



Tous les quinze jours le «LOCAL» place de Tignée est ouvert aux joueurs de belote info : 04-387 47 15

AGENDA DU VILLAGE ET ACTIVITES DU LOCAL

Vendredi 2 Août	Ouverture du LOCAL : Belote
Vendredi 16 Août	Ouverture du LOCAL : Belote
Dimanche 18 Août	Procession paroissiale et barbecue
Vendredi 30 Août	Tournée musicale et Soirée des jeunes
Samedi 31 Août	Evegnée-Tignée en Fête (programme p. 8 et 9)
Dimanche 1 Septembre	Evegnée-Tignée en Fête (programme p.8 et 9)
Vendredi 13 Septembre	Ouverture du LOCAL : Belote
Vendredi 27 Septembre	Ouverture du LOCAL : Belote
Vendredi 11 Octobre	Ouverture du LOCAL : Belote
Vendredi 25 octobre	Ouverture du LOCAL : Belote

La rédaction vous souhaite de bonnes festivités villageoises et une fin de vacance ensoleillée.

Impérativement, les articles doivent nous parvenir avant le 25 du mois précédant la parution du journal. En vous remerciant d'avance pour vos articles.

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

56^{ème}
Edition
14^{ème}
ANNÉE

"Lè4 ALOYIS Dè Vî TIYOU"

Evegnée- EN FÊTE Tignée



30-31 Août
1 Septembre

Voir pages centrales



N°56
AOÛT-SEPTEMBRE-OCTOBRE
2013

SOMMAIRE

Page 1 :	Couverture
Page 2 :	Sommaire – Echec à l'Echec
Page 3 :	Editorial.
Page 4 :	Chardons en fleurs
Page 5 :	Les chantiers en cours
Page 6 :	Un habitant à l'honneur
Page 7 :	Un habitant à l'honneur
Page 8 :	Programme des fêtes
Page 9 :	Programme des fêtes
Page 10 :	Le samedi 31 août les jeux pour enfants
Page 11 :	La feuille paroissiale du VI Tiyou
Page 12 :	Les journées du patrimoine
Page 13 :	Les maisons recommandées
Page 14 :	Les maisons recommandées
Page 15 :	Rions un peu
Page 16 :	Agenda

Ateliers d'été "Echec à l'échec"

Les **cours de rattrapage** « Echec à l'échec » sont organisés pour les **étudiants du secondaire** et les élèves de 6ème primaire. Ces élèves bénéficieront ainsi d'un coup de pouce pour l'apprentissage des matières où ils sont plus faibles.

Organisation des ateliers De petits groupes de maximum 9 élèves permettent une pédagogie individualisée: chacun vient avec ses cours et ses questions et travaille ses lacunes avec le professeur, qui renforcera la **confiance** de l'élève en lui-même.

Quoi?

Les élèves peuvent choisir de 1 à 4 matières (français, maths, néerlandais, anglais, sciences, méthodes de travail...).

Quand, où, combien ?

Du lundi 19 au vendredi 30 août, à l'Athénée Royal de Soumagne; 75€/10 séances d'1h15 par matière.

Le **taux de réussite** est en général assez élevé pour les motivés. N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations!

Cordialement,

Cédric Baré et l'équipe locale "Echec à l'échec"

04/377 67 61 - **Infos et inscriptions:** jsb.be

EDITORIAL

En veux-tu, en voilà !

Certains prétendent que l'hiver est propice aux repas plus copieux afin de lutter contre le froid. Comme si nous étions des ours qui doivent hiberner sans trop de nourriture, tout en nous protégeant du froid. En été, nous devrions faire l'inverse: manger très peu car il fait chaud.

Or, rien n'est moins évident.

La pub, qu'elle s'entende à la radio ou se lise dans les magazines bien nommés, nous incite, ces derniers temps, à nous fournir en viandes de toutes les espèces, à l'exception du cheval, mais bien en bœuf argentin, en autruche, voire en marsupial australien, pour garnir nos assiettes lors des barbecues. D'abord, quelle indécatesse à l'égard du cheval dont la viande peut être aussi savoureuse que celle du bœuf argentin ! Pourquoi cet ostracisme ? Il fut un temps, pas si éloigné, où dans nos villes et communes coexistaient pacifiquement le boucher-charcutier traditionnel et le boucher « chevalin ». La viande de cet animal était d'ailleurs recommandée par la Faculté aux anémiques, aux patients victimes d'un moment de faiblesse. Depuis qu'on a humanisé cet animal, plus question d'en faire du hachis pour nos hamburgers (qui n'existaient pas à l'époque). Mais je m'égare...

