

L'IMMOBILIÈRE Wolfs

HACCOURT - LIÈGE - MAASTRICHT

04/374.86.86 - www.wolfs.be

De nombreuses familles attendent votre maison **Contactez-nous !**



DALHEM 550.000 €

Charmante villa de 2002, 3 ch., liv. +/- 63 m², cuis. équ.,
jardin, dble garage, sup. hab. : +/- 160 m², alarme,
électr. OK, PEB No. : 20201126010651, impeccable !



OUPEYE 395.000 €

Charmante villa, 2/3 ch., cuis. équ., beau jardin +/- 600 m²,
gar. +/- 40 m², nv ch. c., DV, volets électr., PEB
No. : 20220929003108, impeccable !



MOULAND 350.000 €

Maison avec dépend. burx, 4 ch., cuis. équ., jardin, gd gar.,
DV, ch. c., sup. tot. : 878 m², hab. : +/- 218 m², PEB
No. : 20220930-0002681125-RES-1, volume !



HACCOURT 595.000 €

Charmante villa sur +/- 213 m², 4/5 ch., liv. +/- 38 m²,
nv. cuis. équ., gd jardin +/- 2.758 m², 3 gar. +/- 34 et 98 m²,
nv DV, PEB No. : 20220915012518, calme !



HACCOURT 225.000 €

Belle parcelle de +/- 1.824 m² en bordure de campagne,
faç. : +/- 34 m, relief plat, libre de constr. et d'arch.,
calme tout en étant à 5 min. des commodités !



HOUSSE 395.000 €

Jolie villa de 2006 à parachever, 3 ch., liv. +/- 54 m²,
jd +/- 1.094 m², gar., sup. hab. : +/- 140 m², DV, ch. c. m.,
PEB No. : 20220525022859, belle région !



BASSENGE 315.000 €

Maison avec entrepôt/atelier +/- 55 m², 2 ch., jardin, gd gar.,
DV, ch. c., sup. tot. : 830 m², R.C. : 568 €,
alarme, PEB No. : 20220915010571, électr. OK !



OUPEYE (Centre) 265.000 €

Beau duplex sur +/- 123 m² avec terrasse, 3/4 ch.,
cuis. équ., buand., cave, empl. parking intér., DV, ch. c. gaz,
ascenseur, PEB No. : 20140722006041, impeccable !



VISÉ 425.000 €

Immeuble avec 2 apparts 3 ch. (1 loué) et 3 gds garages,
parking, sup. hab. : +/- 250 m², DV PVC, ch. c. maz.,
excellent placement proche du centre de Visé !

Les membres de l'ASBL REFLETS

ont le grand plaisir de vous inviter
à leur traditionnel repas entre amis,
suivi de leur non moins traditionnelle tombola.

Cette année nous vous proposons de nous retrouver
le vendredi 4 novembre 2022 dès 19 heures
en la salle « La Véranda » rue de la paille, 31 à 4690 Bassenge

Au menu :
Apéritif offert par l'ASBL
Buffer très varié froid et chaud
Le chariot de desserts

Ce menu vous est proposé au prix de 29 € par personne.

(enfants de moins de 12ans=20€)

Les boissons à régler sur place sont à des prix très démocratiques.

Inscriptions indispensables au plus tard pour le jeudi 27/10 auprès de :

Josée VINCKEN 0474 497049, Myrielle COMBLAIN 0479 828707 ou Paul SLEYPENN 0479 222572

Paiement préalable sur le compte BE28 0000 1934 3820 ouvert au nom de l'ASBL REFLETS

Nous espérons de tout cœur vous y rencontrer
Recevez chers amis nos très sincères salutations.

42/22

geoises (principalement entre 1884 et 1932). C'est lui qui fut appelé au chevet de notre Maison de Ville dès 1907, alors qu'elle n'était plus qu'un véritable « taudis » qu'il fallait absolument remettre en état. Après la guerre, il put réaliser, sur base de ses plans, une rénovation exemplaire. Il réalisa également les plans d'autres demeures à Visé, dont une rue de la Station (actuelle rue des Francs Arquebusiers). Le conférencier, diplômé en Histoire (Université de Liège), s'est penché sur le fonds Jaspar conservé à la Commission royale des Monuments, Sites et Fouilles (CRMSF) de Liège, dans le cadre d'un Master en Sciences et technologies de l'information (option archivistique) ; il nous situera Paul Jaspar dans son siècle et montrera les innovations que cet artiste a lancé et qui restent encore le plus souvent d'actualité. 3 € seront demandés aux membres SRAHV, tandis que les non-membres payeront 5 €.

Merci de réserver au 04 374 85 63 ou par mail : info@mahvi.be.

