

L'RNA JOIE

N° 332 du 3 décembre 2005

Ce petit journal est le vôtre.

Son contenu dépend de vos articles qui, pour le prochain numéro, doivent nous parvenir avant le 20 du mois courant. Paraît le premier samedi du mois, sauf au mois d'août.

Feuillet d'info mensuel
publié pour les Ernageois
avec l'aide de l'a.s.b.l.
Ernage Animation.

Site internet
www.ernage.be
Courriel
info@ernage.be



26 nov 2005

DANS CE NUMERO.

1. - Nouvelles de la salle.
2. - 3 x 20 d'Ernage.
3. - Concert exceptionnel.
4. - Opération 11 11 11.
5. - Prix des jeux interquartiers.
6. - Halloween, merci.
7. - Infos Services.
8. - Paroisse St Barthélemy.

Editrice responsable
José JACOBS

drève de Linoy, 6 - 5030 Ernage.

Mise en page et impression

Roland VANHAUWAERT

Distribution

Eugène DEHOUX,

José & Jean LACROIX

Colette & Serge JORIS

Georgette & Robert NOEL

Freddy DEHOUX

Raymond DECELLE

Marie-Christine SCHÜMMER

Marie-Thérèse & Roland THOMAS

Thérèse & J.M. DELSETH

Comme vous le savez, la salle « La Concorde » a réouvert ses portes depuis plusieurs mois. Pas mal d'activités, tant privées qu'associatives, s'y sont déroulées. Nous espérons que beaucoup d'autres événements, permettant la rencontre des Ernageois, s'y dérouleront encore à l'avenir. Pour la finition complète des travaux, beaucoup de choses restent à faire, cependant nous avançons doucement mais sûrement. Le réaménagement des toilettes se termine : merci à Omer et Michel.

Je peux aussi vous annoncer que le Conseil Communal a voté, lors de sa dernière séance, le budget pour la construction de la nouvelle cuisine. Il s'agit là de la dernière phase des travaux de la salle. L'ASBL ERNAGE ANIMATION est désignée comme maître d'œuvre des travaux. C'est à elle que revient la tâche de choisir l'architecte et l'entrepreneur qui réaliseront le gros œuvre. Les subsides étant ce qu'ils sont, pour les travaux de finition, nous ferons appel à la bonne volonté bénévole des Ernageois. Nous vous en reparlerons en temps utile.

La cuisine sera un atout non négligeable pour la salle. Elle permettra d'y réaliser des repas chauds et complets. Les fonds étant débloqués, nous pouvons espérer que les travaux pourront débuter au printemps prochain et que celle-ci sera opérationnelle pour l'été 2006.

Je voudrais, en vous informant de l'actualité de la salle, profiter de l'occasion pour remercier Corinne et Michel qui assurent avec beaucoup de professionnalisme la gestion courante de la salle et, cela tout à fait bénévolement ainsi que Jean-Marie DRAPIER qui gère les inventaires et les commandes du bar, lui aussi à titre bénévole. Sans eux, la salle ne pourrait pas fonctionner.

« La concorde » se veut aussi être un lieu de rencontres et de convivialité entre tous les Ernageois. Très régulièrement, des manifestations s'y déroulent. Les prochaines : le réveillon de la Saint Sylvestre et le concert du 27 janvier. N'hésitez pas à y participer.

Philippe BODARD,
Président de l'ASBL ERNAGE ANIMATION.

2**GROUPEMENT DES 3X20**

Que Noël soit pour tous une douce fête de joie et d'espérance !

Nous informons nos membres que le dernier goûter de 2005 aura lieu le mardi 20 décembre à 13h30 à la salle « La Concorde » à Ernage.

Vous voir nombreux pour notre dernière rencontre de l'année est notre plus grand désir.

Ensemble, dans une ambiance de bonne humeur, nous grignoterons la bûche et le cougnou et apprécierons le cadeau réservé à tous les adhérents.

