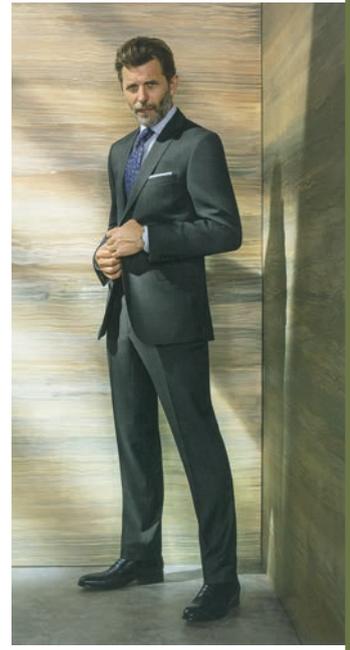
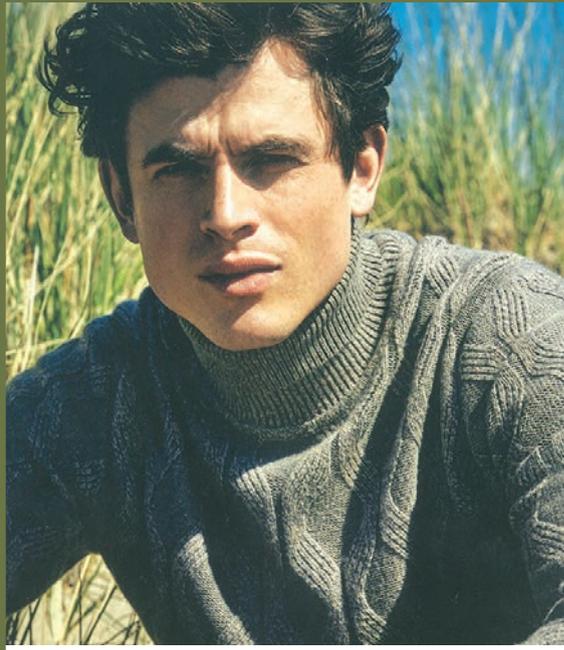


Califice

Du plus habillé
au plus décontracté

Pour vos petites et
grandes occasions



HOMME (DU S AU 5XL) :

- | | | |
|-------------------|--------------|----------|
| A FISH NAMED FRED | LEDUB | STRELLI |
| BENVENUTO | MATINIQUE | VENTI |
| BUGATTI | MEN'S | WILVORST |
| CARDIN | MEYER | ZILTON |
| CARL GROSS | MILESTONE | ... |
| CLUB OF GENTS | STATE OF ART | |
| DSTREZZED | STETSON | |

FEMME (DU 32 AU 54) :

- | | | |
|--------------|-------------|-----------|
| BIANCA | MAC | RABE |
| COMMA | MARC AUREL | STRELLI |
| FRANK WALDER | MARIE MERO | VERA MONT |
| GERARD DAREL | OUI | ... |
| LA FEE MARA- | PAUSE CAFE | |
| BOUTEE | PENNY BLACK | |
| LEO & UGO | PEPE JEANS | |

215-221, Avenue de la Résistance - « Nationale 3 »

MICHEROUX - SOUMAGNE

Tél. : 04 377 14 81

Très facile d'accès par l'autoroute - Liège/Aachen, sortie 37

depuis
plus de
125 ans

Retouches soignées et gratuites
faites en nos ateliers, et un excellent
service même après-vente

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 18h30

4 èmes expo Couleurs d'artistes

Centre culturel de Glons
rue St pierre 8

Vernissage vendredi 22 octobre 18 h
expo Samedi 23 octobre de 14h à 20 h
dimanche 24 octobre de 11h à 18 h

13 Artistes
Peintres et Sculpteurs
120 Oeuvres à decouvrir

Elisabeth Stamerra, Nathalie Minet, Desval

France Guinezanes

Marie José Bauwens, Beatrice Bedeur, Yen

Emma Tascitti, Giisel Maris,

Berthe Bosman, Audrey Moens, Albert Decallut

Fredy Haleng « frehal »

Nous comptons sur vous pour les votes du public et la distribution
des médailles d'or, d'argent, et de bronze

Entrée gratuite

Boissons, Gourmandises

**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**

leGeer
magazine

Sa force :

La satisfaction du client
et le plaisir du lecteur...



Oupeye

Les P'tits Loups recommencent !

C'est une tradition : en cette période automnale, le rendez-vous mensuel et dominical des P'tits Loups (les spectacles jeune-public du Château d'Oupeye) reprend de plus belle.

Ce dimanche 24 octobre à 15h, la troupe Art& Smile viendra présenter un spectacle des plus loufoques

intitulé : « Histoire Abracadabrante et Farfelue ».

Un curieux conte à base de sculptures de ballons dans lesquels se retrouvent un chevalier, une fée, une princesse prisonnière, un dragon et même un hélicoptère. La suitesur la scène du Château !

Un spectacle pour enfants àpd 2,5 ans.

Réservations souhaitée au 04/267.06.21 ou 04/267.06.20

(en semaine de 9 à 12h et de 13 à 15h)

P.A.F. 4€ (enf.), 5€ (adultes), 1,25 (Art.27)



La 2^e quinzaine du mois d'octobre accueillera au château d'Oupeye une intéressante exposition mettant en exergue le travail de trois artistes liégeois : Michel Born (peintures et sculptures), Marc de Wergifosse (photos) et Cédric Laffineur (poésies).