Revenons à ces fameux barbecues dont on ne cesse de parler, et aussi d'en organiser. Invité chez des amis, j'espère l'être encore après cet article, et après un apéritif qui désaltère en ces temps caniculaires, mais qui fait monter la tension et l'appétit, la maîtresse de maison nous sert sur de grandes assiettes une quantité de viande à faire rougir de bonheur notre bon Obélix. Il y a la traditionnelle saucisse, la saucisse de mouton qu'on appelle chipolata, une cuisse de poulet (ouf, c'est un petit !) et une brochette. En général, je me contente d'une pièce par repas quand je dîne à la maison, le soir. Et nous voilà tous, à l'exception de quelques délicates, en train d'ingurgiter cette masse de viande à laquelle on ajoute de la sauce de toutes les couleurs, des pommes de terre péchées, de la salade et peut-être des concombres baignant dans le vinaigre. Si tout cela n'est pas une bonne préparation à un hiver rigoureux, je n'y comprends plus rien. Et puis, il faut savoir : plus l'été est chaud, plus il y a de barbecues et plus il y a d'invitations.

Vous dire que je n'apprécie pas serait mentir. Et puis, on m'a appris à ne rien laisser sur l'assiette, et le petit vin rosé qui accompagne aide, même si, rentré, une infusion de camomille est parfois bien utile.

La Foire agricole de Libramont qui se termine nous a montré, une fois de plus, le gigantisme vers lequel se dirigent nos exploitations agricoles, et les immenses progrès de la génétique qu'elle soit animale ou végétale. Nous aurons encore des tonnes de viandes à digérer dans les prochaines années.

Ce qui me dérange et m'interpelle, c'est ce milliard d'êtres humains qui souffrent de la faim dans le monde. Ce sont des adultes comme moi, des enfants comme les miens qui voudraient avoir une chipolata ou un quart de la saucisse qui se trouvait sur mon assiette au dernier barbecue. Et quand je sais que la moitié de ces personnes sont des paysans dont les revenus sont trop faibles, je suis encore plus mal à l'aise.

Mais, que faire ? Je n'ai malheureusement pas de réponse.

Rassurez-vous, je ne voudrais pas vous gâcher les vacances. Et puis nos éleveurs de cochons et autres bestiaux vous diront qu'ils apprécient le temps des barbecues.

Cela ne doit pas nous dispenser de réfléchir de temps en temps aux excès dont nous sommes à la fois les acteurs et les victimes.

J.M.

CHARDONS EN FLEURS

Mes jolies roses ...Des Roses Sans Taches !

La rose est sans conteste la reine des jardins d'ornement et ce, depuis des centaines d'années. Aucune fleur n'a été cultivée en variétés si nombreuses. Les espèces diffèrent à tous niveaux : couleur, parfum, forme des feuilles, taille et période de floraison. Elles portent des noms nobles comme « Duchesse de



Montebello », « Princess of Wales » , « Catherine Deneuve » (voir photo ci-contre...) etc...

Mais la culture de la rose n'est guère aisée. Les roses demandent des soins et de l'engrais pour produire de belles fleurs. Elles sont en outre sensibles aux maladies et aux insectes. Heureusement le marché offre tout un assortiment de

produits qui leur sont spécifiquement dédiés.

Connaissez-vous les traitements spécifiques pour combattre les pucerons, la maladie des taches noires, l'oïdium, la rouille et les engrais appropriés ?

Les pucerons.

La lutte contre les pucerons est un must, car ces insectes peuvent être porteurs de maladies virales et les transmettre. Les pucerons qui ont élu domicile sur vos roses sucent la sève des plantes. Ensuite ils excrètent une substance visqueuse appelée le miellat. Nous utiliserons un insecticide dont la matière active est l'Imidaclopride. Cette substance doit légalement figurer sur l'emballage. Marque commerciale : CONFIDOR 200SL

La maladie des taches noires.

Ici il n'est pas question d'un insecte ou d'un champignon, mais bien d'une carence. Dans le cas des roses, votre sol manque principalement de potasse.

