



## Califice

depuis plus de **125** ans



- FEMME (DU 32 AU 54) :**  
 BASLER • BEAUMONT • BIANCA  
 COMMA • EXPRESSO  
 FRANK WALDER • GERARD DAREL  
 LA FEE MARABOUTEE  
 LEO & UGO • LUCIA • OUI  
 MAC • PAUSE CAFE  
 PENNY BLACK  
 PEPE JEANS • RABE  
 RINASCIMENTO  
 SANDWICH  
 VERA MONT • ...



- HOMME (DU S AU 5XL) :**  
 A FISH NAMED FRED • BENVENUTO  
 BUGATTI • CARDIN • CARL GROSS  
 CLUB OF GENTS • DSTREZZED  
 LEDUB • MATINIQUE • MEN'S  
 MILESTONE • STATE OF ART  
 STETSON • ST HILAIRE • VENTI  
 WILVORST • ZILTON • ...



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

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

Ouvert  
 de 9 h 30 à 18 h 30  
 Fermé le dimanche



**N  
O  
U  
V  
E  
A  
U**



**N  
O  
U  
V  
E  
A  
U**



**Chaussures  
Vêtements et  
chaussures de sport**

**DESCARTO**

**Chaussée de Liège 151 - Tongres  
Ouvert de 9h30 à 18h.  
Lundi à partir de 13h.  
Dimanche et jours fériés fermé**

42/19



**Herstal  
Alice au Pays des Merveilles**

Le samedi 19 octobre 2019 de 13h à 18h le réseau des bibliothèques de la Basse-Meuse organise à Herstal un après-midi festif et décalé sur le thème d'Alice au Pays des Merveilles.

Au programme :

diverses activités créatives, des bibliothécaires déguisés, des contes, des activités sportives, le tout dans une ambiance un peu folle et pleine de bonne humeur.

Où :

**Espace Marexhe,**  
Rue Haute Marexhe,  
142 - 4040 Herstal  
PAF :  
Enfants 1 €/Adultes 2 €

Toutes les infos auprès des bibliothèques de Oupeye, Herstal, Visé ou Bassenge et sur l'événement Facebook : <https://www.facebook.com/events/697796187714331/>



**LES BLEUS D'EMAEI FONT LE  
JOGGING NOCTURNE**

**SAMEDI  
26/10**

**D'HALLOWEEN  
[ 5KM ET 11KM ]**



**À 19H30 - LA SALLE NOTRE DAME  
17, RUE DE LA VALLÉE À 4690 EMAEL**

**INFOS ET INSCRIPTIONS :  
JEUNESSE LE BLEUET**

42/19

42/19



**WEEK-END  
PORTES OUVERTES**

*Boissons et amuse-bouches offerts*

**Samedi 19 & dimanche 20  
octobre 2019**

**de 9 à 18 heures**

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

Venez découvrir nos nombreuses nouveautés !

**Coin soldes jusqu'à -70% !**

Luikerstraat, 10 - 3700 Tongres

[www.ruitershopdegalop.be](http://www.ruitershopdegalop.be)



**Visé  
Cross - Trail  
de la Julienne 2019**

Le Samedi 19 octobre prochain se déroulera dans la vallée de la Julienne l'édition 2019 du « Cross-Trail de la Julienne ».

Au programme 3 distances vous sont proposées :

- 3 km : départ à 13h30 - 4 €
- 6 km : départ à 15h00 - 6 €
- Trail de 14 km : départ 15h00 - 7 €

Inscription le jour même: + 1 €

N'hésitez pas à venir nous rejoindre dans ce magnifique décor naturel, il y a une distance faite pour vous !