Les uns et les autres partageront donc le bel espace de la tour médiévale pour une passionnante confrontation. Confrontation -ou plutôt corrélation- entre l'univers poétique et sensuel de Michel Born, les nus féminins et sans fard que le photographe Marc de Wergifosse s'ingénie à intégrer dans des décors chaotiques et enfin les textes-poèmes de Cédric Laffineur qui viendront souligner à merveille les œuvres des deux premiers.

Cette exposition se doublera d'une confé-

rence du peintre Michel Born intitulée « Gauguin, un homme, une œuvre hors normes » le lundi 18 octobre à 19h30 dans la salle des spectacles du château.

Réservation au 04 / 2 6 7 . 0 6 . 1 8
Entrée libre.

PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE APD 12 ANS, activité organisée selon les mesures en vigueur.

Exposition dans la



Tour du Château d'Oupeye, 127, rue du Roi Albert à 4680 Oupeye. Exposition accessible de 15h à 18h30 samedi 16/10, jeudi 21/10, vendredi 22/10 et samedi 23/10. De 11h30 à 16h, dimanche 17/10 et dimanche 24 /10. Entrée libre.

PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE APD 12 ANS, activité organisée selon les mesures en vigueur.

42/21



WEEK-END PORTES OUVERTES

23 & 24 octobre de 9h00 à 18h00



Profitez de -20% de réduction sur tout achat
(au lieu des -10% habituels)

Coin soldes jusqu'à -70% !

Venez découvrir nos nombreuses nouveautés !
Amuse-bouches et boissons en dégustation.

Luikerstraat, 10 - 3700 Tongres
www.ruitershopdegalop.be

Soyez, vous aussi, ravi de vos nouvelles portes et fenêtres Winfera !



Choisir de nouvelles portes et fenêtres ? Un projet passionnant ! Faites-en une expérience de rêve, avec l'équipe de Winfera. Nos conseils d'experts pour faire le bon choix, nos mesures correctes, l'installation par nos professionnels et, bien sûr, notre service après-vente optimal font toute la différence !

Conditions uniques dans notre showroom

RESPECT
ENGAGEMENT
DÉVOUEMENT
RESPONSABILITÉ



Winfera Tongres
St-Truidersteenweg 201 - 3700 Tongres
T 012 263 262 - tongeren@winfera.be
www.winferra.be





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 ?

sentent à vous. Voici nos coups de cœur : cerf et biche, chevreuil, sanglier, perdrix, pigeon, faisane.



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 pré-

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

C'est pour VOUS
que nos meilleurs éléments se mettent en chasse !

Suite >>>

La Capitainerie
Visé
BRASSERIE / RESTAURANT

MENU CHASSE
à partir du 20 octobre

Velouté de Potimarron aux amandes

★ ★ ★
Tourte au faisane et morilles

★ ★ ★
Couronne de biche sauce au porto

★ ★ ★
Moëlleux au chocolat maison

39€/pers.
(hors boissons)

Réservation souhaitée

Quai Basse-Meuse, 2 - 4600 Visé - Tél. 04/379.40.77

DÉCOUVREZ LE NOUVEAU D-MAX PRÈS DE CHEZ VOUS !

VOTRE PARTENAIRE IDÉAL

POUR LA CHASSE



ISUZU
D-MAX

WWW.UMBERTO-LIEGE.BE



Photo à titre indicatif seulement. E.R.: Isuzu Benelux SA, Satenrozen 8, Kontich, info@isuzu.be, BE0866701037 - BE25 5523 3153 0082

UMBERTO
LA PASSION DE L'AUTO

Rue de l'Economie, 7
4431, Loncin (Liège)
www.umberto-liege.be

☎ 04 225 00 18
✉ info@umberto-isuzu.be
👉 VISITEZ NOS RESEAUX SOCIAUX !

ISUZU
THE PICK-UP SPECIALIST





Dossier

Spécial

CHASSE & PRODUITS D'AUTOMNE

CONSEILS SAUVAGES DE NOS CHEFS

On a plutôt l'habitude de manger du gibier au restaurant et on n'ose pas s'y mettre à la maison. C'est dommage, parce que préparer du gibier est en fait très simple. Et le gibier n'appelle pas que des recettes classiques ou super chic. On peut le préparer de façon beaucoup plus originale : des petits

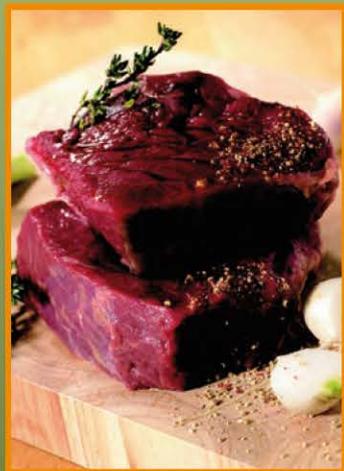
fours au canard avec une touche asiatique ? De la street food à base de sanglier ? Le gibier nous inspire ! On est donc très heureux de partager avec vous des bons conseils et des astuces en cuisine qui vont vous donner envie de passer à table là tout de suite. Bon appétit !

COMMENT PRÉPARER DU GIBIER ? CERF ET BICHE

La viande de cerf et de biche (la femelle du cerf... pour rappel !) a une belle couleur rouge foncé et est riche en fer. Elle peut être préparée de nombreuses façons et souvent en peu de temps - la faire griller ne vous prend

que 6 à 10 minutes. La partie dorsale est la plus tendre. On l'utilise entièrement, avec ou sans os, en côtelettes, filets ou médaillons. Préparez la cuisse, désossée ou non, en rôti, et l'épaule en ragoût.