Donnez au printemps et en été un engrais riche en « K » (potasse) : lire sur les emballages. (par exemple: 7-5-11 (N-P-K) et choisissez de préférence un engrais organique naturel).

Rouille et oïdium

Les roses nécessitent une attention et des soins permanents. Des infections telles que la rouille et l'oïdium les guettent en permanence et peuvent se développer dès le mois de mai. L'oïdium couvre les feuilles d'un tissu blanc farineux de moisissure. La rouille provoque des petits dépôts jaunes ou orangés de la taille d'une tête d'épingle, ils apparaissent sur la face inférieure des feuilles. Sur la face supérieure apparaissent des décolorations claires en forme de pointe. Lorsque vous observez ces symptômes, traitez vos roses avec un fongicide systémique dont la matière est le triadimenol. A n'utiliser que sur les plantes ornementales. Marque commerciale : BAYFIDAN SPECIAL (Texte inspiré par le « Guide du Jardin » de BAYER GARDEN)

Un conseil : Ne vous fiez pas aux belles images des emballages !

Nous vous souhaitons plein de succès avec vos cultures de roses.

Nous restons bien volontiers à votre écoute pour vous aider dans un traitement approprié pour vos roses.

AV (arthur.verleye@skynet.be, 04/3772756)

Les chantiers en cours aux alentours de notre village.

Le vendredi 5 juillet le rond point des 3 barrières ou rond point de la P'tite fournée a été mis en service.

Pour les anciens villageois, le carrefour de la voie de Saive et la rue du Fort, c'est toujours les 3 barrières. A l'époque, les 3 vergers et



prairies avaient pour accès 3 barrières identiques, d'où le nom « carrefour des 3 barrières ». Pour les plus jeunes, qui en 2003 ont vu construire « La p'tite fournée », c'est le rond point de la « P'tite fournée ». Pour les automobilistes du village de Tignée et la rue Voie de Saive la circulation et l'accès à la

nationale 604 sont fortement facilités et sécurisés.

La 2^{ème} phase : Sera la création des voiries internes au zoning SPI (pas d'incidence sur la circulation)

Vu l'interpellation de nombreux riverains, la suppression du pylône au centre du rond point est à l'étude.

Programme Fêtes d'Août 2013

Vendredi 30 août

➤ 17H **TOURNÉE MUSICALE**

Un tour du village, en musique,
ponctué par des arrêts.



➤ 22H **SOIRÉE DES JEUNES**

DJ TEXAS + DJ EXHIBITION

Samedi 31 août



➤ 14H **JEUX ORGANISÉS PAR LA JEUNESSE**

Venez nombreux relever les défis de la jeunesse du village.

➤ 14-17H **ANIMATION POUR LES PLUS**

JEUNES, GRIMAGE, JEUX

Les plus jeunes ne sont pas oubliés... ☺



➤ 16H **BELOTE À 16h**

(INSCRIPTIONS DÈS 15h30)

Venez vous mesurer aux plus grands.

➤ 18H30 **SOUPER BOULETS-FRITES**



➤ 22H **BLIND TEST 80-90 + SOIRÉE**

DJ POUSSIN + DJ OLI SOQUETTE

Les années 80-90 n'ont pas de secret pour vous ?

Nous verrons bien ça...

Dimanche 1 septembre

➤ 10H30 **MESSE À 10h30**

➤ 11H30 **APÉRO-CONCERT, ANIMÉ PAR JAZZSPIRINE**

On prend l'apéro ?



PÉTANQUE



➤ 14H **TOURNOI DE PÉTANQUE**

(inscriptions dès 13h30)

A vous de montrer si vous pointez ou tirez.

➤ 15H30 **TOURS DE MAGIE ET ANIMATIONS POUR LES PLUS JEUNES**

➤ **INITIATION AU TIR À L'ARC PAR LE CLUB DE HOUSSE**

➤ 18H30 **SOUPER BARBECUE + TIRAGE TOMBOLA**

Saucisse, brochette ou les deux,
venez-vous rassasier.



➤ 22H **SOIRÉE DE CLÔTURE ANIMÉE PAR DJ SERGIO**

Pour tout renseignement, envie de participation à l'organisation ou au programme :

Dambermont Denis 0478/210067 ou minidriver1@msn.com

Gerardy Alain 0494/145370



Cette année, nous proposerons des jeux pour enfants

le samedi 31 août de 14h à 17h

Il y en aura pour tous les goûts et pour tous les tempéraments, ces jeux sont destinés aux enfants de 2 ans à 10 ans.