**TOMBOLA - COUPES  
ET MEDAILLES POUR  
LES PODIUMS.**

PRE INSCRIPTION EN LIGNE sur [acvise.org](http://acvise.org) (jusqu'au 17 octobre inclus)

Ou via l'Echevinat des Sports de la ville de Visé au 04/379.44.26 (de 9.00 à 16.00) ou [info@visesports.be](mailto:info@visesports.be)

INFOS EXTRA:  
J-F LEHAEN - Président Athletic Club Visé - 0476/738045  
Site Internet: [acvise.org](http://acvise.org)  
Email : [athleticclubvise@gmail.com](mailto:athleticclubvise@gmail.com)

**Julien WOOLF**  
Echevin des Sports et de la Jeunesse.



**Aux Délices  
Croustillons**

ROCOURT, Place A. Longrée  
**du 2/10 au 15/10**  
MONTEGNÉE, Place Pasteur  
**du 17/10 au 8/12**

ROCOURT, Place A. Longrée  
**du 25/01 au 25/02/20**  
VIVEGNIS, Place des Vignerons  
**tout le mois de mars 2020**



**BASSENGE, Avenue Hoffman, 11  
du 11/10 au 1/12/19**

**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**

42/19

# PACIFIC TILKIN CARROSSERIE TOUTES MARQUES

À BASSENGE

AGRÉÉE DES ASSURANCES

Tél. : 04 257 99 00 - www.pacific-tilkin.be  
Rue de la Résistance 44A - 4690 Bassenge

42/19

## VOUS SORTEZ DU BOULOT À 18H ?



### NOS CONSEILLERS VOUS ACCUEILLET

sur rendez-vous jusqu'à 20h  
la semaine et le samedi matin

**BNP Paribas Fortis**  
**Roclenge**  
Rue du Commerce 23, 4690 Roclenge-sur-Geer  
Tél. 04 259 82 90 | fax 02 228 17 84 | roclenge@bnpparibasfortis.com



**BNP PARIBAS FORTIS**

La banque  
d'un monde  
qui change

42/19

**JANSSEN**

## PORTES DE GARAGE

basculantes et sectionnelles

## AUTOMATISATION

de portes de garage et barrières

**Roger DEKEN GELAESPLEIN 17 - 3770 RIEMST-VLIJTINGEN**  
Tél. 012/45.31.04 - Fax 012/45.60.86

musique de Such a Noise prend réellement toute son ampleur sur scène et les concerts teintés de blues et de rock pur jus deviennent alors des événements exceptionnels. Pour fêter ses 30 années d'existence, le groupe devient Such A Noise XXL et s'est adjoint une section de cuivres, un guitariste et un batteur qui n'étaient même pas nés lors des sorties des premiers CD's.

**Casey Hensley Band (USA)** née à Los Gatos, Casey Hensley a grandi dans une maison de musiciens à San Diego et a commencé à se produire sur scène quand elle n'avait que cinq ans en imitant des chanteuses comme Etta James, Aretha Franklin et Bobby «Blue» Bland. À neuf ans, elle était déjà musicienne professionnelle. Elle a dirigé le groupe de rock psyché Chasing Norman vers la fin de l'adolescence et au début de la vingtaine avant de sortir seule, d'assister à de nombreux concerts de blues dans la région de San Diego et de rencontrer Chavez et le batteur Evan Yearsley. Ensemble, ils forment leur propre groupe et commencent à donner des concerts partout où ils peuvent les trouver, en mélangeant leurs morceaux originaux avec des reprises. Yearsley est le fils de la diva du blues Candy Kane et de Thomas Yearsley (The PALADINS). En mai 2017, elle était à l'honneur du festival Ojai Blues et a joué au Doheny Blues Fest. Plus tard cette année-là, le groupe a joué à Las Vegas pour le Big Blues Bender à l'hôtel Plaza, ainsi que pour une tournée du nord-ouest du Pacifique à Seattle. Vizztone Records a sorti son album, Casey Hensley Live avec Laura Chavez, en octobre 2017. Venez la découvrir, sa puissance vocale est ab-

solument phénoménale ! Le Casey Hensley Band ne vous laissera pas de marbre...  
**Fred and the Healers (BE)**, est un groupe de Blues belge formé autour du guitariste Frédéric Lani et du bassiste JM «Papy» Lani (Membres fondateurs). Le groupe a été actif pendant une première période de 10 ans, de 1994 à 2004, avec un concert d'adieu à l'Ancienne Belgique de Bruxelles en novembre 2004. Le groupe s'est reformé en décembre 2012 autour de Frédéric Lani et de deux nouveaux membres, Patrick Cornet à la basse et Nicolas Sand à la batterie. 7 ans plus tard le groupe Fred and the Healers est toujours dans la course, qui plus est avec un nouvel album sous le bras. Tous ceux qui ont vu Fred sur scène récemment sont