Suite >>>



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

Fruits et légumes frais de saison



L'INSTANT TERROIR

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

Restaurant *Le Vercoquin* Cuisine française



La saison du gibier est ouverte pour le plus grand bonheur de certaines papilles. Des suggestions autour du petit gibier sont à nouveau à la carte, elles seront bientôt suivies du gros gibier.

Sans tarder vous pouvez les découvrir sur notre site ou notre page Facebook.

Sabine Van op den Bosch
« Peintures & Dessins »

qui expose habituellement ses cimaises dans notre restaurant vous invite à la Galerie d'Art « Pouhon Prince de Condé » à Spa du 16 au 31 octobre de 14h à 18h (du jeudi au dimanche).

Restaurant climatisé - Terrasse couverte
Parking privé - Wi-fi gratuit

Rue de Warsage, 2 - 4607 Berneau - 04/379.33.63 - www.levercoquin.be

Le Vercoquin

42/21



« 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

42/21

42/21



Dossier

Spécial

CHASSE & PRODUITS D'AUTOMNE

CHEVREUIL

Le chevreuil est un petit cervidé sauvage. Sa viande est maigre mais très riche en fer et en protéines. Elle est tendre et délicate et vous n'avez donc pas besoin de la faire

mariner. Préparez le filet comme du bœuf et le rôti de filet comme un roastbeef. Délicieux avec des croquettes (miam !), des champignons des bois et de la compote de fruits.

SANGLIER

Notre viande de sanglier provient de sangliers sauvages de moins de six mois. Leur viande rose et délicate au léger goût de gibier fait penser à la viande de porc. Petit conseil : faites cuire le filet de la même manière que le rôti de porc... ou

lancez-vous dans des recettes un peu plus ambitieuses - et surprenantes - qui lui vont trop bien : un sandwich à l'américain à base d'émincé de sanglier, des papardelle au sanglier, un ragoût irlandais à la Guinness et aux aïelles. On a faim !

PERDRIX

La perdrix est plus grande qu'une caille, mais plus petite qu'un faisan et qu'une dinde. Elle est donc idéale à servir quand on est pas trop nombreux à table. Le petit gibier provient le plus souvent de nos régions et sa viande

est délicate et légère. Pour profiter pleinement de son goût très raffiné, faites bien attention à ne pas dessécher la viande pendant la cuisson (idem avec le faisan et la dinde !). Vous pouvez la faire mariner ou la farcir.



PIGEON

Le pigeon ou pigeon ramier est un petit gibier à la chair assez fine et au goût raffiné. C'est le chouchou des connaisseurs. Comme toutes les viandes à chair ferme et maigre, préparez-le avec peu de matière grasse. La cuisson idéale ?

Saignante ! Comptez environ 20 minutes de cuisson au four à 180°C. Bon à savoir : les restes de pigeon sont une super base pour des croquettes. À servir en apéro avec de la salade de chou.

FAISAN

La viande de faisan est plutôt sèche, mais très savoureuse. Un bon conseil : commencez par faire mariner la viande et arrosez-la régulièrement de jus de cuisson pendant qu'elle cuit. Mettez une heure au four à 150°C et votre faisan

sera parfaitement cuit. Délicieux à la brabançonne, à la forestière ou, pourquoi pas, en hot-dog avec des pommes et de la sauce curry.

delhaize.be

La Ferme d'Artagnan

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

CONDITIONS AUTOMNALES

Nous restons à votre disposition sur **rendez-vous** pour : achat de véhicule, entretien, réparation, changement des pneumatiques.



EURO REPAR
CAR SERVICE

ENTRETIEN
RÉPARATION
TOUTES MARQUES

NEUFCOURT

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



Dossier Spécial

CHASSE & PRODUITS D'AUTOMNE

Pour se promener tranquillement en forêt

LA PÉRIODE DE CHASSE PROPREMENT DITE.

Il n'y a pas une période, mais plusieurs périodes de chasse, en fonction des différents gibiers. Mais grosso

modo, on peut dire que les grandes chasses et battues s'étendent sur une période allant du 1^{er} octobre jusqu'à la

fin de l'année, quoique dans certains endroits de Wallonie, cela peut déjà commencer dès le 15 septembre.

LES PANNEAUX D'INTERDICTION.

Concernant les forêts publiques, ainsi que les sentiers et chemins publics. Pour qu'un panneau d'interdiction de passage pour cause de chasse soit valable, ce panneau doit :

- Etre un panneau officiel et standard de la région wallonne (panneau rouge avec silhouette de chasseur noir).
- Ce panneau doit porter le numéro de la décision autorisant la chasse et émanant de la division «Nature et Forêts» de la région wallonne.
- La date de la chasse doit y être indiquée de façon précise (par exemple : chasse en cours ce dimanche 17

octobre). Il est possible que les bois soient interdits également le jour précédant la chasse (pour ne pas effrayer le gibier) et le jour suivant (pour ramasser le gibier tué).

En résumé, des panneaux «chasse durant les mois d'octobre et novembre» et autres «Tir à balles toute l'année» n'auront donc pas force contraignante.

Hormis les panneaux officiels décrits plus haut, tous les autres ne doivent être considérés que comme panneaux indicatifs. Si vous passez, n'oubliez quand même pas que ce sera

à vos risques et périls... Même si le chasseur est toujours légalement responsable de son tir.

Les indications qui précèdent valent pour les forêts publiques. Une forêt privée est une propriété privée, son propriétaire y est pratiquement libre de faire ce qu'il y veut. N'oublions néanmoins pas que ces bois et forêts privées sont souvent traversées par des chemins publics ou du moins des servitudes de passage dont l'accès doit rester libre. Dans ce cas, les limitations pour cause de chasse doivent y être également clairement indiquées.