Les enfants pourront se distraire avec:

- La pêche aux canards
- Course de sacs
- Jeu de massacre
- Bulles de savon
- Jeux de construction (kapla, blocs)
- Planche à clou
- Mandala
- Spirograph
- Foot dans château gonflable
- Pâte à sel
- Puzzle
- Jeu clou et marteau
- Grimaces

... Vos enfants seront encadrés mais la présence des parents est recommandée.



En fin de journée, nous pourrions apprécier les différentes œuvres que vos enfants auront réalisées durant l'après-midi.

Un petit cadeau de participation sera remis à chaque enfant.

En souhaitant vous voir nombreux.

Le Comité des Fêtes d'Evegnée-Tignée

Le Samedi 31 août, lors de la fête d'Août, la jeunesse vous propose de participer aux JEUX DU VILLAGE. Plusieurs activités vous y seront proposées (intellectuelle, physique, rapidité,...) Vous êtes invités à y participer en plus grand nombre. Dans la joie et la bonne humeur, sans oublier un peu de votre esprit de compétition ! Car des lots sont à gagner !

On vous attend nombreux.

Pour vous inscrire :

- faites une équipe de 5 à 7 joueurs, chaque équipe doit au minimum compter une fille.
- Contacter Jérôme Loncin au 0486635888

Voici les modalités du jour :

Rendez-vous pour les équipes à 13h30 au chapiteau.

13h début des jeux jusqu'à 16h30.

La Jeunesse d'Evegnée-Tignée

LA FEUILLE PAROISSIALE DU VÎ TIYOU

Chers Paroissiens,

Comme vous le savez, une procession est traditionnellement organisée à Evegnée-Tignée le dimanche qui suit le 15 août.

Cette année, cet événement festif et convivial aura lieu le dimanche 18 août. Il s'agira de la célébration d'une messe itinérante qui commencera de la place de Tignée pour se terminer à la chapelle d'Evegnée.

Toute l'équipe paroissiale qui prend en charge cette célébration vous invite donc à venir dès 10h30 sur la place du Magnificat afin d'entamer la messe (Accueil et liturgie de la Parole). Nous nous déplacerons ensuite, tout en chantant et priant, par la Voie de Saive, le chemin Bertrand-Higny, la Grotte puis la rue Matefosse et la Chapelle, où se déroulera la suite de la messe (Offertoire, Consécration et Communion).

Comme de coutume, cette célébration sera suivie du verre de l'amitié et d'un barbecue, organisé face à la chapelle, auquel vous êtes tous cordialement invités.

Nous nous réjouissons dès à présent de vous retrouver pour cette activité paroissiale destinée à témoigner de la vivacité de notre communauté et de la convivialité qui règne dans notre village.

Pour financer l'organisation de la procession, accompagnée par l'Harmonie de Hombourg, nous avons besoin de vous. Une enveloppe vous est remise et sera reprise par nos collecteurs. Réservez-leur bon accueil !

ATTENTION ! Il n'y a pas de messe à Evegnée le samedi 17 août !

A noter dans vos agendas ! Le dimanche 1^{er} septembre, la messe de la fête sera dite au chapiteau à 10h30. Elle sera présidée par l'abbé Vital et animée par la chorale paroissiale. C'est la seule messe du W-E pour toute l'Unité Pastorale.

L'Equipe Relais et le Conseil de Fabrique.

LES 7 ET 8 SEPTEMBRES AURA LIEU LA 10^{ème} EDITION DES JOURNEES

DU PATRIMOINE EN WILLOWE

Quarante de nos villages sont plus spécifiquement concernés en tant qu'acteur du patrimoine de région.

