charbon et bois

Faut-il rouvrir les charbonnages ?

On parle des records de prix atteints par le zinc, le cuivre, l'or... mais pas du charbon. Pourtant les prix de la tonne de houille atteint aussi des sommets. Sur les ports charbonniers d'Australie, marché de référence, le prix a dépassé 100 dollars et même 130 dollars. De quoi donner, chez nous, des regrets aux uns, des idées aux autres.

Pourquoi avons-nous fermé les charbonnages ? Parce que, dirait-on, ils étaient épuisés. Le directeur des K.S. (les Kempense Steenkolenmijnen) disait : «Le charbon à 4000 F/t, c'est fini, il n'y en a plus, il faut fermer». Mais, du charbon à 10.000 F/t, il y en a encore pour des dizaines d'années». Effectivement, en Campine, seule l'extrémité méridionale du gisement, de Beringen à Eisdien, a été exploitée alors que le gisement, encore inconnu, s'enfonce vers le Nord.

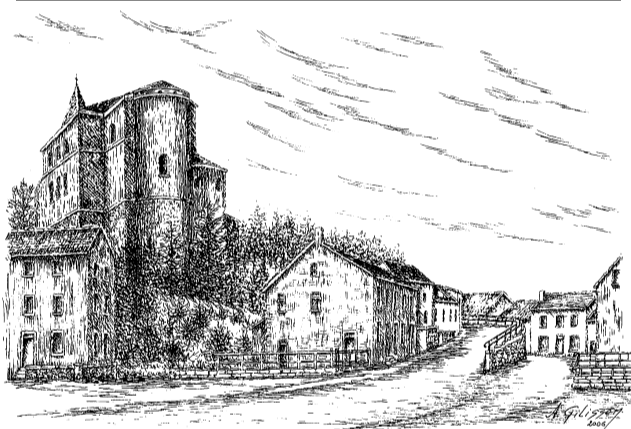


Ma dernière journée

Le Professeur Stassen éminent expert, plaidait pour le maintien des puits de Zolder en réserve, les mieux situés au cas où... On ne l'a pas écouté et, en 1992, on a tout fermé dans l'allégresse générale.

Puissions-nous ne pas le regretter plus tard.
Raymond Pierre, ingénieur (ER) des KS

Dalhem



La Maison de Repos et de Soins Saint Joseph de Blegny recherche un(e) bénévole pour le téléservice

Notre institution compte déjà quelques bénévoles qui s'occupent notamment de la bibliothèque, de l'école de devoirs, qui aident lors de la fête des anniversaires tous les mois, qui font du relationnel avec les résidents, qui aident nos résidents pour différents services de tous les jours (courses, etc)...

En quoi consiste le téléservice ?

Un volontaire véhicule et accompagne nos résidents vers les diverses consultations médicales... au moyen du véhicule adapté de l'ASBL Mère Joséphine.

Lors de la prise d'un rendez-vous, le volontaire est contacté pour savoir s'il peut assurer le trajet et l'accompagnement du résident en fonction de ses disponibilités.

Quelles «capacités» sont attendues du/de la bénévole ?

Cette personne doit être prête à s'investir durablement dans l'activité, aimer le contact avec les personnes âgées, disposer d'une sélection médicale pour conduire notre minibus (ou accepter de la passer), s'engager à ne pas conduire sous l'effet d'alcool ou autres substances.

Contact : Madame Zeevaert, Assistante sociale
04/387.96.18 (du lundi au vendredi de 8 h 30 à 16 h30)

Témoin du passé

Le pilori à Trembleur



A l'origine il se trouvait au bord d'une «basse voye» où l'on attachait les criminels avant de les livrer au châtelain de Dalhem où ils étaient exécutés.

D'après Joseph Snaeckers (Mortier)

Emile, Julienne
DEMARCHE-VANWAARBECK
et la famille
vous remercient pour
toute la sympathie
que vous leur avez
témoignées lors du décès de



Monsieur Jacques DEMARCHE
veuf de Madame Maria CLEMENT

décédé le 3 janvier 2008, à l'âge de 83 ans.

Blegny, rue de l'Institut, 122

Qu'il courre - Qu'il nage - Qu'il vole
Son bien-être passe par chez nous !

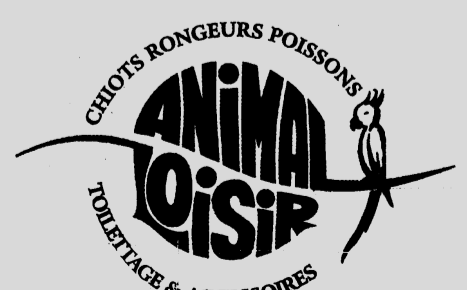


Heures d'ouverture :
tous les jours de 8 h 30 à 18 h 30 - Fermé le jeudi
Ouvert le dimanche de 8 h 30 à 16 h

NOUVEAU :
**Clôtures électriques
Gallagher**

SERVICE - PRIX - QUALITÉ
**Nourriture chevaux
pavo, hippoforme**

**Grand choix de chiots,
chatons, rongeurs**



10, rue Frumhy 4671 Barchon
Tél. 04 362 61 68
Fax 04 377 63 36

Boutique DEBRA HOMMES ET DAMES



avalanche



Nilss

RINACIMENTO

DTC

ASTUCE

LINGERIE

PASSIONATA LINGERIE Chantelle

WANDRE

Rue de Visé, 792
4020 Wandre
04 362 81 54