QUELQUES CONSEILS.

Il peut arriver malgré tout que vous vous retrouviez coincé au milieu d'une chasse en cours. Les panneaux n'ayant pas été installés au début du sentier.

Premier conseil, re-broussez chemin immédiatement. Si cela n'est pas possible (par exemple, parce que vous ne parvenez pas à localiser exactement

d'où vient le danger), essayez de signaler au maximum votre présence par des cris ou des appels à cesser le feu. Soyez à l'affût et essayez de voir les



«La pomme de terre»
Signé PIERRE

vous suggère la variété Victoria pour vos purées...

Cuisinez la pomme de terre fraîche et...
Oubliez le rayon des surgelés !

PURÉE AU BEURRE :

Ingrédients : 1kg de pommes de terre VICTORIA, 200gr de beurre froid, une poignée de gros sel, sel fin, poivre blanc, muscade. Eventuellement, 30 cl lait chaud (question de goût !).

- Dans une casserole, porter l'eau à ébullition avec le gros sel, les pommes de terre pelées et coupées en 4-6 morceaux. Cuisson : environ 15 minutes jusqu'à fondantes.
- Egoutter et écraser au presse-purée ou moulin à légumes.
- Intégrer immédiatement, le reste des ingrédients : beurre froid et assaisonnement.
- Eventuellement, ajouter le lait chaud en finale.

REVISITEZ VOS PUREES... DONNEZ LEUR DU PEPES :

au fromage ; aux herbes : persil, ciboulette ; aux légumes : épinards, carottes, oignons, céleri ; aux épices : piments, curcuma ; gratinée ; aux truffes ; à l'huile d'olive ; ...

La variété Victoria convient également pour de délicieuses frites dorées !



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

chasseurs avant qu'ils ne vous voient - Eux risquent de tirer directement quand ils perçoivent un mouvement. Dans les cas limites, couchez vous sur le sol,

criez pour vous signaler et attendez la fin de la chasse, toujours signalée par 3 coups brefs de trompe. En pratique, en automne, il vaut mieux se

promener en forêt avec des vêtements de couleurs voyantes et claires, même si c'est au détriment de l'élégance et de la discrétion.

CALENDRIER DE CHASSE 2021-2022

GROS GIBIER

	Région Flamande	Région Wallonne
Cerf	01/10 → 31/12	01/10 → 31/12
Chevreuil - Chèvre	01/01 → 31/03	01/10 → 31/12
Chevreuil - Bouc	01/05 → 15/09	15/07 → 31/12
Sanglier	01/08 → 15/07	01/01 → 31/12

PETIT GIBIER

	Région Flamande	Région Wallonne
Perdrix	15/09 → 15/11	01/09 → 30/11
Lièvre	15/10 → 31/12	01/10 → 31/12
Coq faisán	15/10 → 31/01	01/10 → 31/01
Poule faisán	15/10 → 31/12	01/10 → 31/12

GIBIER D'EAU

	Région Flamande	Région Wallonne
Canard sauvage	15/08 → 31/01	15/08 → 31/01
Oie sauvage	15/08 → 10/04	15/08 → 25/03

AUTRE GIBIER

	Région Flamande	Région Wallonne
Lapin	15/08 → 29/02	01/01 → 31/12
Pigeon sauvage	15/09 → 29/02	01/10 → 15/01



imprimerie
dejardin

leGeer
magazine



Votre imprimeur

Votre Magazine

IMPRESSION
ET RELIURE

Impression et reliure
spiraales métalliques
de vos TFE
et autres imprimés



SETS DE
TABLE

Impression de vos
**SETS DE TABLE
PERSONNALISÉS**
en papier

Votre design,
photos, texte, ...

De la simple
carte de visite...
jusqu'au livre.

Délai
rapide!

IMPRESSION
OFFSET

Impression offset
pour vos plus
gros tirages



Plastification
A4 et A3

de vos documents
dans des pochettes
plastiques



IMPRESSION
NUMERIQUE

- Impression numérique de vos fichiers!
Petits et moyens tirages jusqu'au format 32 x 45 cm
sur tous types de papier (même autocollant)
- Photocopies couleurs et noir et blanc
A4 jusqu'au format A3.



Rue Brouck au Tilleul, 13b • 4690 GLONS ☎ 04/286.16.19 • Fax : 04/286.46.22 • legeer@imprimeriedejardin.be
www.imprimeriedejardin.be • www.legeermagazine.be

Matrimoine

LES FEMMES AU QUOTIDIEN DE 1750 A NOS JOURS

Ce livre des éditions Archives&Culture explique le devenir des femmes de chez nous (France et Belgique) de 1750 à la fin du 20^e s. Le livre évoque toutes les classes sociales, et pas seulement les femmes lettrées ou les femmes de lettre. Deux prismes : selon leur date de naissance : nées vers 1750, vers 1800, vers 1850, vers 1900, vers 1930, vers 1960. Ce n'est pas tout ; dans chacune de ces six périodes, c'est pas seulement par catégories sociales. Car les modes de vie se transforment et des événements majeurs peuvent frapper tout le monde comme les révolutions, les deux guerres mondiales. Depuis la fillette abandonnée à la naissance jusqu'à celle née dans l'aristocratie, on passe par différentes strates : la fille de paysan, du monde ouvrier ou de l'artisan. Mais