SAINT-PIERRE-BENOIT : présentation des Campagnes du Vieux Château de Seine, vous invite à partir en nouveau regard sur le vieux château. Le vieux château de Seine présente notre amoncellement de ses facettes les plus « quatre » architecturales. Construit au Moyen Age sur un éperon rocheux, cette forteresse médiévale est construite d'un imposant donjon haut de 20 mètres. Vous découvrirez des angles de vues extraordinaires inédites sur les parcs et les travaux d'aménagement de la tour dite « des noblesseurs » d'où partait la légendaire sauvegarde de la forteresse. Visites guidées toutes les demi-heures. Ouverture : samedi et dimanche de 10h à 18h. Renseignements : site internet : www.vieuxchateau-seine.fr

MAINTENON : Regardez sur un lieu vivant : LE CHATEAU CORNILLIS. Un des éléments les plus remarquables est certainement le vestre porche. Le porche le plus impressionnant est celui qui fait face au pignon du haut bâtiment central du château. Il se caractérise, en effet, par un riche décor sculpté à motifs muraux sculptés en haut-relief. La zone sud du site est actuellement en restauration, des artisans renommés et des étudiants en architecture dont Pauline Sanson s'impliquent dans les travaux de ce lieu classé comme monument et site depuis 1982. Visites guidées le samedi et le dimanche à 11h, 14h et 15h. Ouverture : samedi et dimanche de 10h à 17h. Renseignements : www.chateaucornillis.fr

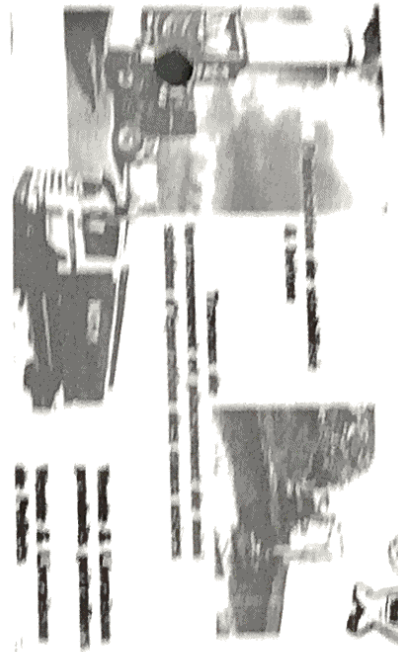
LEZ-LEZ-LEZ : HOSTIE SAINTE-AGATHE : Masseur Albert Person, récemment installé Rue du Magnificat, est collaborateur chez L'AMPTIS SA. Tour à tour couvent des Sœurs (2^{ème} moitié du 17^{ème} s), infirmerie militaire (1814), école vétérinaire (1830), hôpital aliénés (1847), les bâtiments sont basés à l'abandon au départ du 19^{ème} s. Après un projet d'origine de transformation en hôtel de luxe, l'ensemble est racheté en 2010 par la société L'AMPTIS pour établir son siège social. Ouverture : le samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h, le dimanche de 10h à 12h30 et 13h30 à 17h. Visites guidées samedi et dimanche toutes les demi-heures. Site Internet : www.lamptis.fr

COLE : Lieu de résidence de M^{re} et M^r Merdant-Bastin. L'église Sainte Catherine de COLE et ses parois murales. Ouverture : samedi et dimanche de 10h à 17h. Visites guidées : samedi et dimanche de 10h30 à 16h30. Site internet : www.saintpierre.fr

Bonne programmation et que vos pas vous mènent vers de belles découvertes pour de plus amples renseignements : 2^{ème} édition des Journées du Patrimoine à la région Normandie et dans les villages du Touraine (ou sur notre site www.patrimoine-normandie.fr).

Ets Jean LACROIX S.P.R.L.

TOIT FAIRE MATERIAUX



Espace Pro à Bézu
Ouvrage professionnel
Matériaux de travail
Qualifiés à Bézu
Travaux de terrassement
Produits pétroliers à petits
Matériaux de construction

12 rue de la Chapelle - 63100 Bézu
Tél : 04 77 55 55 55 - 04 77 55 55 55

COIFFEUR MIXTE - VISAGISTE - COLOGNISTES

Roy & Coiffure

7 rue du Village 19
4631 EYENNE
04 577 30 76
04 77 563 736

mardi - mercredi - vendredi
samedi - et sur rendez-vous

Notre coiffure
n'en sera plus
Peau.

Avi & Coiffure





Voie de Saive
4630 à Tignée

☎ 04-370 26 16

Magasin ouvert

du mardi au vendredi : 7h. à 18 h.

le samedi : 7h.30 à 17h. le dimanche de 7h.30 à 13h

fermé le lundi

Pains frais 24/24 h. dans nos distributeurs: de Cerexhe, Battice, Ayeneux

Livraison à domicile : Evegnée, Cerexhe, Mélen, Micheroux
Wandre, Saive, Queue-du-bois, Bellaire, Jupille, Magnée, Romsée

Dans le nouveau salon de la P'tite Fournée, vous pouvez prendre un petit déjeuner composé d'un pistolet ou d'un croquant, des spécialités chaudes ou froides sur le temps de midi, une petite douceur à l'heure du goûter. Venez découvrir, tout le long de la fête du village, notre gamme de saveur.