Pour la SRAHV, Marylène Zecchinon, conservatrice

CONFERENCE : L'ARCHITECTE PAUL JASPAR

Mercredi 19 octobre à 20h00, la SRAHV recevra Sébastien Charlier, à la salle polyvalente des Tréteaux, pour nous parler de la vie et de

l'œuvre de Paul Jaspar, architecte liégeois à qui l'on doit la reconstruction de l'Hôtel de Ville de Visé, détruit par l'incendie des 15

et 16 août 1914. Paul Jaspar (1859-1945) fut d'abord un architecte éclectique, amoureux des styles historiques, curiosité qu'il maintint

durant toute sa longue carrière. Mais il fut aussi un architecte Art Nouveau qui construisit maintes demeures pour des notabilités lié-



Visé - Hôtel de Ville.

Aux Délices Croustillons

MONTEGNÉE, Place Pasteur
du 14/10 au 11/12/22

BASSENGE, Avenue Hoffman, 11
du 7/10 au 27/11/22

Aux Délices

LACQUEMENTS
CROUSTILLONS
BEIGNETS

BON DE RÉDUCTION

A l'achat de 23 croustillons ou de 6 lacquements
RECEVEZ 5 croustillons GRATUITS ou 1 lacquement GRATUIT



Une superbe expo en perspective !

Nous avons vécu de bons moments avec l'expo

« **LE MUSÉE DE LA PAILLE DE RO-CLENGE ET L'ART DE TRESSER LA PAILLE** ».

Pour préparer l'exposition suivante, il faudra bien deux ans. Deux ans pour établir des contacts, rechercher des objets – de valeur ou insolites – à exposer, préciser les modalités de collaboration avec les musées, trouver les moyens financiers pour que l'exposition soit belle et intéressante...



Le thème et les dates sont choisis :
« **LES JOUETS D'AUTREFOIS** »
(avant ±1950). L'exposition aura lieu du 1er novembre au 11 novembre 2024. Retenez déjà les dates.

Cette exposition prometteuse a pour but de réveiller l'enfant qui sommeille en nous, de remonter le temps, de déposer pour un moment : GSM, tablettes, consoles et autres jeux vidéos et de ressortir des tiroirs et greniers, poupées et ours en peluche anciens, dinettes, mécanos, jeux de messe, petits carrousels, jeux de société anciens, marionnettes liégeoises, chevaux de bois, voitures, cerceaux, petits soldats et cow-boys en plomb, en bois, en papier, trains et trams en tôle, en bois, en carton, petits avions et bateaux, autos, grues et camions et quantité de jouets qui ont enchanté notre enfance.

Exposition prometteuse disions-nous, car nous pouvons déjà compter sur la collaboration efficace du Musée de la Vie Wallonne qui possède de véritables trésors de jouets anciens. Et des contacts très prometteurs sont en cours avec le Conseil

d'Administration du magnifique Musée du Jouet à Ferrières. Mais ce qui nous intéresse en priorité, ce sont LES JOUETS ANCIENS QUE VOUS AVEZ CONSERVÉS avec raison et que nous proposons d'exposer en vitrines.

Nous lançons donc un appel à tous ceux qui possèdent un ou des jouets anciens (avant ±1950). Pour l'instant, nous dressons une liste des jouets proposés et, le moment venu, nous les exposerons avec le plus grand soin, le temps de l'exposition.

La présente exposition sera organisée conjointement



par le Centre Culturel de Bassenge et l'ASBL « Projet Cameroun – Vallée du Geer ». On ne change pas une équipe qui gagne.

Contact pour proposer vos jouets, au nom des organisateurs :

Lucien Vanstipelen, commissaire de l'exposition, 9, rue Nouwen, 4690 Bassenge

GSM : 0495 70 27 43

Adresse mail :

lucien.vanstipelen@gmail.com

Merci déjà pour votre collaboration.

Les organisateurs

HOUTAIN-SAINT-SIMEON Théâtre Wallon

Les Djoyeûs Lurons présentent

«W'e-st-i Valentin ?»

Comédie en 3 actes de Léon Freson
d'après V. Kataiev et M.G. Sauvajan

Distribution

Yvète Detchamps
Maurice Valentin
Louwisse
Djîles Boleû
Rôse Libote
Djâkes
Lora Belmont
Christian Galère
Mèrance Boleû
Docteur Kadelboul
Professeûr Libote

Danielle Hendriks
Laurent Hensen
Céline Hensen
Hervé Seronveaux
Carole Devillers
Axel Paris
Carole Duchateau
Antoine Niwa
Régine Verrechia
Elodie Fraikin
Marc Niwa

Mise en scène de Louis Onclin

Les samedis 5, 12 et 19 novembre à 20h00
Le dimanche 6 novembre à 15h00

RÉSERVATIONS INDISPENSABLES : 04/286.24.73 Places à venir retirer obligatoirement les samedis 22 octobre et les 5, 12 et 19 novembre de 10h à 12h à la **Salle Les Montagnards - Rue Franquet, 15 - Houtain-Saint-Siméon**

LES BONNES ADRESSES

DEPANNAGES Radio - TV - HIFI...

