



A VOS AGENDAS

La Jeunesse d'Evégnée-Tignée vous invite
à prendre note de ses prochaines activités

Plus d'informations en temps voulu-sous réserve de modification

Les 20 et 21 décembre 2012 durant le traditionnel « WE Camemberts et Tartiflettes » : la JET vous proposera ses desserts faits maison

Le vendredi 1^{er} mars 2013 : Cave à bières spéciales au local

2^{ème} édition

- Le vendredi 15 mars 2013 : Tournoi de belotte au local
- Le lundi 1^{er} avril 2013 : déjeuner de Pâques et grande chasse aux œufs pour les plus jeunes
- Le 27 avril 2013 : Souper de la Jeunesse d'Evégnée-Tignée et Rallye de voitures de collection organisé par Denis Dambermont
- Mai 2013 (date à fixer) : Jogging d'Evégnée-Tignée pour le Challenge Vers l'Avenir

Si vous êtes jeunes, que vous souhaitez rejoindre la Jeunesse d'Evégnée-Tignée et participer à ses activités, n'hésitez pas à contacter Jérôme Loncin (0486/63.58.88 ou par Facebook).

La JET souhaite remercier les villageois pour leur participation à Halloween !!!

La rédaction vous souhaite un très joyeux Noël et que cette année nouvelle soit la plus douce possible pour vous et pour ceux que vous aimez

Les collaborateurs sont seuls responsables de leurs écrits
Editeur responsable G. Massart ☎ 04-377 17 03

LE JOURNAL DE VOTRE VILLAGE

Site internet de notre village

www.evegnée-tignée.be



"L'É4 ALOYIS DÈ VÎ TIYOU"

E
V
E
G
N
E
E



T
I
G
N
E
E

"LES LIENS DU VIEUX TILLEUL"

N°53
NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2012
JANVIER 2013

SOMMAIRE

- Page 1 : Couverture
Page 2 : Sommaire
Page 3 : Editorial.
Page 4 : Chardons en fleurs
Page 5 : La feuille paroissiale du VI Tiyou
Page 6 : Sondje di Noyé.
Page 7 : Songe de Noël
Page 8 : L'église restaurée
Page 9 : L'église restaurée
Page10: Chalet de Noël
Page11 Chalet de Noël
Page12 : Echec à l'échec
Page13 : Les maisons recommandées
Page14 : Les maisons recommandées
Page15: Rions un peu et Mots croisés
Page16 : Agenda : Des activités de la jeunesse.

AGENDA DU VILLAGE ET ACTIVITES DU LOCAL

Vendredi 02 novembre	Ouverture du LOCAL : Belote
Vendredi 16 novembre	Ouverture du LOCAL : Belote
Vendredi 30 novembre	Ouverture du LOCAL : Belote
Vendredi 14 décembre	Ouverture du LOCAL : Belote
Vendredi 21 décembre	Chalet de Noël Place du Magnificat
Samedi 22 décembre	Chalet de Noël Place du Magnificat
Lundi 24 décembre	Messe de minuit à la chapelle d'Evegnée
Mardi 1 janvier 2013	Meilleurs vœux pour l'année nouvelle
Vendredi 4 janvier 2013	Ouverture du LOCAL : Belote
Vendredi 18 janvier	Ouverture du LOCAL : Belote
Vendredi 1 février	Ouverture du LOCAL : Belote

A ADOPTER I

Chiot mâle pure race BOUVIER DES FLANDRES né le 27/08/2012
cherche famille. Vendu pucé, <981100002811274> vacciné et
vermifugé (200€) S'adresser chez MONTRIEUX 52, Rue Matefosse
EVEGNEE GSM 0495/370790.

EDITORIAL

Que de * gaspi *!

Le temps des récoltes se termine. Les productions maraîchères et fruitières sont engrangées et nous permettront de passer l'hiver. Du moins, c'est ainsi que les choses se concevaient jadis.
Qu'en est-il aujourd'hui ?