Au nom du comité, je vous salue très cordialement.
Raymond.

3**Concert exceptionnel**

**Concert exceptionnel de Natural Colour,
le 27 janvier 2006,
à la salle « La Concorde » à Ernage**

En plein cœur de l'hiver, venez passer une soirée chaude et conviviale en compagnie de Natural Colour. Ce groupe est une formation musicale issue d'un duo de fans de jazz : Virginie Delbrassinne au chant, bien connue à Ernage, et de Steev Chris à la guitare. D'autres musiciens de talent ont rejoint le duo. Au programme : un mélange de standards incontournables et de chansons françaises revisitées.

**Bloquez dès maintenant cette date et rendez-vous
le 27 janvier à 20h à la salle « La Concorde ».**

Prix des places : adultes : 6€
enfants de moins de 12 ans : 3€

Réservez dès maintenant aux numéros suivants :

Philippe Bodart : 081/613986
Corinne et Michel Dufrasne : 081/610612
Francoise Hauwen : 081/601387

4**Opération 11.11.11****11.11.11**

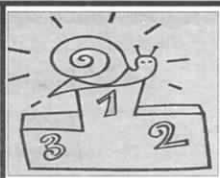
Cette année la vente dans les rues du village et à la sortie de l'église a permis de récolter la somme de 1019,50 €. Merci à tous pour votre soutien à une opération qui vise la solidarité avec des populations qui vivent des situations inacceptables. Cette somme sera versée à deux projets: l'un à Frères des hommes et l'autre à ADG bien connue des Gembloutois qui participent notamment à de l'aide aux agriculteurs et donc au commerce plus équitable.

Un grand merci aux vendeurs:

Marie-Jo et sa petite troupe: Cybile, Sarah, Thomas, François; Maëlle et Pauline, Victor et Catherine, Frédéric et Thomas, Nicolas, Quentin et Matthieu; Michaël, Nicolas, Sarah.

Certains participent depuis de nombreuses années et je les en félicite: la solidarité est une vraie valeur, juste et normale ; je devrais même dire un droit envers tous ceux qui n'ont pas la même chance que nous. A l'année prochaine.

Jojo.

5**Prix des Jeux Interquartiers
2005**

Comme vous vous en souvenez, l'ASBL Ernage-Animation avait doté les Jeux Interquartiers d'un prix de 250 euros, à utiliser pour l'achat de quelque chose d'utile pour le village.

Il avait été envisagé de placer un banc public quelque part dans Ernage (près de l'église, rue Cals ou Delvaux,... ?). Mais les bancs existants sont à vrai dire très peu utilisés...

Une autre idée a germé dans les cerveaux enfiévrés :

des jardinières fleuries accrochées à l'entrée d'Ernage : rue de l'Europe, au mur du cimetière !

Voilà qui serait un plaisir pour les yeux de tous, au retour au village ou de passage par là ...

Qu'en pensez-vous ?

Roland Thomas

081/61.32.85

Michel Dufrasne

081/61.06.12

Philippe Bodart

081/61.39.86

6

Halloween, MERCI.



Pour la 4eme année, le succès de cette manifestation était toujours au beau fixe, tout comme la météo.

J'ai plein de personnes à remercier, car cette année encore était présente pas moins d'une soixantaine d'enfants pour +ou- 90Kilos de bonbons récoltés.

D'abord merci, à tous les villageois qui étaient cette année, encore plus nombreux à ouvrir leur porte.

Un merci tout spécial, pour les personnes chez qui nous ne passions pas mais, qui sont venues à notre rencontre nous remettre leur sachet de friandises, pour cela, vraiment merci du fond du coeur.

Merci aux automobilistes patients ;

Merci aux parents pour leur surveillance dans les cortèges ; Merci aux aides spontanées (là je pense au partage des bonbons).

Enfin, pour l'organisation merci à mon papa, merci aux «facteurs», Yolande, Aurélie, Maxime, Céline, Isabelle et Guy.