S.P.R.L. LYCOPS,

GLONS

04/286.22.07

CHAUFFAGE - SANITAIRE

BÉBELMAN, HOUTAIN

BERNARD **0477/34.81.52**

SIMON **0479/78.98.73**

IMPRIMERIE

DEJARDIN, GLONS **04/286.16.19**

POMPES FUNEBRES

A. MALPAS, GLONS

04/286.18.72

PUBLICITE

LE GEER Magazine, hebdomadaire

Rue Brouck au Tilleul, 13b

GLONS

04/286.16.19

À VENDRE !



HOUTAIN

Magnifique propriété de caractère (+/- 393 m² d'après PEB) avec un beau jardin et garages située à proximité de toutes commodités. PEB: D, E spéc: 289 kWh/m².an, E totale: 113.593 kWh/an, n°20220919003225. R.C.: 953€. Superficie totale: 3.861 m².

565.000€

À VENDRE !



BOIRS

Jolie maison 2 à 3 chambres avec garage et jardin construite en 2007 idéalement située dans une rue sans issue. R.C.: 660€, superficie totale terrain: 353 m². PEB: E, E spéc: 345 kWh/m².an, E totale: 30.910 kWh/an, n°20220707010844. Agréable endroit dans une rue sans issue !

269.000€



WAUCOMONT

— IMMO

À VENDRE !



VISÉ

Maison de commerce dans la rue commerçante (rue du Collège) du centre de Visé. Le commerce est actuellement loué 810€/mois + participation au précompte immobilier PEB: D, E. Spec.: 289 kWh/m².an, E. Totale: 43.453 kWh/an, n°20220907026781

Situation idéale ! 249.000€

À VENDRE !



OUPEYE

Maison 3 façades en bon état, 3 chambres, jardin, garage dans une rue sans issue. PEB: D, E spéc.: 318kWh/m².an, E totale : 30.552 kWh/an, n°20220916022519.

Belle situation! 289.000€

**VENTES • LOCATIONS
EXPERTISES • CONSEILS**

04 287 32 82

www.waucomont.be

2 bureaux : Visé et Barchon



Dossier Spécial

CHASSE & PRODUITS D'AUTOMNE

L'automne :

nous apporte des nouvelles saveurs grâce à la saison de la chasse.

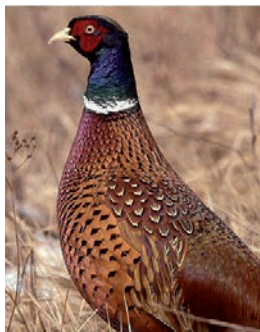
Comment préparer du gibier ?

Vous êtes fou de gibier et vous avez envie de préparer un délicieux plat mais vous ne savez pas comment faire ?

Ne vous inquiétez pas, nous sommes là pour vous aider ! Avant de penser à une recette, réfléchissez d'abord aux différents types

de viande qui se présentent à vous. Voici notre menu coup de cœur :

Apprenez à connaître les différents types de viande, consultez nos conseils et préparez ensuite une recette savoureuse que vous avez envie d'essayer.



C'est pour VOUS

que nos meilleurs éléments se mettent en chasse !

Suite >>>



« La pomme de terre »
Signé PIERRE

vous suggère la variété Annabelle pour vos gratins

Pour vos plats de viandes, volailles et gibiers... Pourquoi pas un gratin dauphinois ?

Authentique recette du GRATIN DAUPHINOIS :

- Préchauffer le four à 150°C
- Éplucher les pommes de terre ; les couper en fines lamelles de 3 mm ;
- Frotter généreusement le plat avec une gousse d'ail puis graisser au beurre ou à l'huile ;
- Étaler des couches de pommes de terre (à adapter suivant hauteur du plat) et sur chacune des couches, saler, poivrer, râper un peu de muscade ;
- Verser jusqu'à couvrir, un mélange lait/crème ou majoritairement crème ou 100% crème selon votre goût ;
- Cuisson minimum 1 heure à 1h30' suivant le montage ; avec une cuisson lente, votre gratin n'en sera que meilleur !



De nombreuses interprétations actuelles du « gratin dauphinois » insèrent du fromage en copeaux : Emmental, gruyère, Comté ou fromages d'Abbaye à pâte dure...

Le gratin de pommes de terre peut s'agrémenter de légumes : courgettes, carottes, tomates, fenouil, oignons...

En vente chez
DUVAN & CO
HANDY H HOME

OUVERT du mardi au vendredi de 8h30 à 12h30 • 13h30 à 18h. le samedi de 8h30 à 16h.
Le dimanche de 9h à 12h. FERME le lundi et jours fériés

Rue Provinciale, 525 - FEXHE-SLINS - 04 358 30 03 - www.duvanco.be

SUZUKI JIMMY.