L'autre jour, en regardant le journal télévisé, j'ai été effrayé par ce que rapportait un journaliste à propos de la production de légumes et de fruits. Il citait le chiffre de 50 % de produits récoltés détruits ou non livrés à la consommation humaine. Ces produits ne correspondent pas aux normes. Forme, calibre, couleur ... ne sont pas conformes aux goûts des consommateurs que nous sommes. Nous avons été formatés par notre éducation, par la publicité beaucoup plus souvent, à ne consommer que des produits extérieurement impeccables, et cela peu importe les qualités gustatives ou le nombre de traitements chimiques, de manipulations qu'ils ont subis. Alors, on jette: pas n'importe où, de crainte que certains les récupèrent, on détruit. Car joue aussi le côté commercial de l'opération. Si le marché était envahi par tous ces fruits et légumes hors normes, le prix de vente s'en ressentirait et baisserait. Les prix restent donc relativement élevés, ce qui peut freiner certains consommateurs, alors que le monde médical ne cesse de nous recommander de manger fruits et légumes.

Pour en revenir à la question posée ci-dessus, il n'est plus nécessaire de conserver ces aliments. Toute l'année, on nous propose toutes les variétés de fruits et légumes venus du monde entier. Mais est-il bien nécessaire de manger des cerises le jour de Noël ?

Quant à nos déchets de table, ils sont très nombreux et vont à la poubelle. A la campagne, jadis, les déchets ménagers servaient de nourriture aux animaux de compagnie ou encore allaient au bac des cochons, animaux omnivores par excellence. Maintenant, nos chiens et nos chats sont mis au régime des astronautes. Ils se nourrissent de granulés dosés savamment pour les maintenir en forme. Au diable couennes de lard, déchets de fromage, restes de dîner, ... mets aux goûts si prononcés et si variés. On se contente de croquettes fades, sans saveurs. Pauvres bêtes !

Et à vrai dire, s'il fallait trouver des cochons (animaux) dans notre village, ce serait difficile. Avant, il y en avait dans toutes les fermes, et maintenant, je serais bien en peine d'en trouver un seul.

Cela nous éloigne de nos fruits d'antan qui se conservaient naturellement très longtemps. Heureux celui qui peut encore planter des fruitiers de variétés anciennes, quelquefois à la forme biscornue, mais d'une qualité gustative incomparable. Heureux aussi celui qui respecte la nourriture, bien premier, que tant d'hommes et de femmes de par le monde ne trouvent pas en suffisance.

J.M.

CHARDONS EN FLEURS

Quelques conseils à méditer et à appliquer au jardin...

La taille des arbres fruitiers

Les arbres à pépins se taillent de novembre à mars quand il ne gèle pas la journée. Les arbres fruitiers à noyaux et les noyers se taillent de préférence de novembre à décembre, cette taille se limite à la formation et à l'élagage. La taille d'hiver invite l'arbre à produire beaucoup de bois mais peu de rameaux fructifères. La taille d'été, en juillet, éclaircit l'arbre, affaiblit la croissance et contribue à la mise à fruit. Un pincement en juin est appliqué aux arbres palissés. L'arcure des rameaux vers l'horizontale provoque la formation de boutons à fleurs. Les branches érigées qui poussent trop fort seront supprimées. Sur les vieux arbres, on applique en hiver une taille de rejuvenissement, en supprimant une partie des rameaux et des boutons à fleurs.

La fertilisation annuelle.

Les engrais organiques sont incorporés en février-mars, et, en avril, on épand les engrais chimiques Bio (N,P,K, et oligo-éléments : voir article précédent). Dans les terres pauvres, un fumage régulier est nécessaire, mais superflu en terres riches.

Le désherbage.

Il est nécessaire de désherber (1 m²) au pied des jeunes arbres-tige et encore plus sous les arbres basses-tiges et les haies fruitières (vignoble). Le binage manuel ou mécanique est la bonne méthode ancienne, mais les herbicides nous facilitent la tâche. Faire un choix judicieux entre herbicides de contact, systémiques et les herbicides qui empêchent la germination.

