



Le Canard Richell'Oie



La gazette qui caquette

N°3 – novembre-décembre 2006 – Une initiative des Rendez-vous de Richelle

ÉDITO CITOYEN

La loi des nombres

Raisonné ? Vivons-nous une époque raisonnée ? Jamais les chiffres n'ont aussi peu représenté la réalité, ni les mots. Certains ont une logique particulière. Si nous comptons les marcheurs, au cours des cinq dernières années, nous en avons eu en moyenne mille cinq cent à Richelle parcourant au total plusieurs milliers de kilomètres de sentiers battus ! Merci d'être venus si nombreux. Cela souligne l'excellence de l'organisation et de l'accueil mais pas du tout la réalité culturelle du lieu. Bravo Raymond, Marinette, ... et merci !

Et les élections ? Vaste problème !

Vous avez entendu que tout le monde a gagné. Le PS a progressé, le MR a résisté, Ecolo s'est maintenu et le CDH s'affirme. Bien ! J'aimerais si possible que l'on reparle des projets et promesses du 7 octobre. Quand se met-on au travail ?

C. B.

CAHIERS DE RICHELLE

« Les Rendez-vous de Richelle » ont le plaisir de vous annoncer la parution du 10^e tome des Cahiers de Richelle - Visages du Terroir. Il relate sous de nombreuses facettes l'histoire de notre village. Il est en vente à la librairie des Remparts et dans les commerces du village.

EXPOSITION

Nous en avons déjà parlé. Cette fin d'année nous permettra de découvrir les fruits d'un travail exceptionnel réalisé par une équipe majoritairement Richelloise. Il s'agit d'une **crèche** d'inspiration provençale riche de figurines d'une quarantaine de centimètres de haut. Un échantillon de cette réalisation a été présenté au public des Journées du Patrimoine, en l'église Saint-Firmin. Les spectateurs ont pu découvrir des personnages symbolisant les métiers d'autrefois. Un nombre d'entre eux représentent aussi des personnes réelles, de notre village ! Réalisées avec une finition exceptionnelle, ces figurines sont en outre enrichies de décors représentant à l'échelle nos édifices, tels la pompe de la place ou le monument aux morts, gravé de tous nos martyrs !

Félicitons d'ores et déjà Joseph SAINT-REMY pour son orchestration, le groupe des tricoteuses, Fernand BREE pour le modelage des figures, Estelle MEENS pour son talent, Raymond MALCHAIR, Marie-Paule SLOCK, Lorient CHETTENS, Monsieur LEUTER, l'abbé VAN DEN BERG, etc...

Vous êtes donc chaleureusement conviés en l'église du 22 décembre au 10 janvier, de 14h à 18h en semaine et de 10 à 18h le samedi et le dimanche.



Une famille, un savoir-faire, une passion,
à votre service en Belgique et en Hollande
04/374.86.86 www.wolfs.be

FC RICHELLE UNITED

Comme présenté dans un précédent numéro, le nouveau club de foot Richellois a fait dès le mois d'août ses débuts en quatrième provinciale. Les ambitions de sa direction sont de remonter progressivement de deux échelons dans la hiérarchie.

Le dire c'est bien, mais le faire, c'est mieux !

Nous pouvons aujourd'hui constater que nos gaillards sont très bien partis pour atteindre cet objectif, puisqu'ils caracolent après plusieurs rencontres en tête du classement intermédiaire !

Pour les y aider, allez donc les soutenir lors de leurs prestations.

Infos : <http://richelleutd.skynetblogs.be/>

SAPIN SYMBOLE DE VIE

Dans le courant du mois de novembre, « Jojo » NELISSEN se déplacera dans le village afin de vous proposer de photographier gracieusement tous les enfants (jusqu'à 12 ans).

Objectif (c'est le cas de le dire) : orner le sapin de Noël de l'église avec leurs photos !

Réservez-lui bon accueil pour cette sympathique opération !

EXPO PATRIMOINE

L'exposition qui s'est tenue en l'église lors des Journées du Patrimoine est le fruit de la collaboration de Qualité-Villages-Wallonie, d'Isabelle DALIMIER-BRIARD, de Guy GOFFIN, et des deux écoles.

Qu'ils en soient vivement remerciés !

PETIT DÉJEUNER VILLAGEOIS

Les Journées du Patrimoine de septembre ont entre autres permis aux Richellois de se régaler lors d'un **petit déjeuner « citoyen »**, composé de produits issus du commerce équitable.

Ce sont ainsi pas moins de 95 adultes et 25 enfants qui ont découvert une autre façon de se nourrir tout en apportant leur contribution à ceux qui tentent de vivre moins pauvrement.

Bravo à tous et toutes !

MARCHÉ

Cette année encore, la place du village a accueilli de nombreuses **échoppes** dans le cadre des activités parallèles aux Journées du Patrimoine du 10 septembre dernier. Peut-être souhaitez-vous rester fidèles à ces sympathiques commerçants.

Pour vous y aider, en voici la liste :

Monsieur Karabayir de Cheratte (cuisine turque), la Cave Bourguignotte d'Oline (vins), les établissements Bauwens de Cerexhe-Heuseux (jus de pomme et vinaigre), le Vercoquin de Warsage (fromages, pèkèt, sirop,...), la distillerie Rademaker, le restaurateur « D'un goût à l'autre » de Cheratte, Monsieur Jaborovac de Cheratte (produits bosniaques), la Confrérie de l'Oie de Visé, Monsieur De Bie de Blegny (sirops, gelées), Citizen Dream de Liège et Oxfam de Visé (commerce équitable), la Maison du Tourisme de Visé, les scouts pluralistes de Richelle, Monsieur Zamora de Visé (bijoux artisanaux), Madame Reul-Piel de Kettenis (articles décoratifs) et l'école libre de Richelle.