Merci à la boulangerie Defresnes ;

Merci pour leur présence chaque année à Pol, Guy, Isabelle et Yvon.

Pour finir, merci à ma marraine de soeur et à ma maman de toujours me suivre dans mes «entreprises».

A l'année prochaine
Jennifer.





Bonjour,

Il y a 4 mois, Arnaud et moi sommes arrivés à Ernage, par hasard pour un an. Nous avons découvert un village dynamique peuplé d'habitants accueillants. Si nous pouvions acheter quelques ares ensoleillés, nous y déposerions nos valises avec bonheur et deviendrions Ernageois pour toujours.

Jany MESSIAEN. 11 rue Trémouroux.

j_messiaen@hotmail.com



La fin d'année approche...
Il est déjà temps de penser aux cadeaux.

Afin de vous mettre en appétit pour les fêtes, j'ai le plaisir de vous offrir cette recette.

Terrines de Saumon Champignons



INGRÉDIENTS :

Pour 12 terrines :

- 500 g de saumon frais
- 4 œufs
- 250 g de crème liquide
- sel, poivre, muscade
- 200 g de broccolis (12 petits bouquetts)
- 150 g de champignons frais (12 petits champignons)
- 100 g de saumon fumé
- 15 g + 15 g d'aneth

Pour la sauce :

- 100 g de gelée de gélatine
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 25 g de crème fraîche liquide
- curry, poivre

Puis, hachez votre filet à 1/40 pile. Si vous placez les saumonnettes entières dans la poêle, perfumez-les. Avec le couteau émoussé 20 cm, coupez le saumon frais en petits cubes vers la gauche à découper flexible.

Coupez les pieds des champignons, et laissez-les sécher.

Mettez en poêle, moulez le saumon coupé en cubes, vers l'arrière avec les pieds, la carotte, les échalotes et les pieds de champignons.

Moulez 15 g d'aneth et ajoutez-les à la sauce. Dans le cas contraire de 20 cm, faites bouillir de l'eau, salez puis faites blanchir 2 minutes le brocoli sans couvrir.

Lavez le brocoli.

Avec la poêle à doublette, garnissez chaque terrine de saumon sauté sur 1 cm de haut.

Faites cuire les filets de saumon, à la

poêle sur 20 cm pour en extraire le jus.

Passez-les à l'emporte-pièce en 10 cm, le creux vers le haut, puis couvrez d'un peu de farine.

Passez les filets de broccolis, la tête vers le bas et le pied vers le haut, puis couvrez de farine. Mettez une touche d'aneth (15 g) sur une couche de saumon fumé puis l'emporte-pièce de saumon.

Couvrez avec une feuille d'aluminium puis faites cuire 15 minutes à 180 °C (100 W).

Préparation de la sauce :

Prenez un 1/4 de gelée, mélangez au fouet la gelée de gélatine et la crème fraîche épaisse. Ajoutez la crème fraîche liquide et les épices puis mélangez au fouet.

Réservez au frais.



Vu le succès de l'an dernier, contactez-moi pour vos idées cadeaux au 081/613753 ou au 0497/873121. Comme à l'habitude, je me ferai un plaisir de vous recevoir et de vous conseiller.



Afin que la livraison soit effectuée avant Noël, je clôture mes commandes le 15/12/05. Avec un peu d'avance, je vous souhaite de joyeuses fêtes pour l'année qui se termine et tout le meilleur pour celle qui va commencer.

A bientôt

Dominique

P.S. : Je vous attends avec plein de nouveautés et de surprises.

PRÉPARATION : 20 mn

TEMPS DE CUISSON : 15 mn

Photo 12 empruntée aux droits RIL 199051



HORAIRE DES OFFICES ET INTENTIONS DES MESSES DOMINICALES

Décembre 2005

Dimanche 4 décembre (2^{ème} dimanche de l'Avent) à 11 heures

« Préparez le chemin du Seigneur »

Pour que le Seigneur puisse trouver le chemin de nos cœurs, il nous faut impérativement nous tourner davantage vers lui.