Un problème : mon arbre est infertile !

Les causes peuvent être multiples :

Si l'arbre fleurit bien : les fleurs sont gelées, une nuit suffit. Les fleurs ne sont pas fécondées (notre printemps 2012 froid et pluvieux : peu de pollinisation).

Si l'arbre ne fleurit pas : arbre trop jeune en pleine croissance, il faut patienter. Jeunes pousses trop fortes suite à une taille trop courte (radicale). Ne raccourcissez plus les branches mais courbez-les vers l'horizontale en juillet. Fumure trop riche (ex. des poules sous les arbres). Ne donnez plus d'engrais et courbez les branches. L'alternance, surtout chez les pommiers (Court pendu par ex), une année de forte récolte est suivie d'une presque sans fruits. Eclaircir peut être une solution partielle.

Que faire avec ses branches de taille et ses feuilles mortes ?

Les branches taillées en provenance d'arbres fruitiers sont le plus souvent infectées par des spores et des larves cachées sous les écorces. Afin d'éviter toute contamination : une solution radicale s'impose : brûler ! Avant de brûler, observer la direction du vent afin d'éviter d'enfumer votre environnement. Même attitude à avoir avec les feuilles mortes en provenance des fruitiers : rassemblez toutes les feuilles et brûlez-les.

Bon courage et bon travail !

AV

LA FEUILLE PAROISSIALE DU VÎ TIYOU

Viser le plaisir plutôt que la perfection

Il y en a qui, par carence narcissique, ont besoin de briller et d'exceller pour survivre. Ce sont de perpétuels insatisfaits qui marinent dans leur insatiabilité. En toute chose, que ce soit leur carrière, leur confort matériel, leurs études, l'éducation de leurs enfants ..., ils aiment être à la hauteur et rester irréprochables. Etant donné qu'ils veulent toujours obtenir le prix plafond, la perfection n'étant pas de ce monde, ils ne sont jamais contents de ce qu'ils font, de ce qu'ils ont, de ce qu'ils sont. Erreur, l'échec, l'approximation, le petit accroc, la moindre contrariété, les révulsent. Prisonniers ainsi de l'image idéale de réussite et d'excellence, obnubilés par l'envie de maximaliser et d'optimiser, ils mettent les bouchées doubles, soignent le moindre détail, s'appliquent à fond dans leurs projets en se privant tout naturellement du plaisir de profiter de ce qui est là. En effet, il est difficile pour un perfectionniste d'apprécier l'instant présent trop imparfait à ses yeux, comparé à son idéal inaccessible. Le sens de la mesure lui échappant, il a toujours des difficultés à reconnaître ses limites et ainsi s'octroyer du temps pour savourer ce qu'il a. Les sages ne disent-ils pas : « Quand on n'a pas ce qu'on aime, il faut aimer ce qu'on a » ? Lors d'une escalade en montagne, même sans avoir atteint le sommet, on peut déjà être heureux du chemin parcouru en ayant le plaisir d'admirer un superbe paysage, en appréciant l'effort fourni et en se réjouissant de cet espoir d'arriver à la cime. Comme l'écrit Rabbi Nhaman de Bratslav : « Chaque jour possède son lot de pensées, de mots et d'actions. Vivez au diapason du jour » Celui qui accomplit son devoir d'état par plaisir et oublie le mythe de la perfection, n'est-il pas un homme heureux ?

La messe de minuit du lundi 24 décembre aura lieu en notre chapelle d'Evégnée. Elle sera animée par la chorale paroissiale qui, dès 23h45, recréera la magie de Noël. Venez nombreux redécouvrir tous les charmes des Noëls qui ont bercé notre enfance.

A la joie de nous retrouver tous cette nuit là

Abbé Vital Ndamu, curé de l'U.P.

Sondje di Nové.

