



# Le Canard Richell'Oie



**La gazette qui caquette**

N°22 – janvier – février 2010 – Une initiative des Rendez-vous de Richelle

## MEILLEURS VŒUX !

L'association « Les Rendez-Vous de Richelle » vous présente ses **meilleurs vœux** pour 2010 ! Une bonne santé et beaucoup de bonheur: deux choses capitales dans la vie. Nous espérons que vos souhaits deviendront réalité, et espérons avoir le plaisir de vous rencontrer à Richelle, contribuant à faire de celui-ci un village de vie et de fête.



## AGAPES VILLAGEOISES

Ce dimanche 7 février, rendez-vous chez le glacier Hugo afin de profiter d'un **petit déjeuner** convivial, se remémorer les points forts de 2009 et d'aborder ensemble le planning des **activités** de cette nouvelle année.

Accueil dès 8 heures. Speech à 9h30. Soyez tous et toutes bienvenu(e)s !

Quelques jours plus tard, le 16 février, c'est déjà Mardi Gras ! Après avoir partagé l'apéritif du président, l'occasion sera d'apprécier une délicieuse **potée au chou**, la fameuse "crolèye djote" ! Rendez-vous salle Notre Club.

Pour l'ambiance, amenez vos enfants déguisés.

## CA MARCHE A RICHELLE !

Nouvelle année, bonnes intentions. Cependant, l'important n'est pas de les prendre, mais de les tenir ! Sur le podium des intentions non tenues figure certainement tout ce qui a trait à une vie plus saine : j'arrête (encore) de fumer, je vais faire du sport, je vais manger moins de « crasses », etc... Et pourquoi pas un objectif « santé » raisonnable et pas cher ? Avant ou plutôt que de courir, pourquoi ne pas commencer par marcher ? Allez, la voiture, je la stationne au fond du parking. Le changement d'étage au boulot, ce sera par l'escalier. Le pain du matin, ce sera avec mes pieds comme moteur...

En plus, cette bonne intention peut être divertissante : Richellois, savez-vous que... oui, à Richelle, nous avons, depuis 35 ans, un club de marche, qui est à la portée de tous, de moins de 7 ans à 77 ans et plus. Pour une cotisation annuelle symbolique de 8€, vous recevez un calendrier des marches de Flandre et de Wallonie et vous êtes assuré. Que du bonheur, après une semaine de travail ; une journée de détente au grand air pour découvrir notre beau pays.

Si vous souhaitez une affiliation pour 2010, contactez le président du club La Richelloise : Raymond Malchair, rue de Richelle, 44. Tél : 04/379 68 43.

## CEUX DE CHEZ NOUS

Félicitations à l'équipe des « Ceux de chez nous » pour la magnifique exposition qu'ils ont tenue en cette fin d'année dans le lieu qui s'y tenait le mieux : l'église du village.

A mi-chemin entre santons et marionnettes, les nombreux sujets présentés (plus de 120 !) représentait la vie à Richelle et dans la région au siècle passé lorsque les marchandes de cûtes peûres circulaient dans les rues. Le sujets ont ainsi tenu la vedette durant plusieurs semaines en attirant presse écrite et télévision. Bravo à Joseph SAINT-REMY et toute son équipe, en les encourageant à nous offrir bientôt encore bien d'autres surprises !

## CONCERT DE NOEL

Comme chaque année, le concert fait salle comble (enfin, église comble) ! Bravo aux organisateurs de nous avoir proposé cette variante du traditionnel concert de Noël en mettant en valeur les qualités exceptionnelles de l'orgue de l'église.

## EGOUTTAGE

Le croirez-vous, les travaux d'égouttage vont commencer Sur la Carrière. Cela fait bien dix ans que ce projet est reporté d'année en année. Il faut dire que la tâche est ardue étant donné la configuration des lieux. Ainsi, les égouts devront descendre à flanc de falaise pour rejoindre le collecteur récemment construit rue de Jupille., lequel est en train d'être raccordé avec le point de contact situé en rive gauche de la Meuse, le long du halage.

Concrètement, les travaux dureront plusieurs mois. L'entrepreneur tentera de limiter les inconvénients pour les riverains. Ainsi, en dehors des heures de prestation, il tentera de permettre la circulation dans la rue. Durant la journée, il sera possible soit de joindre la rue de Richelle, soit d'emprunter le chemin de Richelle (menant à Sur les Roches). Ce chemin ne sera ouvert que durant la phase des travaux.

## ETAT CIVIL

### Naissances :

- VAN WEERT Amélia, née le 8 octobre, fille de Xavier et de COLARD Anne-Marie
- JADOT Maëlle, née le 23 octobre, fille de Fabian et de CORNET Cathy

### Anniversaires de mariage :

- Le 12 décembre, Mr et Mme WITMEUR - MASILLON ont fêté leurs noces de diamant (60 ans de mariage)
- Le 21 novembre, Mr et Mme MOROVITCH - CAPS ont fêté leurs noces d'or.