LE RETOUR DU 4X4 LÉGENDAIRE

EN VERSION 2 PLACES ! EN STOCK



*Type de carburant essence : centre-ville (lent) 8,1 l/100 km, périphérie (moyen) 6,7 l/100 km, routes de campagne (rapide) 6,8 l/100 km, autoroute (très rapide) 8,9 l/100 km, carburant mixte consommation 7,7 l/100 km ; Émissions de CO2 en cycle mixte 173 g/km

www.suzuki-bolland.be
info@bolland.suzuki.be
Suzuki Garage Bolland Haccourt

BOLLAND
GARAGE

SUZUKI
100th ANNIVERSARY

Av. Libert Froidmont 77
4684 Haccourt
04/379.20.65



Dossier

Spécial

CHASSE & PRODUITS D'AUTOMNE

L'ENTRÉE

Carpaccio de viande séchée de cerf aux pruneaux

Les Ingrédients

La recette se cuisine en deux étapes. Voici les ingrédients pour 4 personnes :

Pour la sauce aux pruneaux

150g de pruneaux coupés en dés - 2 cs de vinaigre balsamique blanc - 2 cs d'huile d'olive - 1 cs d'eau - ½ cs de miel liquide - ¼ cs de sel - poivre

Pour le carpaccio

100g de viande séchée de cerf - 150g de pruneaux coupés en quartiers - du parmesan coupé en copeaux - de la roquette

La Recette

Cette recette est simple

à réaliser, rapide et délicieuse! Voici les étapes : Pour la sauce aux pruneaux

1. Munissez-vous d'une casserole et portez à ébullition l'eau avec les pruneaux, le miel, le vinaigre et l'huile.

2. Couvrez votre casserole et laissez mijoter à feu doux pendant 3 minutes environ.

3. Ajoutez un peu de poivre et laissez refroidir votre sauce.

Pour le carpaccio

1. C'est l'heure du dressage ! Mettez la roquette dans une assiette, disposez la viande séchée, les quartiers de pruneaux et les copeaux de parmesan.

2. Arrosez votre plat délicatement avec votre sauce qui aura refroidi.



- Volaille
- Poulet rôti
- Foie gras
- Grand choix de gibier frais du pays
- Vins
- Epicerie fine
- Colis cadeaux privés et d'entreprises



L'INSTANT TERROIR

Fruits et légumes frais de saison



RUE HAUTE, 44 - VISE - 04/374.28.70
Ouvert du mardi au samedi de 9 à 18h.

Restaurant Le Vercoquin

Cuisine française

Menu Spécial Gibier

Entrées

- Panaché de foie gras et terrine de gibiers
Chutney de mangue
- Poitrines de ramier sautées
Crème de châtaigne
- Filet de truite et anguille fumée
Jeunes pousses à la nordique
- Perdreau et foie gras de canard poêlé
Champignons sauvages (+10€)
- Homard décortiqué dans son velouté
Coquillages du moment (+12€)

Plats

- Cuisson de faon rôti
Au poivre long
- Poularde façon Brabançonne
Raviolis de foie gras au porto blanc
- Noisette de lièvre sautée
Poire aux épices, jus au Malbec (+10€)
- Filet de rouget barbet
Champignons sauvages et beurre d'écrevisses
- Le homard dans son bouillon
De carcasses truffé (+12€)

Prix du menu (entrée-plat-dessert) : 42€

Veuillez nous consulter pour toute information concernant les allergènes.

Exposition permanente des cimaises de Sabine Van op den Bosch

Restaurant climatisé - Terrasse couverte - Parking privé - Wi-fi gratuit - Le Vercoquin
Rue de Warsage, 2 - 4607 Berneau - 04/379.33.63 - www.levercoquin.be

42/22



« La pomme de terre »
Signé PIERRE

vous suggère la variété Annabelle pour vos gratins

Pour vos plats de viandes, volailles et gibiers... Pourquoi pas un gratin dauphinois ?

Authentique recette du GRATIN DAUPHINOIS :

- Préchauffer le four à 150°C
- Éplucher les pommes de terre ; les couper en fines lamelles de 3 mm ;
- Frotter généreusement le plat avec une gousse d'ail puis graisser au beurre ou à l'huile ;
- Étaler des couches de pommes de terre (à adapter suivant hauteur du plat) et sur chacune des couches, saler, poivrer, râper un peu de muscade ;
- Verser jusqu'à couvrir, un mélange lait/crème ou majoritairement crème ou 100% crème selon votre goût ;
- Cuisson minimum 1 heure à 1h30' suivant le montage ; avec une cuisson lente, votre gratin n'en sera que meilleur !

De nombreuses interprétations actuelles du « gratin dauphinois » insèrent du fromage en copeaux : Emmental, gruyère, Comté ou fromages d'Abbaye à pâte dure...

Le gratin de pommes de terre peut s'agrémenter de légumes : courgettes, carottes, tomates, fenouil, oignons...