Li nivaye qui l'bihe èdeûnih'
Et candje à tos pièles, par millions,
Sitriind l'tère. Li campagne frusih'
Dizos l'cir hoslé d'freûds djowions.

E stâ dèl cinse di nosse vivèdje,
So l'tène payasse d'ine djâbe di strin,
Li Mamé dwème. Dizeû s'visèdje,
Flote come ine peûre loupère d'ârdjint.

On rik'noh' Djôséf èt Marèye
E l'flâwe clarté dèl lampe di stâ ;
Lu, r'sowe ine lâme èt lèye sorèye,
Clintchis qu'i sont so l'bè poupâ.

L'âgne èt lès boûs de cinsi Pière,
Dilé l'Efant d'manèt stâmus ;
Leû tiène alène rêstchâfe si cwèrps,
Ca l'bihe qui s'win-ne ni spâgne nolu.

Mins... Djôséf... awè, dj'èl rimète !
C'èst m'vwèzin qu'ouvéure à s'crini !
Marèye... c'èst s'feume, li fèye Copète,
Qui s'père èst l'groumèt d'nosse mouni !

Li coûr toctant d'onk' qui s'rafèye,
Dji n'aveûs mây' avu si bon ;
Et dji m'sintév' crustin deûs fèyes,
Là qu'nosse Signeûr esteût Walon.

Albert DJÎLOT

Albert Gillot employé de banque, et son épouse habitaient Liège. Au début de la 2^{ème} guerre mondiale, ils venaient s'approvisionner toutes les 2 ou 3 semaines en produits de la ferme à Evegnée. En 1941, ou 42, ils ont quitté la ville pour venir s'établir rue Matefosse. En 1946, ils sont retournés en ville.

SONGE DE NOEL

*La neige, que la bise durcit
Et change en perles par millions,
Etreint la terre. La campagne frissonne
Sous le ciel constellé de bijoux glacés.*

*Dans l'étable de la ferme de notre village,
Sur la fine paillasse d'une botte de paille,
Le « Chéri » dort. Au-dessus de son visage
Flotte comme une pure lumière d'argent.*

*On reconnaît Joseph et Marie
Dans la faible clarté de la lampe de l'étable;
Lui, essuie une larme, et elle, elle sourit,
Penchés qu'ils sont sur l'adorable poupon*

*L'âne et les boeufs du fermier Pierre
Près de l'Enfant restent tout surpris.
Leur haleine tiède réchauffe son corps
Car la bise qui s'infiltré n'épargne personne.*

*Mais... Joseph... oui, je le reconnais!
C'est mon voisin qui travaille comme menuisier!
Marie... c'est sa femme, la fille Copète
Dont le père est l'ouvrier de notre meunier!*

*Le coeur battant de quelqu'un qui se réjouit,
Je n'avais jamais éprouvé tant de bonheur;
Et je me sentais chrétien deux fois,
Puisque Notre Seigneur était Wallon.*

Albert Gillot.

Traduction F. Lefèbvre

L'église restaurée

La Fabrique la confie pendant 27 ans

L'église de Tignée va revivre, après des années de délabrement. La Fabrique vient en effet de confier le bâtiment, désacralisé depuis 2007, aux Compagnons francophones, qui vont la restaurer gratuitement et l'utiliser comme école-chantier.

Désacralisée, en passe de tomber en ruines, l'église de Tignée voyait depuis quelques années sa survie sérieusement compromise. Mais la Fabrique d'Eglise vient de trouver une solution originale pour lui garantir un avenir plus radieux. Elle vient en effet de céder le bâtiment, pour 27 ans au moins, au Rassemblement des Sociétés Compagnonniques Francopho-



■ S. KIP

"NOUS NE VOULIONS PAS REFAIRE DES CATHÉDRALES..."

Pedro Vega
COMPAGNON

nes de Belgique. Ces Compagnons vont restaurer l'édifice à leurs frais et profiter de ce gigantesque chantier pour former aux métiers du bâtiment.