Ces informations (partielles) vous sont fournies grâce à la gentillesse de Madame Danielle PLUSQUIN, Chef de service POP - EC – ELECTIONS à la Ville de Visé

## INVITATION

Communiqué de Jacques FONTAINE :

Le Père Damien est devenu

### **Saint-Damien**

Il le méritait sans aucun doute et depuis longtemps.

Cet honneur n'empêche malheureusement pas les deux maladies que sont la lèpre et surtout la tuberculose de continuer à faire des ravages.

C'est pourquoi nous vous invitons à répondre favorablement aux appels de

### **"l'Action Damien"**

le week-end des 29,30 et 31 janvier.

Nous vous proposons entre autres le traditionnel souper spaghetti le samedi 30 janvier au

### **"Cœur qui bat" à Oupeye**

Merci d'avance de votre générosité.

Réservation :

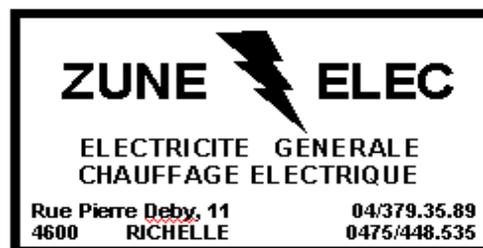
- Geneviève Schulpen : 0478/312026
- Elise Nolmans : 04/2480754

# DEDICACE

## RICHELLE EMOI

*Elle est debout sur mes paupières  
Et ses cheveux sont dans les miens  
Elle a la forme de mes mains  
Elle a la couleur de mes yeux  
Elle a toujours les yeux ouverts  
Et ne me laisse pas dormir...*

Paul ELUARD



## AGENDA

**Dimanche 07/02 :** Petit déjeuner villageois chez le glacier Hugo\*

**Mardi 16/02 :**  
Souper potée au chou  
(Mardi Gras) en la salle Notre Club \*



## LA RECETTE DE MIMICHE

Pour se remettre l'estomac après les fêtes, voici une recette de

### Curry de porc

#### Ingrédients (pour 4 personnes) :

2 oignons  
1 gousse d'ail  
1 c a s de curry moulu  
De l'huile  
2 carottes  
600 gr de porc couper en cubes  
Sel, poivre  
30 cl de crème fraîche



#### Recette :

Hacher les oignons et l'ail et faire revenir dans de l'huile.

Quand ils sont transparents, ajouter la moitié du curry, remuer et ajouter les morceaux de viandes.

Laisser colorer et mélanger souvent. Ajouter ensuite les deux carottes coupées en dés, mouiller d'un peu d'eau, saler, poivrer et laisser mijoter environ 45 minutes.

Vérifier la cuisson. Pendant ce temps, mélanger la crème fraîche avec le curry restant.

Verser sur la viande cuite et laisser mijoter encore 10 minutes.

Servir avec un riz longs grains ou un riz thaï plus parfumé.

Vous pouvez selon votre goût remplacer le porc par de la volaille mais le temps de cuisson sera plus court.

Bon appétit et a toutes et tous

Mes vœux les plus gastronomiques.

Recette aimablement transmise par  
Michèle DOYEN-DERWAEL, cuisinière professionnelle

## WALONREYE

*Li moumint èst pâhûle,  
L'ôrlodje conte lès sègondes  
Avou l'blame qui s'ènule  
Èl keûhisté parfonde.  
Li feu s'a-st-èssoketé.*

Le moment est paisible  
L'horloge compte les secondes  
Avec la flamme qui faiblit  
Et la tranquillité profonde.  
Le feu s'est endormi.

L. NOISET

## CITATIONS

*La franchise ne consiste pas à dire ce qu'on pense, mais à penser ce qu'on dit.*

COLUCHE

*Les climats, les saisons, les sons, les couleurs, l'obscurité, la lumière, les éléments, les aliments, le bruit, le silence, le mouvement, le repos, tout agit sur notre machine, et sur notre âme..*

JJ ROUSSEAU

## PROCHAINE PARUTION

Prochain numéro de ce bimestriel prévu début mars. Veuillez adresser vos annonces concernant les activités de mars / avril avant le 01/02.

Seules ces annonces seront publiées !

## AVIS AUX MECENES 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 a titre de soutien ou pour mettre votre activité commerciale en évidence, n'hésitez pas à vous faire connaître.

Merci au soutien confirmé par l'Immobilière Wolfs,  
le boulanger Dessart, le glacier Hugo et l'électricien Zune

[info@richelle.be](mailto:info@richelle.be)

[www.richelle.be](http://www.richelle.be)

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

Th. GATHON  
Sur la Carrière, 62  
4600 RICHELLE