En vente chez DUVAN & CO
HANDY HOME

OUVERT du mardi au vendredi de 8h30 à 12h30 • 13h30 à 18h. le samedi de 8h30 à 16h. Le dimanche de 9h à 12h. FERME le lundi et jours fériés

Rue Provinciale, 525 - FEXHE-SLINS - 04 358 30 03 - www.duvanco.be

42/22

42/22



Dossier Spécial

LE PLAT

Médallions de chevreuil à la liqueur aux herbes

Voici un plat qui devrait titiller les papilles de plus d'un ! Le chevreuil est beaucoup apprécié pour sa viande très tendre, sans graisse et savoureuse. Alors, lisez attentivement cette recette.

Les Ingrédients

Tout d'abord, voici les ingrédients à prévoir pour 4 personnes pour cette recette :

12 médallions de chevreuil de 50 g - 1 dl de liqueur aux herbes
- 10 baies de genièvre, grossièrement concassées - sel et poivre - beurre à rôtir ou crème à rôtir - 2 dl de fond de veau - 2 dl de crème

La Recette

Nous voici arrivés au moment fatidique, la recette ! Par ici les fourneaux !

1. Le soir d'avant, faites mariner la viande dans la liqueur aux herbes et avec les baies de genièvre grossièrement concassées. Réservez la viande au frigo pendant au moins 6h.

2. Le lendemain, préchauffez votre four à 60 degrés. Ensuite, retirez la viande de sa marinade et séchez-la avec du papier-ménage et faites-la revenir de chaque côté dans du beurre à rôtir pendant 1 minute environ. Préservez vos morceaux de viande dans un plat et placez-les dans votre four préchauffé.

3. Dans la poêle ou vous avez saisi votre viande, déglacez avec la marinade filtrée, portez à ébullition et réduisez de moitié. Faites le même procédé avec le fond de veau. Finalement, ajoutez un peu de crème et laissez mijoter un petit peu jusqu'à obtenir une crème onctueuse.

4. Il ne vous reste plus qu'à dresser ! Sortez vos morceaux de viande du four, placez-les dans des assiettes et recouvrez-les avec votre sauce.

5. Pour accompagnement, nous vous proposons des nouilles et quelques quartiers de pommes cuites.

LE DESSERTS

Dessert glacé d'automne

Qui n'aime pas terminer un bon repas par une petite

Toute l'authenticité d'un terroir

DANS NOTRE BOUTIQUE VOUS TROUVEREZ :

Nos produits frais du terroir : Foie gras, Oie à l'Instar de Visé

Nos fruits de saison *(en conversion Bio)*

Nos confits - Nos plats préparés

Nos condiments et produits fins

Nos fruits confits ainsi qu'un large choix de vins

La Ferme d'Artagnan - Rue de Tongres, 77 - 4684 Haccourt
info@lafermedartagnan.be - 04/379.18.36

touche fraîche et sucrée ? Par ici les amateurs de coupe de glace !

Les Ingrédients

Pour 4 personnes, prévoyez :

1 dl de crème glacée à la vanille - 125g de sucre en poudre - 3cs de rhum - 4 pommes (à bonne tenue à la cuisson, type golden) - 50g de raisins secs - 50g de beurre

La Recette

Une recette vite fait bien fait ! Voici les étapes :

1. Lavez les raisins secs et faites-les gonfler tranquillement dans le Rhum. En attendant, pelez les pommes et coupez-les en 8.
2. Dans une poêle, faites fondre le beurre et faites revenir les morceaux de pommes pendant 3 à 4 minutes jusqu'à les faire dorer.
3. Saupoudrez de sucre et laissez dorer encore pendant 10 minutes.
4. C'est le moment de préparer les coupes ! Mettez deux à trois boules de glace dans une coupe et mettez les tranches de pommes caramélisées. Mettez aussi les raisins secs et versez un filet de rhum de trempage (avec parcimonie !). A déguster immédiatement !

myalpx.com

CONDITIONS AUTOMNALES

sur vente de véhicules neufs et d'occasion, entretiens, réparations et pneumatiques



ENTRETIEN
RÉPARATION
TOUTES MARQUES

GARAGE NEUFCOURT SA

Rue Brouck au Tilleul, 44 - Glons
Tél. : 04/286.17.11

42/22

CHASSE & PRODUITS D'AUTOMNE

En toute nouveauté
à déguster ...

BIENTÔT...

En vente chez
DUVAN & CO
HANDY HOME

Un vin blanc sec
vendanges 2021

Disponible
dès le début du mois
de novembre...