"Ces Compagnons souhaitent disposer d'un lieu à restaurer pour assurer l'apprentissage, explique Jean Mordant, le prési-

dent de la Fabrique d'Eglise d'Evegnée-Tignée. Cette solution nous a paru intéressante à plus d'un titre. D'abord, ça évite à l'église d'être abattue. Ensuite, elle reste la propriété de la Fabrique, car nous pouvons la récupérer au terme du bail emphytéotique de 27 ans. En outre, elle sera complètement réparée, mais sans aucune modification extérieure."

En clair, la Fabrique d'Eglise "risque" de retrouver un bâtiment flambant neuf d'ici 27 ans, sans avoir déboursé le moindre euro. "Et dans l'intervalle, l'église restera accessible au public, souligne Pedro Vega, le vice-président du Rassemblement des Compagnons Francophones de Belgique. Nous nous sommes en effet engagés à ce que les lieux puissent encore être investis si des activités sont organisées au niveau du village."

Mais l'ex-lieu de culte servira avant tout à la formation des futurs Compagnons, de la région, mais aussi d'Europe tout entière. "Nous ne voulons pas refaire des cathédrales, elles sont déjà faites, poursuit Pedro Vega. Ce qu'on veut faire ici, c'est dispenser des formations à des jeunes sans qualifications, mais différentes de celles qui existent déjà. C'est donc en rénovant l'église que nous transmettrons notre

gratis

à une association de Compagnons



L'église de Tignée tombait en ruines. Elle va maintenant être rénovée.

■ SOPHIE KIP

savoir-faire. Mais nous allons également contacter des entreprises pour compléter la formation de nos apprentis en pratique."

Un projet innovant et d'envergure donc, qui a toutefois un coût pour les Compagnons. Qui comptent maintenant sur l'aide de l'Europe pour le développer. "Il fallait d'abord que nous soyons propriétaires de l'église avant de rentrer notre dossier à l'Europe. Mais dès qu'il revient avec une réponse positive, nous sommes prêts à démarrer..."

GEOFFREY WOLFF

Historique

UN VER A FAILLI MENER L'ÉGLISE À LA DESTRUCTION

L'église de Tignée a une longue histoire. Construite en 1874, elle avait survécu à un incendie en 1906 et à un bombardement en 1940. Mais elle a bien failli ne pas survivre à un petit ver, le capricorne des maisons, découvert en 1998. Depuis, un arrêté de police en interdisait l'accès. Et en 2007, le coupetret est tombé: les réparations ne

seront pas prises en charge et l'église est désacralisée. "Depuis lors, nous lui cherchions une nouvelle affectation, explique Jean Mordant. Nous avions pensé en faire une annexe au musée de Soumagne, une crèche ou un restaurant. Nous avions même proposé les lieux à un promoteur, mais rien n'avait abouti."



11ème Chalet de Noël

BIENVENUE A TOUS

Venez nombreux manger
un **Camembert au barbecue**, des **Sambousas**
ou de la **Tartiflette**

déguster un bon petit verre de vin ainsi que nos célèbres
Tigneuse et **Evegneuse** !

On vous attend le **vendredi 21** et
le **samedi 22** décembre à partir de 19 H.

Rendez-vous « au local », Place du Magnificat à TIGNEE.

On se retrouvera entre copains autour d'un brasero.

Renseignements :
DENIS au 0478/210067
AURELIE au 0499/156101

BIENVENUE A TOUS

L'ASBL Comité des fêtes et L'ASBL La Jeunesse d'Evegnée-Tignée
vous souhaitent de bonnes fêtes de fin d'année et
déjà leurs meilleurs vœux pour l'année 2013.



**Vous, ou une de vos connaissances,
possédez des sapins, ou branches de sapin,
que vous désirez couper ou élaguer ?**

N'hésitez pas à nous contacter, nous nous ferons un plaisir de venir les
couper et les chercher gratuitement chez vous.

Ils nous permettront de décorer les chalets de Noël de cette année.

MERCI d'avance.