ces différences varient : les ouvrières apparaissent en 1850, les fonctionnaires au 20^e. On évoque les progrès de la santé. Les enfants de la paysannerie représentent en 1750 70% et leur vie est représentative de la place de la femme dans la société. Oui, l'ascension sociale était possible, souvent réalisée sur plusieurs générations. La chute pouvait être très rapide avec du veuvage, des coups durs dont rien n'était jamais définitivement acquis. En 1750, beaucoup d'enfants abandonnés, dont peu atteignent l'âge adulte et la plupart sont placés ; Pour les paysannes, l'époque est à la ruralité (90%) et au mariage. Il y a très peu de célibataires, moins de 10%. Cette plus d'une centaine de portrait est basée sur des récits ; Et pour chacune de ces catégories sociales, les

niveaux de vie sont très différents : entre le forgeron, notable d'un village et le petit tisserand, entre un petit employé et un secrétaire communal ou le petit hobereau ou la famille fortunée : on parle au masculin car les femmes jusqu'au 20^e s. dépendaient fortement de leur époux, d'où l'importance du mariage. Les femmes dont on a un témoignage sont suivies du berceau à la tombe. Non, ce n'est pas l'amour qui dirige les hyménées en premier lieu mais les accords entre familles. Vers 1800, la mortalité des enfants abandonnés est fulgurante. En l'absence de tracteurs (développés après 1940), ce sont les animaux et les bras qui fonctionnent et dans les grandes familles rurales, les filles absentes des écoles participent pleinement aux semailles, moissons et autres récoltes. Vers

1850, en milieu ouvrier, beaucoup d'anciennes artisanes s'engagent dans les industries : la formation est minimale et les gestes répétitifs. Les enfants sont aussi à la peine. L'école ne sera obligatoire dans notre pays qu'en 1914 (et donc dans l'après-guerre) ; Ces femmes auront les pires conditions de vie, d'autant plus qu'elles ne seront pas payées comme les hommes (un tiers en moins). Quant aux artisans et à leur femme, ils travaillent souvent à domicile. La bourgeoisie au 19^e s. a moins d'enfants mais ils sont plus gâtés. L'industrie du jouet se développe. Dans ce livre de 160 pages et 74 illustrations, quelques points forts comme cette Aurora qui a voulu s'appeler George (Sand), la jeune aristocrate Mathilde et d'autres destins comme Colette. Dès 1900, des orga-

nismes prennent mieux en charge les enfants abandonnés, les orphelins, les handicapés ; Malgré un développement de l'exode rural, 60% de la population vit toujours à la campagne. Les filles de la bourgeoisie peuvent accéder en plus grand nombre aux écoles secondaires et le mariage plus seulement imposé reste largement majoritaire. Vers 1930, l'expression de la mère de famille ouvrière est « chacun chez soi » ; Une autre catégorie pour nos pays apparaît plus densément : la famille immigrée (d'Italie, de Pologne...) ; On ne parlera plus d'artisans mais de commerçants et se développeront après la 2^e guerre les emplois du tertiaire avec l'image de la secrétaire. Le baby-boom (de 400 à 800.000 enfants en 1960) avec l'augmentation des salaires, le développement de la consommation va booster le nombre d'enseignant(e)s. Autres progrès : l'électro-ménager, les congés payés, l'entrée de plus en plus de femmes à l'univer-

sité. En 1960, pas mal de changements : les enfants abandonnés peuvent savoir qui les a conçus (l'ADN). Les ouvriers qui représentaient 40% des actifs en 1960 ne représentent plus que 20% en 2020. Il y en a aussi de nombreuses familles d'immigrées qui s'assimilent. Les indépendants restent stables (une dizaine de %) mais ce sont surtout les services qui constituent le secteur principal ; 40% de la population active sont constitués de cadres et de professions intermédiaires. Bref, la sociologie de notre monde est métamorphosée et on peut savoir gré aux femmes (par leur travail) d'avoir permis un développement majeur de notre société et de remplir des fonctions essentielles dans le monde éducatif et de la santé, e.a. Merci à elles.

(dans la série des matrimoines, 2^e épisode, jpl pour LE MAHVI)

Sleep

Le sommeil divin

100% MADE IN BELGIUM

Allée Verte 30/A + 4600 Visé
Tel: 04 243 06 65 + vise@osleep.be
www.osleep.be + f /osleep.be

Face au garage Mercedes Henry

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h



- + Livraison à domicile offerte +
- + Reprise de votre ancienne literie +
- + 25 ans d'expérience à votre service +

Pour nous, l'achat d'une literie est un moment unique, dans lequel nous vous guidons pas à pas, personnellement et avec passion. O Sleep, votre partenaire privilégié pour que chacune de vos nuits soit divine.



BOXSPRINGS - MATELAS - SOMMIERS - CADRES DE LIT - CANAPES-LITS
FAUTEUILS RELAX - COUETTES - OREILLERS - PROTECTIONS & LINGE DE LIT

42/21

Visé : A voir

1 exposition consacrée au centenaire d'une dynamique association d'archéologie, d'histoire et de culture, 1 exposition sur la résistance et la libération de Visé et 1 exposition sur le devoir de mémoire

La chapelle des Sépulcrines (31 rue du Collège à Visé) accueille jusqu'au 31/10 inclus, de 14 à 18h (sauf lundis), 3 expositions auxquelles vous êtes toutes et tous invités. Prix d'entrée 2€ pour le membre SRAHV et 3€ pour le non-membre. La 1^{ère} relate en une trentaine de panneaux les 100 ans d'existence de la Société (royale) Archéo-Historique de Visé (SRAHV). Vous en apprendrez davantage sur les membres

fondateurs, leurs écrits, leurs engagements, leurs actions pour la sauvegarde du patrimoine visétois et de la région, ainsi que les tribulations de la constitution d'un musée d'archéologie et d'histoire, le tout illustré par une quarantaine d'objets. L'exposition fait également la part belle aux nombreuses publications de cette association, pour la plupart encore disponibles. Une bonne occasion d'enrichir ou de compléter sa bibliothèque ! Cette exposition s'adresse aussi bien aux membres de la SRAHV, qui se reconnaîtront sur les photos, qu'au grand public désireux d'en connaître davantage sur nos multiples activités. Tout le monde est le bienvenu.