CONCERT DE NOËL

Tradition bien ancrée dans notre cher village, le concert de Noël sera cette année animé par « **Le Chœur de Hermalle** », sous la direction de Mr Francis STAFFE. S'il est utile de le rappeler, cette chorale est de très haut niveau, à tel point qu'elle a été retenue pour animer au printemps dernier une des messes télévisées avec retransmission internationale !

Il vous reste donc à bloquer la date du **8 décembre** prochain (20h) et à acquérir vos places en prévente à la librairie des Remparts et dans les commerces du village. Ne tardez pas car le concert est chaque année presté « à guichets fermés » !

RÉFLEXION

La loi des mots

Depuis quelques années, nous sommes attachés à une chronique du passé de notre village. La multiplication des témoignages recueillis nous oblige à une certaine modestie. A côté de l'énorme travail de récolte et de transcription des faits rapportés, il nous faut parfois nous interroger sur la pertinence des récits. La plupart du temps, nous sommes confrontés à un discours brut dont nous ne pouvons juger ni de l'exactitude, ni de la précision. Souvent, le temps a fait son œuvre et la mémoire est infidèle et sujette à variations. Il ne s'agit pas de mettre en doute les témoignages recueillis, ni la fidélité de leurs notations mais de fixer les limites du genre. Il ne nous appartient pas de confronter les affirmations de nos sources, ce serait dénaturer leurs récits. Il serait aussi malhonnête de révoquer certaines versions des faits. Tout ceci pour expliquer que sous le publication de nos cahiers, certaines contradictions peuvent apparaître sans en altérer l'intérêt.

C.B.

ÉTAT CIVIL - NAISSANCES

Doubles félicitations à Maud ANDRE et Francis VOS pour la naissance de leurs jumeaux Julian et Ambre !

CITATION

Quiconque avance dans les pas des autres ne laisse aucune trace derrière lui.
Anonyme

AGENDA

04/11 : 20h : Souper gastronomique, Salle de la Jeunesse

18/11 : dès 17h : Expo scoutisme, repas, spectacle interactif, s. Notre Club

08/12 : Concert de Noël, à l'église *

22/12 au 10/01 : Exposition crèche de Provence, à l'église *

S.P.R.L.
PATRICE TIMMERS

Courtier en assurances

patrice.timmers@belgacom.net

Rue du Centre, 3 04/374.26.76
4600 RICHELLE 0476/49.13.83



LA RECETTE DE MIMICHE

De retour du Canada, voici un petit souvenir ramené de là-bas.

Tourte à la viande et aux marrons

Ingrédients :

- Deux rouleaux de pâte brisée ou 250gr de pâte
- 300gr de porc haché (ou porc/veau ou porc/bœuf à votre goût)
- 3 pommes
- 8 à 10 marrons cuits et épluchés
- 2 œufs
- Sel, poivre et matière grasse

Préparation :

Faire fondre la matière grasse, y faire revenir la viande hachée, saler et poivrer.

Nettoyer les pommes et les couper en morceaux.

Découper grossièrement les marrons et les mélanger à la viande et aux pommes, sans oublier les œufs.

Etendre la pâte brisée dans la tourtière et garnir du mélange de viande hachée.

Etendre le deuxième morceau de pâte brisée et recouvrir le dessus de la tourtière. Bien sceller les pâtes du dessus et du dessous en appuyant avec les doigts.

Faire une petite cheminée au centre et décorer le dessus de la tourtière à la fourchette ou avec les restes de pâte

Cuire au four à 170° durant 45'



RICHELLE ÉMOI

Le tilleul au fond du jardin se confond dans la brume avec une colonne de fumée qui s'élève d'un tas de branches mortes récemment coupées. L'horizon semble disparaître derrière son ombre.

Malou SOMVILLE-GARANT

WALONERËYE

Li tère si mousse d'arèniheûre *jamây*
i fêt fris'... C'est l'ârîre-sâhon.
Li vint d'flibotêye lès bouhons
èt l' fètchîre cafogne sès brozdeûres.
Lès-ouhês nos-ont d'dja qwitê.

La terre s'habille de rouille
Le temps fraîchit... C'est l'arrière-saison.
Le vent effiloche les buissons
Et la fougère chiffonne ses broderies
Les oiseaux nous ont déjà quittés.

Joseph MIGNOLET

PROCHAINE PARUTION

Prochain numéro de ce bimestriel prévu début janvier. Veuillez adresser vos annonces concernant les activités de janvier-février avant le 01/12.
Seules ces annonces seront publiées !

AVIS AUX MÉCÈNES ET SPONSORS

Ce magazine vous a plu ? Sa distribution a lieu dans plus de 500 foyers. Si vous désirez nous aider financièrement pour les futurs numéros à titre de soutien ou pour mettre votre activité commerciale en évidence, n'hésitez pas à vous faire connaître.

Merci au soutien déjà apporté par l'Immobilière Wolfs, l'assureur Timmers, l'épicerie Pinckers, le glacier Hugo et Marguerite Hossay.