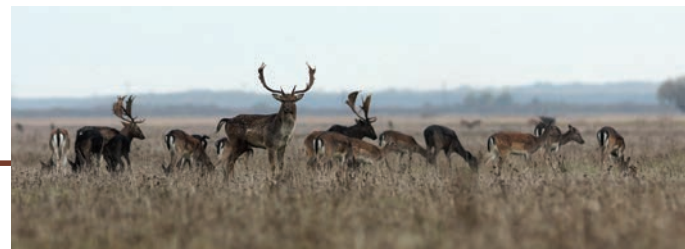
OUVERT du mardi au vendredi de 8h30 à 12h30 • 13h30 à 18h. le samedi de 8h30 à 16h.
Le dimanche de 9h à 12h. FERME le lundi et jours fériés

Rue Provinciale, 525 - FEXHE-SLINS - 04 358 30 03 - www.duvanco.be

L'huile de colza
«Le colza » signé Pierre !
Autour de son cou, elle vous dévoile
tous ses atouts !

A découvrir chez
DUVAN & CO !
HANDY HOME

N'hésitez pas à vous informer des différents points de vente.
Rue Provinciale, 525 - FEXHE-SLINS - 04 358 30 03 - www.duvanco.be



CALENDRIER DE CHASSE 2022-2023

GRAND GIBIER Chasse à tir

Cerf.....	01/10 → 31/12
Chevreuil.....	01/10 → 31/12
Daim	01/10 → 31/12
Mouflon	01/10 → 31/12

GIBIER D'EAU Chasse à tir

Bernache du Canada	01/08 → 15/03
Canard colvert.....	05/08 → 31/01
Foulque Macroule.....	15/10 → 31/01

Plus d'informations sur <https://wallex.wallonie.be/>

PETIT GIBIER Chasse à tir

Faisan	01/10 → 31/12
Lièvre.....	01/10 → 31/12

AUTRE GIBIER Chasse à tir

Lapin.....	Toute l'année
Pigeon ramier	01/10 → 10/02
Renard	Toute l'année





petites ANNONCES



DATE
à RETENIR

Vend. 21 et SAM. 22 OCT. • 20H00
DIM. 23 OCT. • 15H00

ATER'ACT

présente

«**VACANCES DE RÊVE**»

Comédie en 3 actes

Salle les «Vrais amis» • HOUTAIN

Réservations : 0479/430 344

after.act@gmail.com



DATE
à RETENIR

Les samedis
5, 12 et 19 novembre 20h00
et le dimanche 6 novembre 15h00

Théâtre wallon

«**W'E-ST-I Valentin?**»

Houtain-Saint-Siméon

Salle les Montagnards

Réservations indispensables :

04/286 24 73



DATE
à RETENIR

Le 4 novembre 2022
Traditionnel souper de
I'ASBL REFLETS

AMBIANCE ASSURÉE

Pour plus d'info :

Paul Slepenn - 0479/22 25 72



DATE
à RETENIR

Petit Lourdes

Bassenge :

Samedi 12 novembre à 19h45

Récital varié du groupe vocal :

«**Ballade**»

Organisation :

Projet Cameroun - Vallée du Geer

Homme de 60 ans cherche
à communiquer et dia-
loguer avec femme de 40
à 60 ans. Plus si entente.
Étrangère bienvenue.
Faire SMS. SVP. Merci.
0494/25 50 56

À vendre madrier
± 2,80 m - 30/10 cm
traité. 45€
GSM : 0475/58.60.91

Homme 73 ans cherche
compagne de +/- 65 ans
pour relation sérieuse -
Contact : **0477/39 20 97**

Homme 63 ans cherche
femme de 55 à 65 ans
pour du sérieux
GSM : 0477/25.90.71



**TOUT CE QUE VOUS AVEZ VOULU SAVOIR
SUR DALHEM ET QUE VOUS N'AVEZ JAMAIS
DEMANDE**

Le 171e carnet du pa-
trimoine qui vient de
sortir à l'occasion d'un
colloque organisé par
la société d'histoire de
Herve au centre cultu-
rel de Berneau ce 8 oc-
tobre est un régal pour
les amateurs de patri-
moine et les habitants
de notre région.

Ce colloque traitait
du Comté de Dalhem
et devant un parterre
d'une soixantaine de
participants, plusieurs
orateurs ont évoqué
l'époque romaine et le
musée gallo-romain de
Berneau (Jean-Pierre
Lensen), les origines du
comté (Fabrice Mair-
lot), le château fort et la
sortie de cette publica-
tion (Laetizia Puccio), le
comté de Dalhem (Bruno
Dumont, coauteur de
la publication), le
culte protestant dès le
17e s. (Julien Maquet),
l'usine Rahlenbeck
(René Leboutte), le pe-
tit patrimoine (Chrystel
Blondeau). Les actes
de ce colloque seront
prochainement édités
en 2023.