La 2^e exposition illustre la Seconde Guerre mondiale en 4 grands points : l'occupation, la résistance, la libération et le difficile retour à la vie normale pour les prisonniers. Des témoignages de Visétois sont accompagnés de nombreux objets issus de collections privées ou des collections du musée régional. Elle s'accompagne de la diffusion de 3 vidéos.

La 3^e exposition lui est

complémentaire. L'asbl liégeoise « Les territoires de la mémoire » met à disposition du public divers outils rappelant e.a. les événements dramatiques survenus au départ de l'Allemagne nazie. L'un d'eux est l'exposition itinérante « Triangle rouge » que nous avons la chance et l'honneur de vous présenter. Elle s'articule autour de 4 axes dédiés à la montée des fascismes, à

la résistance à l'occupant, à l'univers concentrationnaire et au devoir de vigilance. Sous le joug nazi, le triangle rouge était un petit bout de tissu porté par les prisonniers politiques et les opposants aux régimes fascistes et nazis dans les camps du IIIe Reich. Plus de 75 ans après la découverte et la libération des camps de l'horreur, il est de notre devoir d'historien et de citoyen de mettre en

garde les jeunes générations contre les différents régimes racistes, dictatoriaux, totalitaires, qui n'ont malheureusement pas encore disparus partout. EXPOSITION ACCESSIBLE A PARTIR DE 11 ANS.

Infos et réservation pour les groupes : info@mahvi.be | 04 374 85 63 et 0492 16 66 89
Pour la SRAHV, Marylène Zecchinon, conservatrice du musée

42/21

T'out pour halloween



Maison MARCHAL

HOUTAIN-ST-SIMEON

www.maisonmarchal.be

Costumes
Décorations
Grimages

100 Expo
Les 100 ans de la SRAHV
Septembre 44. De l'occupation à la Victoire
Exposition « Triangle Rouge »

HONOR AND GLORY TO OUR LIBERATORS
Ancienne chapelle des Sépulcrines
31, rue du collège
4600 Visé

Du 7 octobre
au 31 octobre
2021
De 14h00
à 18h00

Triangle Rouge

Visé plus d'infos sur www.museevisé.be
info@mahvi.be / 04/3748563

IN MEMOIRE




Devis gratuit
Dépannage rapide

Rue Haie Martin, 4
4680 HERMÉE

0494/19.48.83

toituresDT@hotmail.be

Toitures D.T. srl
Père & Fils

TOITURES LAVIOLETTE

ENGAGE APPRENTI

Renseignements
0478/45.22.53

Après pas mal de résultats positifs de vente, je vous offre la possibilité de scanner le code QR qui vous mènera à la lecture gratuite de mes titres sur Spotify. Bonne écoute et bonne découverte

NOSTA 2 LARUE

SCANNE LE CODE

L'ALBUM THE SOURCES




Cherche
pensionné dynamique pour travaux divers quelques heures semaines.

Horaires
à la carte en fonction du travail à exécuter.

CONTACT :
0475/58.60.91
04/286.16.19

R.P. Tarmac

Réparation Pose Tarmac

- Spécialiste de la rénovation de béton et de tarmac abîmé
- Terrassement
- Empierrement
- Pose de tarmac à chaud
- Pose de klinkers

Région liégeoise - Patron sur chantier
Devis gratuit
0495/11.25.27 - 04/240.06.76



Les Poilvache
Chronique d'une famille comme toutes les autres... ou peut-être pas tout à fait (Suite...)

Quatre ans auparavant, la Compagnie de Jésus avait été dissoute par le pape. Les religieux frappés d'interdiction avaient cependant pris soin de préserver les archives et riches bibliothèques de leurs centres de formation.

Le hasard des circonstances fit que Théodore apprit ce qui était arrivé à Jacques Poilvache, jésuite de son état, dont la famille avait perdu trace depuis très longtemps. Un père jésuite rentré à Liège avait pu consulter les livres de raison que tenaient les religieux sur les activités de leur ordre. La vie aventureuse et riche de son oncle s'était terminée en fait bien loin de sa Hesbaye natale, le 2 septembre 1701, en Égypte, au Caire. Le Père Verzeau, un confrère et témoin de la mort de Jacques en avait fait un bref rapport pour les annales de la « Société de Jésus » :

«...Je ne pense pas qu'on puisse faire une plus belle mort. Après avoir vécu dans nos missions environ cinq ans dans la pratique de toutes les vertus religieuses et apostoliques, toujours infatigable dans le saint ministère de la parole de Dieu, il tomba malade d'épuisement causé par un excès de travail. Cette maladie, qui ne dura que cinq jours et demi, ne paraissait devoir avoir aucune suite, parce que le Père agissait à son ordinaire ; ce qu'il continua jusqu'au dernier jour de sa vie... »

Méditatif, à la lecture de cet éloge mortuaire, Théodore se demandait si l'oncle Jacques avait vraiment atteint ses objectifs et trouvé le « saint graal » espéré, au bout de sa longue quête religieuse au sein de l'église catholique. Lui continuait de s'interroger et de remettre en question cet univers monolithique où chacun devait passer par le même moule et accepter sens et valeurs imposés. Les rancunes de Théodore avaient toujours eu pour cible les autorités, politiques ou religieuses, quelles qu'elles soient qui orientaient et contrôlaient sa vie et celle de tant de ses contemporains. Théodore honnissait l'autorité inflexible de l'Église qui imposait sa marque sur la société tout entière, autant que la politique arbitraire des « grands » de ce monde qui pliait les populations à ses contraintes et les asservissait. Théodore, depuis toujours, lisait beaucoup et découvrait les signes annonciateurs d'un bouleversement qui s'amorçait, prometteur de grands changements sociétaux.

