



# Le Canard Richell'Oie



**La gazette qui caquette**

N°64 – janvier – février 2017 – Une initiative des Rendez-vous de Richelle



## MEILLEURS VŒUX !

*L'association « Les Rendez-Vous de Richelle » vous présente ses meilleurs vœux pour 2017 ! Une bonne santé et beaucoup de bonheur. Nous espérons que vos souhaits deviendront réalité et que nous aurons le plaisir de vous rencontrer dans une des activités organisées à Richelle, contribuant à faire de celui-ci un village de vie et de fête.*

*A bientôt !*

## PETIT DEJ' ANNUEL CHEZ HUGO

Le **dimanche 5 février**, dès 8h, ne manquez pas le traditionnel petit déjeuner convivial qui se perpétuera Chez Hugo. C'est effectivement avec grand plaisir que Benjamin et Sarah VANDERHEYDEN, qui sont désormais aux commandes du salon de dégustation, nous accueilleront comme Georges et Ana STREIBEL l'ont fait autrefois.

Pour ceux et celles qui ne connaissent pas encore cette activité, il s'agit d'un petit déjeuner sucré et salé à déguster en toute convivialité.

A cette occasion, Les Rendez-Vous de Richelle asbl évoqueront leurs projets pour 2017, une bonne occasion pour les soutenir et de communiquer avec eux.

Bienvenue à toutes et tous !

BON EN  
PAGE 4 !

## SPECTACLE POUR ENFANTS

En clôture du Festival Marcelle Martin, la bibliothèque communale de Richelle et le Théâtre Noilnaudra présentent...

«Le saphir de la reine»

Le **dimanche 29 janvier** à 16h

Une représentation de théâtre de marionnettes liégeoises...  
pour toute la famille !

Bibliothèque communale de Richelle  
Rue au Flot, 1

PAF: 3€/enfant – 5€/adulte

Réservation souhaitée :

- 04/374.85.57 ou 04/374.85.50
- Email : [bib.communale@vise.be](mailto:bib.communale@vise.be)
- [www.bibliothequesdevise.com](http://www.bibliothequesdevise.com)

www.ovelec.be

**OVELEC**  
SPRL

Electricité générale | Eclairage | Domotique  
Système intrusion | Installation photovoltaïque

Gsm **0477 40 44 72** • Tél. 04 374 12 84 • Fax 04 374 16 93  
info@ovelec.be • Chaussée d'Argenteau, 34 - 4601 **Argenteau**

## WALLON'REYE

Li spâgne-mâ â sov'nis d'ine pitite bâcèle dè tîmps passé...

### Après l' Novèle An

L' iviér avancih doucemint, mins i fêt co todi freûd èt on s' tchôke tot près dè feû. C'èst qu' di c' tîmps-la lès ivièrs èstît deûrs, i djalève a pîre finde. Qwand on s' lèvéve â matin, lès f'gnèsses èstît tote blankes di djalève èt l' êve toûrnève a glèce divins lès sèyês.

A l' Tchand'leûr, l' iviér finih ou r'prind vigueûr, mins nos tûzans dèdja â prétiemps qui n' èst pus si lon. C'èst l' djoû qu' on fêt lès vôtès. Adonpwis, vochal li carnaval... i v' fât magnî dèl crolève djote po n' nin èsse kimagnî dèl mohètes ; ine bone potèye... avou dè lârd, dèl sâcisse èt, qwand on l' pout, quéquès cwèsses.

Crâs mârdi fini, c' èst Cwarème qu' atake èt on 'nn' a po quarante djoûs a djuner, mins d'avant çoula, fât qu' on s' dilahè, adon, on fêt l' sot èt on s' masquèye. C' èst l' bon moumint po fé dèl bièstrèyes divant d' ataker lès-ovrèdjes di prétiemps...

*La tirelire aux souvenirs d'une petite fille du temps passé*

### Après le Nouvel-An

L'hiver avance doucement mais il fait encore froid et on s'installe au plus près du feu. C'est que, de ce temps-là, les hivers étaient durs, il gelait à pierre fendre. Le matin, quand on se levait, les fenêtres étaient blanches de gelée et l'eau gelait dans les seaux.

A la Chandeleur, l'hiver finit ou reprend vigueur, mais nous pensons déjà au printemps qui n'est plus si loin. C'est le jour des « vôtès ». Ensuite, voici le carnaval... vous devez manger du chou vert pour ne pas être dévoré par les mouchettes ; une bonne potée avec du lard, de la saucisse et, quand le portefeuille le permet, quelques côtes.