La collection des Car-
nets du Patrimoine de
la Wallonie est riche de
171 numéros et ce livret
de 64 pages présente
l'histoire du Grand Dal-



hem et met l'accent sur
les patrimoines clas-
sés.
La toponymie et le
cadre naturel nous font
parcourir cette com-
mune rurale de 36 km².
Chaque village est pas-
sé au crible de l'histoire
puis du patrimoine :
Berneau et ses trois
châteaux, son église
Saint-Servais et une
des deux orgues clas-
sées avec l'église de
Mortroux. Bombaye et
son étonnante chapelle
de la Tombe, son an-
tique église Saint-Jean
Baptiste et ses de-
meures remarquables.
Dalhem ne sait pas
passer inaperçu avec le
château, le bourg cas-
tral, les deux châteaux
(Francotte et le Sart),
l'église Saint-Pancrace
et la statue de la Vierge
de Bersélius héber-
gée tout un temps à
Dalhem. Plus récent,
le tunnel du Trimbleu.
Les deux auteurs la
jeune archiviste Laeti-
zia Puccio et le docteur
en histoire Bruno Du-
mont n'ont pas oublié
d'évoquer le seul patri-
moine immatériel de la
localité reconnu depuis
2019 : le cramignon de
la Basse-Meuse. Fe-
neur avec son moulin
Ruwet. Le délicat vil-
lage de Mortroux abrite

son église Saint-Lu-
cie avec son allée de
croix anciennes et son
orgue et quelques de-
meures remarquables.
Passons à Neufchâ-
teau avec le site clas-
sé de la vallée sud,
le fort de la 2e guerre
d'Aubin-Neufchâteau
et plusieurs châteaux
(Pontpierre-Méan, Re-
gout et Wodémont) et
aussi de nouveau une
église du 18e s. consa-
crée à Saint-Laurent.
Saint-André avec son
église et Warsage avec
le plus remarquable
édifice religieux de l'en-
tité, consacré à Saint-
Pierre et un rappel de
l'importance des do-
maines d'abbaye (Sur-
tout celui de Val-Dieu)
avec la ferme de la
Moinerie.

Ceci complète la riche
documentation déjà
fournie par la commune
de Dalhem, les revues
de la société royale ar-
chéo-historique de Visé
ou encore de la société
d'histoire et d'archéo-
logie du Plateau de
Herve. Ce livret peut
être obtenu au prix de
8 € (à la commune de
Dalhem ou encore aux
Archives de l'Etat ou à
l'Archéoforum).

jplensen

CARTES DE VISITE
Impression 1 couleur (noir)
EN 24 HEURES

Format 8,5 x 5,5 cm — 50 ex. **11,00€** 100 ex. **15,00€**

Format 8,5 x 13,5 cm — 50 ex. **15,00€** 100 ex. **20,00€**

Tarif quadrichromie : contactez-nous !
13b, rue Brouck au Tilleul
GLONS
04.286.16.19



**POMPES
FUNÈBRES**

Organisation et
assistance de funérailles

hauben-nihant

Conventions et assurances
obsèques

ASSISTANTE SOCIALE attachée à la maison
pour vos formalités après obsèques **sans**
aucune facturation supplémentaire

☎ **04/379.30.77**
www.hauben-nihant.be

Funérariums à

OUPEYE, HERMALLE, VISÉ, WANDRE

Nos annonces
nécrologiques



**RÔLES
de GARDES**



Vétérinaires

**SERVICE DE GARDE
VÉTÉRAIRE**

Rue Visé-Voie, 66
4680 Oupeye
Tél. : 04/380.07.92
Nuit, week-end
et jours fériés



Pharmacies

**POUR CONNAÎTRE
VOTRE PHARMACIEN
DE GARDE**
7 JOURS SUR 7,
ENTRE 22H ET 9H.
**TÉLÉPHONEZ AU
0903 99 000**



Dentistes

**FORMEZ
LE 100
POUR CONNAÎTRE
LE DENTISTE
DE GARDE**



Médecins

**WEEK-END
ET JOURS FÉRIÉ:**

du vendredi 18 h. au
lundi 8 h. veuillez former
le **04/374.09.34**
pour joindre
le médecin de garde

EN SEMAINE

Glons - Boirs
Roclenge - Bassenge
Wonck - Eben-Emael
Houtain-St-Siméon
dès 18 h. le **04/380.14.04**

Hermée

Heure-le-Romain,
Oupeye et Vivegnis
dès 18 h. le **04/240.38.00**

Argenteau - Dalhem
Fourons - Haccourt
Hermalle s/ Argenteau
Lanaye - Lixhe
Richelle - Visé

**Pour connaître
le médecin de garde
la nuit, de 19h à 8h.
et le week-end: formez
le 04/379.09.00
(num. unique pour les
communes précitées)**

Assistance Funéraire
MALPAS Glons
15/17, rue Osborne - Tél. 04/286.18.72
www.malpas.be
Organisation complète de Funérailles

POMPES FUNEBRES **BREBAN**

Organisation complète de funérailles.
Salle de réception.
A votre service dans toutes régions.