Tout récemment, il avait pu lire dans la Gazette de Liège qu'en Amérique on avait proclamé l'indépendance et la volonté manifeste de se débarrasser de la colonisation anglaise. On avait même publié une « Déclaration des Droits de l'Homme »... Théodore se sentait de tout cœur avec ces populations du nouveau monde dont il partageait les aspirations. Il aurait voulu accompagner ces mouvements sociaux qui soulevaient un peu partout en Europe les populations contre les chefs d'état et les despotes de tout genre. Mais Théodore avait bien conscience que pour lui, le temps se faisait court... Il se fatiguait. Ses forces le lâchaient. Il sent bien qu'il s'épuise peu à peu et ne pourrait plus changer grand-chose dans ce monde qui va poursuivre bientôt son cours sans lui.

Cette semaine découvrez nos dossiers «Chasse et produits d'automne» et «Toussaint» !

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



Dossier *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 ...*



*Pour la Toussaint?
Mon fleuriste bien sûr !*

Montages divers - Pomponettes - Bruyères

Compositions originales de fleurs coupées
sur commande jusqu'au 30 octobre

HORAIRE SPÉCIAL TOUSSAINT

Dimanche 31/10 - 8h30 - 18h30

Lundi 1^{er}/11 - 8h30 - 17h



Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 18h.
Dimanche de 9h30 à 13h.
Fermé le mercredi



Rue du Gravier, 11 - 4680 Hermée
Tél.: 04/278.06.19 - 0477/94.77.80
Dans le Broux près de la pêcherie du Cochène
f Aux Fleurs De Nine Hermée

42/21

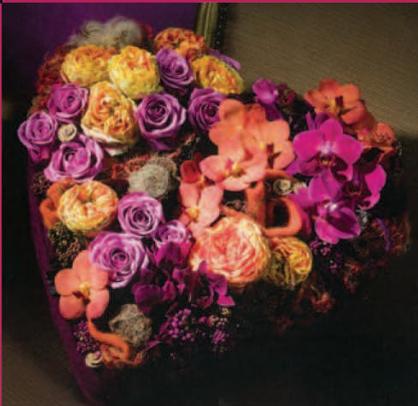



LELARGE
by Shann Roth
Fleuriste créateur

Rue du Commerce, 14a - Roclengé
04/351 70 82 • 0472/130 830
fleurslelarge@hotmail.com

Rejoignez-nous sur [f](#) et [i](#)

**Fleurs
Plantes • Déco
Événementiel
Mariages • Décès
Bougies**




JewelCandle

Réservez vos montages de Toussaint dès maintenant

42/21

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*

Rudy DEMOULIN

Boulangier à Roclengé-sur-Geer

*né le 5 juin 1971 et décédé le 2 octobre
à l'âge de 50 ans.*

*Vos nombreuses marques
de sympathie et d'amitié
nous ont profondément émus.*

Sa famille.



42/21



POMPES FUNÈRES

REMERCIEMENTS

42/21



Pour le petit mot qui adoucit
Pour les fleurs qui apaisent le regard
Pour la présence qui attise l'amitié

Merci

*Son épouse,
ses enfants et petits-enfants.*



Alain ONCLIN
dit «Coq»

époux de Milou RASKIN

Tu n'es plus là où tu étais,
mais tu es partout
où nous sommes.

né à Emael le 26 septembre 1955
et décédé inopinément
le 11 septembre 2021.

**LIBRAIRIE
BOULANGERIE
PATISSERIE**
des vigneronns

Rue Joseph Wauters 65-67 - 4683 VIVEGNIS
Tél. : 04/240.38.23

**ouvert
lundi
1^{er} nov.
de 7h à 14h**

*Merci
de passer me voir*

**Le 1^{er} novembre,
fleurissez vos défunts**

**Vasques, Bruyères,
Pomponnettes, ...**

**Ouvert du lundi au vendredi
de 6h à 17h
samedi de 6h à 16h30**

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



*La mort est un voyage que
seules les âmes connaissent,
un voyage au pays de l'inconnu
où le temps devient éternité.*

**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



POMPES FUNEBRES

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.funeraillengermay.be

POMPES FUNEBRES **BREBAN**
*Organisation complète de funérailles.
 Salle de réception.
 A votre service dans toutes régions.*

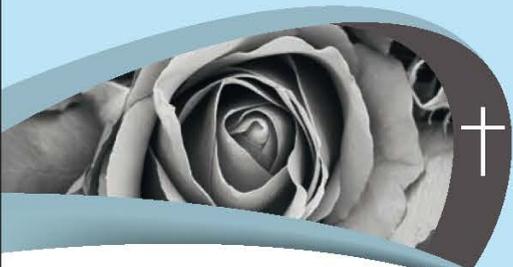
*Il y a des moments
 où il faut avoir la certitude
 d'être en confiance*

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



*Fête du 1^{er} novembre
 en l'honneur de tous les Saints*

*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...*



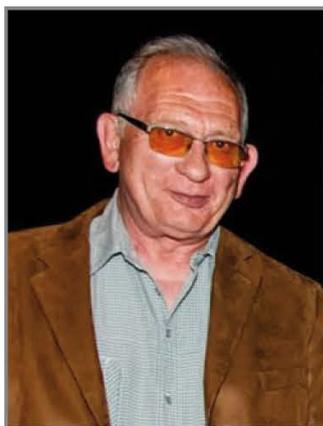
Cartes et lettres mortuaires
 Souvenirs deuil avec et sans photo
 Remerciements

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

imprimerie
dejardin

42/21

† REMERCIEMENTS



Pour un mot reçu, pour une main tendue, pour une fleur offerte, pour un geste d'amitié, pour toutes ces attentions témoignées lors du décès de

Hubert MOERMANS
 30/06/1952 - 15/09/2021

Sa compagne Agnès THOMAS, sa maman, ses frères et sœur, belles-sœurs et beau-frère et toute la famille,

vous adressent leurs sincères remerciements.