Pierre JACOBS et Joséphine DAUSSOGNE – Jules THILS et Marie QUERTEMONT – En l'honneur de Notre Dame des Affligés – Défunts de la famille GERREBOS – Défunts de l'ensemble des fondations.

Dimanche 11 décembre (3^{ème} dimanche de l'Avent) à 11 heures

« Il vient, celui que vous ne connaissez pas »

Il est « au milieu de nous » en ce sens que le Christ se trouve là où nous nous réunissons, où nous faisons œuvre d'unité ».

Clarisse HUBINON – Bernard LARDINOIS – Défunts de la famille GIGNOT-HUCORNE – Défunts des familles LANNEAU-GERMAIN-DECELLE-BODART-GUSTIN-THIRION – En l'honneur de Notre Dame des Affligés – Pour une intention particulière.

Dimanche 18 décembre (4^{ème} dimanche de l'Avent) à 11 heures

« Dieu tient toujours sa promesse »

Avec confiance, nous pouvons adresser notre prière à Dieu, pour l'Eglise, pour les chrétiens, pour les responsables des nations.

Pour l'Abbé Albert HALLEUX, ancien curé d'Ernage – Adèle BOUVIER – Joséphine DAUSSOGNE, Pierre JACOBS et les défunts de la famille DELMARCELLE-DUMONT – En l'honneur de Notre Dame de Beauraing – Pour les défunts des fondations Marie LENOM, Léona MABILLE et José MAUIENT.

Samedi 24 décembre

« La Fête de Noël renvoie chacun de nous au mystère de sa propre naissance »

« Rester des veilleurs » « Accueillir la vraie lumière »

à 23h30 : accueil – veillée de prières

à 24h00 : messe de minuit

Pour les enfants qui préparent leur première communion et, les jeunes leur profession de foi, ainsi que pour les personnes bénévoles qui s'en chargent.

Christiane DONAY – Carlos HOCK – Madeleine MATHY – Hervé VANDEPUTTE – Père Georges PASSELECQ – En l'honneur de Notre Dame de Lourdes.

Janvier 2006

Dimanche 1^{er} janvier à 11 heures

L'année nouvelle s'ouvre un dimanche. Porche royal, seuil admirable que ce « jour du Seigneur » pour échanger les uns les autres tous nos vœux de bonheur.

Sabine COLON - Mathilde DUJARDIN, Juliette DUJARDIN et Antoine STOQUART – François RAYMAKERS – Défunts de la famille BRABANT-HERMAND – Défunts de la famille DECONINCK – Défunts de la famille DELESCAILLE-DESTAIN.

Dimanche 8 janvier (Epiphanie du Seigneur) à 11 heures

« La gloire de Dieu, c'est l'homme vivant ; la vie de l'homme, c'est la vision de Dieu »

Joseph BIELANDE, Hortense MARCHAL et les défunts de la famille – Max CHAMPAGNE, Marie-Louise LEONARD , Adelin RIGOT et Alice LEFEVRE – Gertrude FELTZ – Bernard LARDINOIS – Défunts des familles AMOND-LATOUR-LECOCQ .

* * *

Toute modification sera annoncée au cours de l'office précédent.

Pour rappel, il y a toujours une animation pour les enfants à la messe de 11h00 et une garderie pour les tous petits. Elles ont lieu au presbytère, dans le local attenant au garage.

Le prêtre responsable de la paroisse est Monsieur Jean-Luc DEPAIVE, Administrateur. Tél./Fax : 081/60.15.65.

Les coordonnées de Monsieur l'Abbé FERARD, Doyen de Gembloux, sont : rue du Presbytère 12 à 5032 CORROY-LE-CHÂTEAU. Tél. : 081/63.32.35 – Fax : 081/63.47.47.

Eugène DEHOUX.