Mardi Gras passé, c'est le Carême qui commence et on doit jeûner pendant 40 jours ;

mais avant, on doit se défouler, alors on fait le fou et on se déguise. C'est le bon moment pour faire des bêtises avant de se mettre au dur labeur du printemps.

## SENIORS DE RICHELLE 55+ DU NOUVEAU !

Après six années de bons et loyaux services, Véronique, Jacques et Marie-Claire FONTAINE ont souhaité passer le témoin tout en continuant de profiter des multiples plaisirs que procure cette rencontre mensuelle.

Désireux de voir celle-ci se poursuivre, c'est un trio qui s'est alors présenté pour prendre le témoin. Ce sont les époux Michel et Marie-Claire DAVIN-CONSTANT et Jeannine JAKUBIAK qui seront désormais les animateurs de cette bonne vingtaine de dynamiques séniors.

Si le programme n'est pas encore établi, il y a fort à parier que la recette actuelle sera reconduite. Priorité aux discussions, aux jeux, au goûter et aux rencontres avec les bambins des deux écoles (en alternance). Des rencontres tout aussi appréciées par les jeunes que par ceux qui le sont un peu moins.

En attendant, les rencontres de novembre et décembre ont permis de se retrouver dans une ambiance conviviale, le père Noël n'était pas oublié. Pour l'occasion, celui-ci avait pu compter sur ses généreux fournisseurs : l'épicerie Mariette PINCKERS (friandises), la maison LEHANE (fruits), Céline LAMBRECHT (gadgets) et l'Echevinat de la famille (plaid).

Prochaine réunion le **20 janvier** à 14h30, Maison des Associations, rue au Flot, 1.

Bienvenue à toutes et tous !

Renseignements :

- Michel et Marie-Claire 0495/36.18.92
- Jeannine 0478/42.62.20

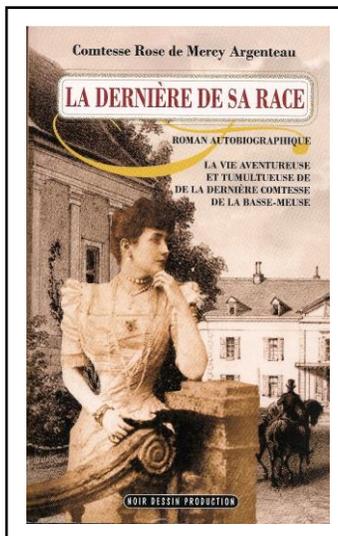
SPRL FSMA 48895A  
**Patrice Timmers**  
Courtier en Assurances  
Rue du Centre, 3 - 4600 Richelle  
GSM : 0476 49 13 83  
patrice.timmers@belgacom.net



 **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

## LA DERNIERE DE SA RACE : EN REEDITION !



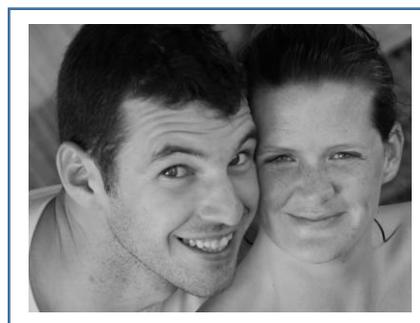
A l'initiative des Rendez-Vous de Richelle, l'éditeur Noir Dessin Production vient de republier un roman autobiographique contant la vie de la Comtesse Rose de Mercy-Argenteau, à la personnalité très avant-gardiste pour son époque et son rang. Initialement édité en 2009, ce livre était épuisé.

Il se lit « d'une traque », plongeant le lecteur dans les étapes de la vie très turbulente de cette rebelle. Ecrit de sa main, ce livre est une biographie passionnante, partant du château d'Argenteau pour parcourir le monde en rencontrant Léopold II, le duc d'Edimbourg, le prince de Galles, le tsar Nicolas et bien d'autres célébrités.

Le livre parfait pour vos soirées d'hiver, disponible entre autres dans les librairies L'Escale à Richelle, Rive Gauche à Devant-le-Pont et Wagelmans à Visé.

## CHEZ HUGO : GENERATION 3

C'est Benjamin Vanderheyden et son épouse Sarah qui seront désormais aux commandes de Chez Hugo. Natif de Richelle, Benjamin a parfait son diplôme de l'école d'hôtellerie de Spa dans plusieurs maisons réputées avant d'être engagé par Georges Streibel. Si Benjamin connaît les bases de la fabrication de la glace, c'est Georges qui le forme au métier de glacier. Recettes, mode de fabrication, astuces du métier, "secrets de la maison", Georges transmet tout son savoir à son élève qui ne demande qu'à apprendre. En 2011, Benjamin effectue lui aussi un stage chez Lenôtre, vingt ans après son mentor.