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



Ets Horticoles J.P. HALLEUX

rue du Brouck, 43 - Boirs
Tél. 04/286 21 51 - GSM: 0495/57 29 84

CONSEILS ♦ QUALITÉ ♦ SERVICE

ESPACE PÉPINIÈRE, PLANTES VIVACES, CONIFÈRES, ARBUSTES D'ORNEMENT

POUR LA TOUSSAINT :

**GRAND CHOIX DE VASQUES
GARNIES À PARTIR DE 6€**

**Bruyères, Chrysanthèmes,
Pomponnettes**



Horaires d'hiver :

Ouvert du lundi au samedi
de 9h à 17h sans interruption



*Rien n'est plus sûr que la mort
Rien n'est moins sûr que son heure
Ambroise Paré*

Organisation et assistance de funérailles **hauben-nihant**

Funérarium à **OUPEYE,
HERMALLE, VISÉ
et WANDRE**

04/379.30.77

www.hauben-nihant.be

Consultez nos
annonces
nécrologiques :



- Conventions et assurances obsèques.
- A votre service : assistante sociale **attachée à la maison** pour vos formalités après obsèques **sans aucune facturation supplémentaire.**

RÔLES DE GARDES

Vétérinaires

**SERVICE DE GARDE
VÉTÉRINAIRE**
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
Roelange - Bassenge
Wonck - Eben-Ermael
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)**

Infirmières

**A.I.I.B. - Loco régionale
VALLÉE DU GEER
REYNAERTS Josiane
0477/83.12.81**

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

**Infirmières indépendantes
DE LA BASSE-MEUSE
TASSIN Vanessa
0497/91.03.10**

**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**

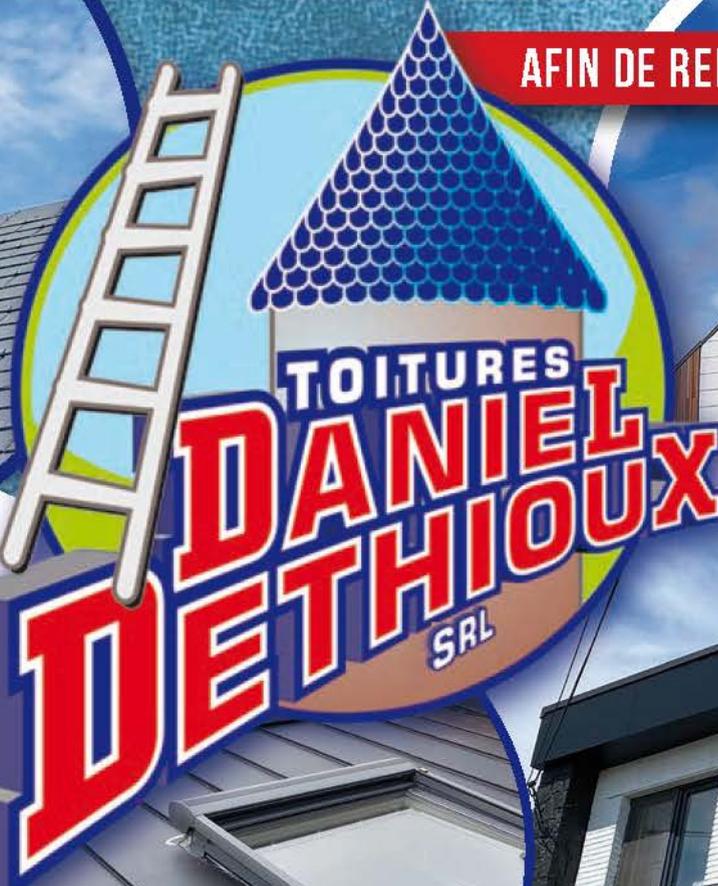
**OUPEYE - M. DUCHESNE
0495/38.23.20**

**Alcooliques
anonymes**

Bassenge
Réunion chaque lundi de 19h30 à
21h30. Rue Nouwen, 14 (salle patro).
Grand parking à la grotte. Toute
personne se sentant concernée par
un problème d'alcool est conviée à
nous retrouver en réunion.

Oupeye Humilité
Réunion les mercredis et 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

AFIN DE RENFORCER SON ÉQUIPE...



ENGAGE
OUVRIERS
QUALIFIÉS
MOTIVÉS !



INTÉRESSÉ ?
ENVOYEZ VOTRE CANDIDATURE À L'ADRESSE :
daniel.dethioux@danieldethioux.be

Votre solution satisfaction !

Tous vos travaux de toitures, tuiles, ardoises, bardages, plates-formes roofing et EPDM, zingueries, terrasses et isolation.

**DEVIS
GRATUIT**

Rue de Tongres, 30 - HACCOURT
0499/43.94.95 - 04/351.67.00

www.danieldethioux.be