



Le Canard Richell'Oie



La gazette qui caquette

N°33 – novembre – décembre 2011 – Une initiative des Rendez-vous de Richelle



Les Rendez-Vous de Richelle asbl

vous invitent au

Concert d'hiver

de la chorale



Bengalis de Liège

**60
choristes**

sous la direction de Mr V. Claassens

Samedi 26 novembre

à 20 h en l'église de Richelle

Rencontre conviviale après le concert

Entrée : 8 € Prévente : 6 €

Richelle : Epicerie Pinckers + Glacier Hugo et Devant-le-Pont : Librairie Rive Gauche

L'Immobilière
Wolfs
BELGIQUE - HOLLANDE

HACCOURT - AYWAILLE - MAASTRICHT
L'immobilier en toute sécurité
+32(0)4 374 86 86 - www.wolfs.be

11 NOVEMBRE

Un jour férié n'est pas un jour comme les autres. Non pas seulement parce qu'il représente un jour de congé pour les étudiants et la majorité des personnes professionnellement actives. Egalement parce qu'il invite au souvenir d'un événement exceptionnel.

En l'occurrence, le 11 novembre représente l'anniversaire de la signature de l'armistice correspondant à la fin de la première guerre mondiale. Si cette guerre a représenté des millions de morts, elle a également été dramatique à Visé où près de 600 maisons y furent détruites et à Richelle où plusieurs y ont laissé la vie.

Chaque année, des fleurs sont déposées au monument commémoratif (au carrefour de la boulangerie Dessart). Etant donné qu'il n'y aura qu'une messe le samedi 12 (17h), celle ci ne sera cette année pas suivie d'une commémoration mais le bourmestre Mr Neven invite les deux écoles du village à venir se recueillir au monument le jeudi 10 vers 11h15. Un dialogue sera entamé avec les enfants.

Vous êtes tous et toutes invités à cette commémoration.

SECURITE ROUTIERE

Une délégation du village a été récemment reçue par l'échevin de la mobilité Luc Lejeune. Un ensemble de problèmes lui ont été présentés et, dans un dialogue constructif, des pistes de solutions ont été évoquées. En résumé, ont été évoqués la vitesse de circulation dans le village, la dangerosité du thier de

Richelle et de l'entrée du village, le stationnement et le statut de divers chemins bordant le village. Nous reviendrons prochainement sur ce sujet.

POEME

*Les sanglots longs
Des violons
De l'automne
Blessent mon cœur
D'une langueur
Monotone.*

*Tout suffocant
Et blême, quand
Sonne l'heure,
Je me souviens
Des jours anciens
Et je pleure*

*Et je m'en vais
Au vent mauvais
Qui m'emporte
Deçà, delà,
Pareil à la
Feuille morte.*

Paul VERLAINE

Sa première strophe, légèrement altérée, a été utilisée par Radio Londres le 5 juin 1944, peu avant le débarquement de Normandie pour informer un des réseaux de résistance que celui-ci aurait lieu dans les heures suivantes.

La fin de la première strophe est souvent utilisée à tort car Charles Trenet avait choisi les termes « bercent mon cœur ». Brassens et Trenet ont pour leur part chanté les mots exacts du poème tandis que Gainsbourg s'en est inspiré dans sa chanson *Je suis venu te dire que je m'en vais*. (« comme dit si bien Verlaine "au vent mauvais" », etc.).



ARCHITECTURE
et URBANISME

andre.gottschalk
@skynet.be

GOTTSCHALK
André

GSM: 0496 27 86 97
Tél : 04 250 37 32

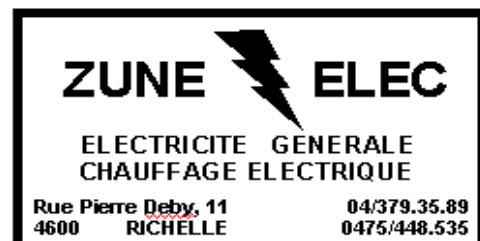
Rue Foresterie 27 A
4600 Richelle



archibald

toiletage
pour chiens

0474 833 177 - 04 342 61 35
rue de Richelle, 62A - RICHELLE



ZUNE ELEC

ELECTRICITE GENERALE
CHAUFFAGE ELECTRIQUE

Rue Pierre Deby, 11
4600 RICHELLE

04/379.35.89
0475/448.535

BILLET D'HUMEUR

Pierrette,

Comme tous les Richellois, tu nous laisses orphelins. Sans toi, sans ta volonté et ta détermination, notre association n'aurait pas existé. Tu nous as fait apparaître la nécessité de défendre, par delà les barrières partisans ou confessionnelles, l'affirmation de notre identité villageoise. Tu nous as toujours soutenus et encouragés dans nos efforts pour maintenir et développer cette « convivialité » dont nous avons fait un slogan.