Récemment, Benjamin s'est inscrit à un concours à l'issue duquel il a été élu Meilleur Artisan Glacier de Belgique. La meilleure récompense possible à l'aube de cette importante étape de carrière ! Georges continuera à l'aider de ses conseils, si nécessaire, durant une période transitoire de six mois, puis ce sera à la troisième génération de continuer. Benjamin ne prévoit aucun changement, il garde la même équipe, les mêmes produits, la même qualité et la même passion. Respecter la clientèle, les collaborateurs et les produits est la devise de la maison.

Rendez-vous le 5 février pour le petit déj' et dès le 14 février pour la réouverture du salon.

## AGENDA

Et suivez-nous sur **Facebook**

**20/01** : Activité seniors – rue au Flot, 1 \*

**05/02** : Petit déj' chez Hugo \*

**29/01** : Spectacle pour enfants – "

**18/02** : Activité seniors – rue au Flot, 1 \*

### Table d'hôtes



rue de la Vouée Juetta, 41  
0485/42.53.80

info@un-gout.be  
www.un-gout.be



Savourez les fruits de notre passion.

### ALIMENTATION GENERALE

**Mariette PINCKERS**

04/379.27.94

Rue du Centre, 14 - Richelle

## LA RECETTE DE MIMICHE

Voici comment faire une bonne

### Recette de fête

Voici une recette de dinde ou de volaille. Pour ma part, je l'ai réalisée avec un beau poulet de grains.

Ingrédients:

1 dinde ou une autre volaille, 1 pot de confit de figues ou de mangue, 5 mandarines, sel, poivre, 1 belle échalote, 3 gousses d'ail, 1 pot de coriandre fraîche ou quelques branches, 1 cac de cumin

Faire découper votre volaille par votre boucher.

Mettre dans un grand plat et recouvrir du pot de confit, du jus des 5 mandarines, de l'ail haché, de l'échalote hachée se sel et de poivre, de la coriandre et du cumin, et laisser mariner 24 heures.

Le lendemain, enlever le surplus de confit et le jus de mandarines.

Déposer la volaille côté peau dans une lèche frite et cuire 30 minutes.

Ensuite retourner la volaille, ajouter le confis et le jus de mandarines et cuire entre 20 et 60 minutes selon la grosseur de la volaille.

Pour ma part, je l'ai servi avec un risotto nature. C'était un très bon sucré salé.

Bon appétit et de très bonnes fêtes à tous !

Recette aimablement transmise par Michèle DOYEN-DERWAEL, cuisinière professionnelle

Merci à Madame Aline HILGERS du service POP - EC - ELECTIONS à la Ville de Visé pour ces informations d'état civil.

Prochain numéro prévu mi-février. Veuillez adresser les annonces concernant vos prochaines activités avant le 10/02.

Merci à nos sponsors et à l'échevinat de la Culture de Visé pour leur soutien.

[www.richelle.be](http://www.richelle.be) - [info@richelle.be](mailto:info@richelle.be)

Bon appétit !

## RESERVATION POUR LE 5 FEVRIER

M/Mme .....

réserve ..... déjeuners chez le glacier Hugo

A remettre chez Hugo rue de Richelle, 96 avant le jeudi 1<sup>er</sup> février. Merci.

## NOUVEAU TITRE DE PHOTOGRAPHE



### DERNIERE MINUTE !

Félicitations à la richelloise Joëlle - alias Jojo - NELISSEN qui a obtenu le titre de

EP " European Photograph "

de la part de la FEP (Fédération Européenne des Photographes). Un jury international a jugé douze des photos de sa production commerciale.

Si ce n'est pas une surprise, cette garantie de qualité constitue une belle récompense pour ce commerce visétois existant depuis plus de cent ans.