Contactez-nous :

Denis : 0478/210067 ou minidriver1@msn.com

Bruno : 0475/261678

ECHEC -À- L'ECHEC

Cet été encore, les élèves du secondaire en difficulté scolaire ont pu profiter des cours de rattrapage d' "Echec à l'Echec", soutenus par une équipe de 10 professeurs motivés.

Les mathématiques et les sciences ont attiré la majorité d'entre eux, suivis par les langues.

Au total, 106 cours ont été dispensés sur 15 jours (légèrement plus que l'année passée) à 66 élèves

(38 du degré inférieur -dont 27 de Soumagne- et 28 au degré supérieur -dont 20 de Soumagne-).

Grâce aux révisions individualisées des matières et à une ambiance positive, le taux de réussite est supérieur à 80% pour les motivés! Encore une quinzaine utile donc pour des élèves de toute la région...

Nous vous tiendrons au courant des prochaines sessions; notamment celle qui devrait avoir lieu à Pâques (à confirmer).

Les cours pour adultes, pourquoi pas?

Bonne nouvelle pour ceux qui aiment se former, apprendre, ou qui souhaitent se recycler: l'école de promotion sociale de Chénée a déménagé à Fléron.

Cette école était implantée à Chénée, Soumagne, Jupille et Aywaille et a maintenant centralisé la majorité de ses cours sur le site de l'Athénée Royal (rue Charles Deliege).

Travailleur ou non, beaucoup d'options s'offrent aux personnes désireuses de se recycler ou d'en apprendre plus, en journée ou en soirée. Bacheliers économiques, langues; cours d'informatique, oenologie, découverte des fromages, cuisine, art floral, aromathérapie, assistant vétérinaire, maçonnerie, soudure etc. Certains cours comme Tax-on-Web, image de soi, gestion du stress, le jeu des 3 figures... commencent en janvier. Les cours sont accessibles à partir de 15 ans, à tarif démocratique.

Il y a toujours à apprendre, et les nouveautés réservent parfois de bonnes surprises!

Infos. tél.:04/3666677 - Site web: promotion-sociale.be

Balade contée aux flambeaux

Le 15 décembre aura lieu la traditionnelle balade aux flambeaux du Vieux Château à Saive. Cette année, la balade, plus villageoise que champêtre, sera contée et se terminera dans la cour du château.

Infos:

Open doors à 17h00, départ à 18h, retour à 20h (allure familiale), veillée au coin du feu et/ou restauration sucrée/salée dans la cour du château. PAF: 5€ entrée, balade, flambeau et un verre.

L'ASBL s'efforce en général de ne pas tomber en même temps que le Camsambou, c'est le cas cette année!

Venez profiter de l'ambiance magique des murailles du Vieux Château dans l'atmosphère de Noël!



Dans notre nouveau Salon, nous proposons, Petits déjeuners, Sandwichs classiques ou spéciaux, Wraps chauds ou froids, Pâtes, et notre assortiment de pâtisseries.

Ouvert du mardi au vendredi : de 7h. à 18h.

le samedi : de 7h30 à 17h. le dimanche : de 7h30 à 13h.

Voie de Saive 1 à TIGNEE

Pour vos commandes ☎04/377 03 30



Matériel PC & Services : www.watix.be
Réparation PC - Nouveau matériel - Sites Web - Logiciels



Pourquoi acheter du nouveau matériel alors que celui qui est en panne peut être réparé ?



Economisez jusqu'à 90% du prix par rapport à du matériel neuf !

Sur présentation du VI Tiyou:

Réparation de votre PC à domicile pour 54€ TVAC !

Vos avantages :

- ✓ Réparation de votre PC fixe ou portable acheté dans n'importe quel magasin !
- ✓ Service de qualité à votre porte !
- ✓ Satisfait ou remboursé !
- ✓ Délai de dépannage de 48h maximum !
- ✓ PC de remplacement !
- ✓ Possibilité de rachat de votre ancien matériel !
- ✓ Tarification au forfait et non à l'heure !