Pour un meilleur service, passez votre commande à l'avance

Ouverture
du magasin le
Mardi 6 août
à 7h.

Matériel PC & services : www.watix.be

Réparation PC- Nouveau matériel - Sites Web - Logiciel



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 !

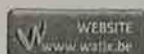
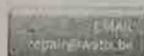
Promotion jusqu'au 28 février 2009:

Réparation de votre PC à domicile pour 54€ TVAC !

Remise supplémentaire de 10€ pour jeunes & retraités

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 !



Votre réseau ou connexion internet bat de l'aile ?

Une solution à partir de 20€ !

Editeur responsable : HM Montjoie Rue Matelasse 53 4681 Soumagne - Watix - TVA: BE0606 048 759

RIONS UN PEU

Imaginez la scène !!!

Un paysan s'arrête au garage du coin pour faire réparer sa camionnette. On ne peut pas la faire immédiatement, et il dit alors qu'il n'habite pas loin et qu'il va rentrer à pied.

Sur le chemin de retour, il s'arrête dans une boutique et achète un seau et 5 kg de peinture. Puis il s'arrête dans une autre boutique et prend deux poules et une oie. Mais, arrivé laborieusement dehors, il a un problème : comment porter tous ses achats jusqu'à la maison.

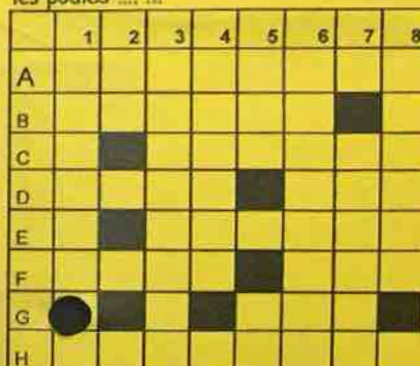
Pendant qu'il se gratte la tête, une petite vieille s'approche de lui et lui dit qu'elle est perdue. Elle lui demande : "Pouvez-vous me dire Comment aller au 160, Allée de Partington, ? !!

Le paysan lui dit : " Eh bien, en fait, ma ferme est tout près de cette maison. Je me mettrais bien en route, mais n'arrive pas à porter tout ceci" La vieille dame suggère : "Pourquoi ne mettez-vous pas la peinture dans le seau. ? Portez le seau d'une main, mettez une poule sous chaque bras et portez l'oie dans l'autre main " Merci bien", dit-il, et il se mit en route avec la vieille dame.

En cours de route, il dit : " Prenons mon raccourci et descendons par ce sentier. Nous y serons en un rien de temps" La petite vieille le regarde attentivement et dit : " Je suis une veuve sans personne pour me défendre Qui me dit que quand nous serons dans le sentier, vous n'allez pas me coincer contre un mur, retrousser ma jupe et me faire Dieu sait quoi ?"

Le paysan dit : "Cré vingt dieux, ma petite dame, je porte un seau, 5 kg de peinture, deux poules et une oie. Comment diable pourrais-je vous coincer contre le mur et faire ça ?"

La vieille dame répondit : " Posez l'oie, recouvrez-la avec le seau, mettez la peinture sur le seau, et je tiendrai les poules !!!



MOTS CROISES N°56

Horizontal

- A- Rouge
- B- A servi
- C- Rapproche les lèvres d'une plaie
- D- Empire précolombien - Fabriques
- E- Lieras
- F- 3ème personne - Institut National d'Enseignement
- G- Démonstratif
- H- Dettes en retard de paiement

Vertical :

- 1- Mâchera (pour une vache)
- 2- Coutume
- 3- Perdre son équilibre
- 4- Saurien d'Amérique tropicale
- 5- Celui là - Celui-ci
- 6- Pour cuire un coco
- 7- Qui annonce la gaité
- 8- Divinité féminine

Solution du mots croisés N°55



Allô Police ! Je viens d'écraser un poulet. Que dois-je faire
- Et bien, plumez-le et faites-le cuire à thermostat 6.
- Ah bon ! Et qu'est-ce que je fais de sa moto ?