## ETAT CIVIL

### Décès :

- Hugo CASTERMANS, époux de Wilhelmina VRENCKEN décédé le 23/10
- Marie PAUWELS, épouse de Zénon VERSCHAETE décédée le 23/11
- Edgard MASSE, veuf de Simone SUDBROKER décédé le 28/11

### Noces d'Or :

Informations non parvenues

ACADÉMIE  
**KARATE**  
TORNAIORE

6x  
COUPE  
D'EUROPE  
2016

Facebook & [www.karate-visé.be](http://www.karate-visé.be) 0499/15.87.20  
Cours le mercredi à Richelle & lundi - mardi à Sarolay



**MON PLÂTRE & Moi**  
ENTREPRISE DE PLAFONNAGE

Rue du Duché de Limbourg, 8  
4600 RICHELLE  
0496 49 36 27

PATRON SUR CHANTIER

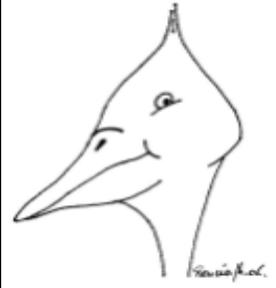
**Passion Beauté** Centre d'Esthétique

Tous les soins aux huiles essentielles  
Visage, buste, corps, soins amincissants,  
électrolipolyse,... Massage détente, minceur.  
Maquillage permanent. Réflexologie plantaire.  
Solarium **ERGOLINE**

Rue de Richelle, 162 à 4600 Richelle  
Tél : 04/387.59.69 - GSM : 0476/35.00.13



## Le glacier Hugo Une page qui se tourne



Un commerçant qui raccroche après de longues années de service, cela arrive de temps en temps. Mais lorsque ce commerçant est l'un des plus appréciés de Richelle, cela mérite une évocation et un coup d'œil dans le rétro.

L'appellation « Chez Hugo » provient d'Hugo STREIBEL, né en 1908 dans une famille de maîtres tisserands émigrés en Pologne. A 19 ans, Hugo décide de quitter sa famille et d'aller rejoindre ses cousins au Brésil. Il s'arrête en Belgique et n'ira pas plus loin. Hugo y fait la connaissance d'un Italien, marchand de matériel pour glaciers, qui lui apprend les rudiments du métier. Hugo se lance alors comme glacier ambulancier avec *une Chevrolet à la pointe de la modernité*. Hugo habite alors Saive. Il fait la connaissance d'une jeune fille. Les deux jeunes gens se plaisent et se marient. Après la guerre, le couple fait construire rue du Centre à Richelle (actuelle agence du courtier en assurances Patrice Timmers). En 1952, naissance de Georges. Les arômes se diversifient, au chocolat et vanille s'ajoutent moka, caramel, pistache, citron, et fraise en saison.



En 1972, suite à des problèmes de santé de son papa, Georges, fêré d'électronique et de radio-communications, se lance à son tour dans l'entreprise familiale. Hugo lui apprend toutes les ficelles du métier et ses secrets de fabrication avant que Georges fasse un stage chez Lenôte, à Paris. Un petit salon de dégustation qui remplace les véhicules se révèle assez vite trop petit pour Georges et son épouse Ana. Pour cette raison, 1998 voit la construction du salon actuel. La réputation du glacier n'est plus à faire, les consommateurs viennent de loin pour déguster ses produits à table ou à emporter.



Aujourd'hui, tous les jours, 23 goûts sont proposés.

*"Nous sommes maintenant une PME, nous confie Georges, nous employons 9 équivalents temps-plein, mais l'équipe compte 22 personnes."* Fin de cette année 2016, Georges passe le flambeau à son ouvrier actuel Benjamin VANDERHEYDEN qui dirigera avec son épouse Sarah la 3<sup>ème</sup> génération de "Chez Hugo".

Souhaitons maintenant bon vent à Georges et Ana, avec le plaisir de continuer à les rencontrer de temps en temps dans le salon de dégustation !



Quelques messages de « Huguettes »



Georges et Ana. Après presque dix années passées à leur côté, on devient plus qu'une équipe, on devient une famille. Ils nous ont vu faire des erreurs, apprendre et grandir. Ils ont traversés nos humeurs et nous ont accompagnés pour devenir les adultes que nous sommes. Je ne vous remercierai jamais assez d'avoir eu la chance de travailler avec vous et votre super équipe. Florian Demonceau. 2005.

Une expérience professionnelle et humaine extraordinaire! Plus que des patrons et des collègues, une vraie famille ! Hugo : une institution, des amis, de la passion ! Merci à Georges et Ana, qui nous ont toutes vues passer d'ados à adultes et ont aussi contribué à qui nous sommes aujourd'hui! Charline Daix.