HM Montrieux
0472/71.06.96
repair@watix.be

Ets Jean LACROIX S.P.R.L.

**TOUT FAIRE
MATERIAUX**



Brico
Outillage

Espace Pro & Brico
Outillage professionnel
Vêtements de travail
Stabilisé & béton
Travaux de terrassement
Produits pétroliers & pellets
Matériaux de construction

12, rue Lieutenant Jungling - 4871 Barchon
Tel. : 04 387 43 99 - Fax : 04 387 72 68



Fabrication de stabilisé & béton

Travaux de terrassement et placement de mini station d'épuration des eaux usées

Vente & Livraison produits pétroliers

Vente & Livraison de Pellets



Coiffeur mixte-coloriste
Reboulais

Art et conseils

Rue du village, 19

Tel: 04 377 30

Ouvert du mardi au samedi de 8h à 17h
avec ses rendez-vous

ART ET CONSEILS

Coiffeur mixte

Rue du village, 19 EVECNEE 04-377 30 76

Toute l'équipe des coiffeurs est à votre service du mardi au samedi et sur R.D.V. de 8h à 17h (le vendredi 18h.)

Pour l'esthétique,

Nathalie le mercredi, vendredi

Et le samedi sur rendez-vous

Visagiste

coloriste

RIONS UN PEU

La Mère supérieure d'un couvent, d'origine irlandaise, a 98 ans. Elle est alitée et en train de mourir. Les religieuses sont toutes réunies autour d'elle pour prier et pour l'entourer d'attentions dans ses derniers moments. On lui apporte un peu de lait chaud, mais la Mère supérieure refuse même d'y goûter. Une des religieuses rapporte le verre de lait à la cuisine et se souvient subitement qu'à Noël dernier, un pieux donateur de leur couvent, connaissant l'origine de la Mère Supérieure, a offert une belle bouteille de whisky irlandais à la communauté. La religieuse retrouve le flacon, l'ouvre et en verse plus qu'une généreuse rasade dans le lait en train de tiédir puis retourne auprès de la mourante. Elle pose le bord du verre sur ses lèvres et tâche de les lui humecter. La Mère Supérieure en boit quelques gouttes, puis une lampée, puis une autre, puis encore une autre, et finit par siffler tout le contenu du verre jusqu'à la dernière goutte. Très chère Mère, demandent les religieuses affligées à leur supérieure, voudriez-vous bien nous donner un dernier conseil avant de nous quitter ? ». La Supérieure se redresse sur son lit comme ressuscitée, son visage est illuminé par une joie qu'on dirait toute céleste, et elle leur répond :

« Ne vendez jamais cette vache » !

Mots croisés N°53

	1	2	3	4	5	6	7	8
A								
B								
C								
D								
E								
F								
G								
H								

Solution du mots N° 52

	1	2	3	4	5	6	7	8
A	C	O	U	R	B	E	R	A
B	R		E		V	U		
C	A	V	A	N	C	O	N	S
D	C	R	I	T	I	Q	U	E
E	O	I	S	E	A	U		R
F	T	E	E		M	E	L	I
G	T	R	E	M	P	E	R	A
H	E		S	A	I	S		L

Horizontal

- A-Embryonnaire
- B-Couleur qui prime aux jeux de cartes - Sur une enveloppe
- C- Lettre Grecque - Mis à sec
- D- Avertir
- E-Il a 6700 Km - Pension alimentaire
- F-Chef lieu de canton sur l'Oise
- G- Grattée (pour un textile)
- H- Note-Préposition-Zone secrète

Vertical :

- 1 Palmier de la réunion
- 2 Hérité
- 3 A perdu sa souplesse
- 4 Donc, regardé - Période
- 5 Attachais (un cheval)
- 6 Arrêté Royal - Belle Citroën
- 7 Métro parisien
- 8 Général du Venezuela
- 8 Parâmes, échappâmes



15 Arbre remarquable de Tigné