*Il y a des moments
où il faut avoir la certitude
d'être en confiance*

Rue Provinciale, 624 - 4450 SLINS
Chaussée Brunehaut, 682 - 4042 LIERS
04/278.23.64 - 04/278.53.55
www.breban.be



**Alcooliques
anonymes**

Les Amis de Bassenge

Centre culturel de Glons
Rue St-Pierre 8.
Toute personne se sentant concer-
née par un problème d'alcool est
conviée à nous retrouver
en réunion.
Chaque lundi de 19h30 à 21h30.
Infos : Monique 0497/15.09.80
André 0474/01.61.10

Oupeye Humilité

Réunion les vendredis de 20 à 22h.
Rue du Roi Albert, 50 à 4680 Oupeye
0472/877.211 - 0474/244.299

AL-ANON

04/240.24.24 - 078/15.25.56

FUNERAILLES - FUNERARIUMS

JOYE

21 A, rue Lulay - GLONS
88, rue Sudrain - WONCK
0495/187.126
(Fleurs et articles funéraires)

GERMAY

(Depuis 1898)
26-30 Rue de la Liberté - LIEGE
04/343.14.44
www.funerailliesgermay.be



REMERCIEMENTS

Dans l'impossibilité de répondre à chacun en particulier,
nous tenons à remercier de tout cœur ceux
qui nous ont soutenus lors du décès de

Madame

**Huberte
DELILE**

compagne de Louis **RODEMBOURG**
3 février 1957 - 11 août 2022

Votre présence, vos fleurs
et votre sympathie,
tout fut réconfort pour nous.

La famille.



Infirmières

VALLÉE DU GEER
LABEYE France
0470/34.13.05

Sur votre commune
croix jaune et blanche
BASSE-MEUSE
04/342.84.28

Infirmières indépendantes
DE LA BASSE-MEUSE
MOREAU Muriel
0473/50.79.44

S.O.S. BASSE-MEUSE
DALHEM - OUPEYE - VISE
Tél. 04/248.37.60
24 H/24 - 7 J/7

BASSE-MEUSE et environs
HORRION Alexandra
0495/74.15.04

OUPEYE - M. DUCHESNE
0495/38.23.20

*Un être perdu est un manque que rien
ne comble vraiment, penser à nos défunts nous
permet de nous rappeler d'où l'on vient...*



Cartes et lettres mortuaires
Souvenirs deuil avec et sans photo
Remerciements

Rue Brouck au Tilleul, 13 b
4690 GLONS
Tél. : 04/286.16.19





Toussaint

*Un être perdu
est un manque que rien ne comble,
penser à nos défunts
nous permet de nous rappeler
d'où l'on vient ...*



**JARDINERIE
des 3 ROIS**

Chrysanthèmes • Vasques de Toussaint
Bruyères • Plantes pour jardinières d'automne

RUE DE BERNEAU, 99 - VISÉ • TÉL. : 04/379.18.42

ECO CHEQUES

Nos horaires sur www.jardineriedes3rois.be

42/22

*Les êtres chers disparus
sont des trésors perdus que nous
reverrons demain.*



L'Agence Locale pour l'Emploi de Bassenge
en partenariat avec
l'Administration Communale de Bassenge



a décidé de mettre en place un service de nettoyage des tombes
situées **dans les cimetières de l'entité de Bassenge.**

Ce service est accessible aux particuliers domiciliés dans la commune de Bassenge,
il sera assuré par des travailleurs de l'Agence Locale pour l'Emploi
pour un **montant forfaitaire de 15€** pour un monument de taille standard.

Si vous souhaitez bénéficier de ce service avant la Toussaint,
une inscription est obligatoire pour le 19 octobre 2022 au plus tard.

Pour tous renseignements et inscription, vous pouvez nous contacter au 0472/22 38 31



Offrez-vous un eSPAcé
de bonheur.



DIMENSION ONE SPAS[®]



PROMOS
sur les SPAS
et SAUNAS
en stock



SPAS - SPAS DE NAGE - SAUNAS INFRAROUGES
ACCESSOIRES MEUBLES OUTDOOR



HEALTH MATE



PENSEZ À LA SANTÉ DE VOTRE CORPS en vous
désintoxiquant et en renforçant votre système
immunitaire grâce à votre sauna infrarouge Health Mate

VOTRE ANTIDOULEUR NATUREL

- ✓ Soulage les douleurs musculaires et articulaires
- ✓ Agit contre les rhumatismes, l'arthrite et la fibromyalgie
- ✓ Améliore votre état général
- ✓ Soulage l'asthme et les bronchites
- ✓ Agit contre les douleurs dorsales et cervicales
- ✓ Améliore la circulation sanguine
- ✓ Élimine les déchets de votre corps
- ✓ Agit contre le psoriasis, l'eczéma et l'acné
- ✓ Réduit le stress et les maux de tête
- ✓ Réduit la cellulite et vous aide à brûler vos calories
- ✓ Augmente votre immunité