Nous devons continuer sans toi, mais dans le même esprit d'ouverture que tu nous as insufflé. Cela, nous pouvons te le promettre. Pour que Richelle reste un lieu privilégié où il fait bon vivre. Cette notion du bien-être d'autrui, à la base de toutes nos actions, restera présente, avec ton souvenir, dans nos esprits.

Merci, Pierrette.

Les Rendez-Vous de Richelle

AIDONS NOS OISEAUX

L'automne annonce l'hiver et ses froidures. Pourquoi ne pas en profiter pour réserver un abri aux oiseaux de nos jardins ?

Ils en ont bien besoin, déjà bien fragilisés par la disparition des haies d'aubépines. Nombreuses sont les possibilités disponibles en commerces mais également, pourquoi pas, à bricoler soi-même.

Pour vous y aider, n'hésitez pas à consulter l'excellent site www.nichoirs.net

AGENDA

26 novembre : concert d'hiver *

18 nov. & 16 déc. : rencontre séniors *

LES SENIORS RICHELLOIS

60 ans et plus

Nos dernières rencontres ont été chacune marquées par une animation de très haute qualité. Le vendredi 19 août, nous avons eu droit à une prestation remarquable d'Alain Slim, magicien de renommée internationale. Le 16 septembre "Bol d'air et son orgue de Barbarie " nous ont charmés avec "Madame la Marquise" et une série de vieilles chansons. ("Bol d'air" étant l'ancien curé Pierre Vandenberg).

Prochaines rencontres le 18 novembre et le 16 décembre, à 14h30.

Bienvenue à la Maison des Associations, rue au Flot 1, derrière l'école communale.

L'équipe organisatrice
04/379.85.55 ou 04/264.6683



LA RECETTE DE MIMICHE

Civet de chevreuil

Bon
appétit !

Ingrédients (pour 4 personnes) :

800 gr de civet de chevreuil (ou à défaut du porc), une carotte, un oignon, une branche de céleri, un peu de thym et de laurier, une pincée de poivre moulu, une bouteille de vin rouge, de la matière grasse, un peu de farine, 200 gr d'oignons grelots, 250 gr de champignons, 200 gr de lardons, un filet de cognac

Mettre dans une terrine les morceaux de chevreuil, la carotte, l'oignon et la branche de céleri le tout coupés en morceaux. Ajouter le thym, la feuille de laurier et couvrir de vin rouge jusqu'au lendemain. Nettoyer les champignons, les couper en morceaux et les cuire à blanc (un fond de beurre, les champignons par dessus, du jus de citron, du sel et du poivre et à l'ébullition, laisser cuire 3 min.). Cuire les lardons dans un peu de matière grasse et faire rissoler les oignons grelots. Faire chauffer la matière grasse et faire rissoler les morceaux de viande. Lorsqu'ils sont bien rissolés, ajouter un peu de farine, faire revenir dans la marmite et mouiller avec la marinade et un peu d'eau si nécessaire. Faire bouillir et cuire pendant environ une heure et quart. Passer ensuite la sauce au chinois puis la remettre sur la viande en ajoutant champignons, lardons et les oignons grelots.

Recette aimablement transmise par
Michèle DOYEN-DERWAEL, cuisinière professionnelle

Mécènes, sponsors, vous pouvez nous aider à titre de soutien ou pour mettre votre activité commerciale en évidence.

Merci au soutien de l'Immobilière Wolfs, le boulanger Dessart, le glacier Hugo, l'architecte Gottschalk, le toilettege Archibald et l'électricien Zune.

Avec également le soutien de l'échevinat de la Culture de Visé

ETAT CIVIL

Naissances :

- Nassim TOUKOUKI, né ce 23/09, fils de Mustafa et Illham SAGHIR

Décès :

- Pierrette ANDRE, épouse de Georges CAHAY, est décédée ce 18/10
- José MOROVICH, époux de Josette CAPS, est décédé ce 19/10

Ces informations vous sont fournies grâce à la gentillesse de Madame Danielle PLUSQUIN,

Chef de service POP - EC - ELECTIONS à la Ville de Visé

REMERCIEMENTS

Cher Richellois,

Cette année, Jeannine et Georges Leemans se sont lancés dans un nouveau défi pédestre, celui de parcourir le chemin entre Richelle et le petit village de Curmière (en Champagne, près d'Épernay), soit plus ou moins 340 km, qu'ils ont effectué en 10 jours.

Ce fut une superbe randonnée, épargnée par le mauvais temps (8 jours sans pluie).

Ils ont été accueillis partout très chaleureusement et ont fait de belles rencontres très enrichissantes. Dans leur parcours, ils ont parfois dû retracer leurs chemins car ceux-ci étaient recouverts par la nature.

*Ils ont à nouveau réussi leur défi au profit de l'association **CAP 48** et grâce à vous ont récolté plus de **6000 euros**.*

Encore merci à tous pour votre générosité.

Jeannine et Georges

PROCHAINE PARUTION

Prochain numéro prévu début janvier. Veuillez adresser vos annonces concernant les activités de janvier / février avant le 15/12.