Comment résumer en quelques phrases toutes les années vécues parmi l'équipe du glacier Hugo ?? C'est impossible... Georges et Ana nous ont offert un cadre de travail merveilleux ! Mais Hugo, ce n'était pas qu'un simple lieu de travail ... C'était bien plus que ça ! Des amitiés fortes, des amourettes, des fous rires, des confidences derrière le comptoir, de folles sorties, des moments plus difficiles, des coups de feu, des potins, des bagarres de chantilly et d'essuies, bref, des souvenirs plein la tête :) ! J'y ai rencontré des personnes précieuses qui comptent encore beaucoup pour moi aujourd'hui. Les Huguettes sont devenues pour la plupart de vraies amies. Alors pour tout ça, MERCI MERCI le glacier Hugo !! Je vous aime tous !! Cindy Pleyers. 2003 (ou 2004??)-2011

Travailler avec mes parents n'a pas toujours été chose facile. Mais avec les années, j'ai appris à savourer chaque moment passé avec eux car ils m'ont permis de m'épanouir en tant que personne. Ils ne m'ont jamais jugée et ont toujours porté un regard bienveillant sur mon parcours, qu'il soit professionnel ou personnel. Je pense avoir eu les meilleurs guides de vie que je n'aurais pu espérer avoir. Je réalise peu à peu qu'ils se retirent en tant que professionnels mais cela ne changera en rien aux personnes formidables qu'ils sont. Je leur souhaite de profiter à leur tour. Ils ont mérité un peu de repos. De mon côté je suis fière et soulagée que Benjamin reprenne l'entreprise, lui qui l'a connue déjà. Il a été à bonne école et je ne doute pas de sa réussite future. Laura Streibel

Il est difficile de m'exprimer sur Georges et Ana. Après 10 ans passés ensemble, nombreuses sont les anecdotes. Le glacier Hugo, c'est un peu comme un parent pour moi. Il m'a éduqué au bon goût, à la qualité, au respect, à la tradition, soit après 10 ans, ils sont ma famille. Benjamin Vanderheyden

"Je pourrais écrire un livre sur ces années passées à leurs côtés... Des anecdotes, des fous rires, des journées de folies, des barbecues, des soupers de fin d'année, des pleurs parfois,... Ce fut un réel plaisir de partager ces 10 années avec Georges et Ana. Ils ont été une deuxième famille pour moi ! Hugo a créé tellement d'amitiés et de souvenirs pour chacun(e) d'entre nous ! Je ne vous remercierai jamais assez de m'avoir accompagnée toutes ces années ! Vous nous avez guidés et encouragés vers notre vie d'adulte. Merci !! " Amandine Demonceau

Je me rappelle encore de ce mercredi du mois de mars 2006 où j'ai effectué mes premiers pas chez "Hugo"... J'étais bien loin d'imaginer la superbe expérience professionnelle et humaine qui m'attendait ! J'y ai appris tant de choses ! Que ce soit l'organisation, le sens des responsabilités ou encore, la composition de chacune des coupes, Georges et Anna ont toujours été là pour nous apprendre et nous épauler ! Mais ce que je retiens par-dessus tout de ces six merveilleuses saisons passées chez Hugo, c'est la magnifique expérience humaine !!! J'y ai rencontré de véritables amies, j'ai pu comprendre et apprécier le travail d'équipe, la relation avec les clients mais surtout, la rencontre de patrons extraordinaires ! J'en profite, à nouveau, Georges et Ana, pour vous remercier pour ces merveilleux moments et pour tout ce que vous m'avez transmis. Maureen Michaux

J'ai intégré l'équipe du Glacier Hugo récemment et je ne regrette pas une seconde d'avoir postulé ! J'ai rencontré des personnes fantastiques qui m'ont fait progresser, qui m'ont donné le goût de l'effort et du travail bien fait, et surtout, j'ai rencontré un patron débordant de générosité ! Toujours prêt à rire, soucieux de ses employés, dévoué à ses clients, il vous accueille toujours avec un sourire aux lèvres. J'ai aussi eu la chance de rencontrer son épouse, Ana, avec qui j'ai moins travaillé mais qui est tout aussi percutante ! En bref, je prends du réel plaisir à aller travailler, parce que l'équipe Hugo est comme une grande famille. Marie Walthery 2016.

Georges et Ana, je dirais que vous avez sûrement été les meilleurs patrons dont quiconque aurait pu rêver ! Vous m'avez tant appris et je vous en remercie ! Je suis triste de vous voir partir mais heureuse de savoir que vous allez vous reposer après tant d'années de travail quotidien ! Vous êtes restés souriants malgré toutes les difficultés que la vie vous a fait surmonter ! Vous êtes vraiment des exemples à suivre et je suis très honorée et fière d'avoir pu dire que vous étiez mes patrons ! Je vous remercie pour cette belle année que vous m'avez donnée, toutes ces belles expériences que vous m'avez faites vivre ! Ce n'est pas un au revoir car nous nous reverrons j'en suis sûre ! Morgane Haskoy 2015.