unanimés : cela reste un bon cru à consommer sans modération ! Johnny Dick and The Funtasticks (BE) Johnny Dick, le One Man Band revient avec un tout nouveau projet qu'il proposera en primeur pour la 14<sup>ème</sup> édition du Blue Moon Festival. Très actif en solo et au sein de The Muddy States, Johnny s'est adjoint les services de Gilles Droixhe (Elmore D, Renaud Lesire, The Fleet) à la basse et de Fabian Bennardo à l'harmonica (Boogie Beasts, The Goon Matt and Lord Benardo). La section rythmique sera complétée par 'Champion' le batteur des Muddy States. Nul doute que le résultat risque d'être bien rock and roll. Un super groupe blues/rock/ à découvrir donc le 26 octobre à Visé !

gnier des personnes en burnout. **Prix : 10€**  
**Quand ?** Le 22 octobre 2019 à 19h15 animé par Magali Jemine

Coach, psychologue du travail et formatrice, Magali Jemine est fondatrice de Sens et Company et co-gérante de la salle de la Convi. Elle a notamment eu l'occasion au cours de son parcours de réaliser un an de recherche sur le burnout à l'université de Liège et d'accompa-

gnier des personnes en burnout. **Prix : 10€**  
**Quand ?** Le 22 octobre 2019 à 19h15 animé par Magali Jemine

gnier des personnes en burnout. **Prix : 10€**  
**Quand ?** Le 22 octobre 2019 à 19h15 animé par Magali Jemine

gnier des personnes en burnout. **Prix : 10€**  
**Quand ?** Le 22 octobre 2019 à 19h15 animé par Magali Jemine

**Visé - Salle Les Tréteaux**

## Blue Moon Festival

Le 26 octobre 2019

**Such A Noise XXL (BE)** a émergé à la fin des années 80 avec, pendant plus de 10 ans, des centaines de concerts en Belgique mais aussi en Hollande, Luxembourg, France, Suisse, Allemagne et Slovaquie. A l'époque ils ont fait les premières parties de Deep Purple et plusieurs soirées « tribute to Jimi Hendrix ». Such a Noise enregistrera 4 albums dont le merveilleux « Raising the roof » pour Columbia records. Mais la

**3<sup>ème</sup> édition**

## COULEURS d'ARTISTES

15 EXPOSANTS  
Audrey Moens - Gasté Marie - Nicole Sprangers - Albert Decalfut - Emma Tasciotti - Serge Ledoux - Liliane Bourgeois - Marie Christine Godard - Dessval - Berthe Bosman - Yvette Payen - Corinne Delhaye - Jacques Robert - Frelhal Fredy Haleng

**DEMONSTRATION DE RAKU**  
Samedi 20 octobre de 11h à 20h  
Peinture de votre pièce en terre / Cuisson à 13h - 16h - 19h  
Dimanche peinture dès 11h / Cuisson à 13h et 16h  
Inscription obligatoire: Audrey Moens 0496/54.92.06

**VERNISSAGE EXPO**  
Vendredi 25 octobre 2019 à 18h

**EXPO**  
Samedi 26 octobre de 14 à 20h  
Dimanche 27 octobre de 11 à 18h

Entrée libre

**CENTRE CULTUREL BASSENGE**  
rue St. Pierre, 8 à Glons

**EXPOSITION**  
peintures, sculptures, céramiques

infos: 0493 65 60 12 - fredyhaleng@skynet.be

## LES BONNES ADRESSES

**CHAUFFAGE CENTRAL**  
**GAIONI ROMUALD**  
Chauffage - Sanitaire  
Installations - Entretien - Dépannages  
Vente et installation de foyers à pellets  
**0487/444.516**

**DEPANNAGES** Radio - TV - HiFi...  
S.P.R.L. LYCOPS,  
GLONS **04/286.22.07**

**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**

## Garage Jean Ghysen

**0499 /737 210**

Voyagez tranquille,  
préparez-vous pour l'hiver !

### ACTION SPÉCIALE\*

**-20%** sur les filtres à air,  
mazout, pollen et huile  
lors de votre prochain entretien

\* Valable jusqu'au 31 octobre 2019

■ Entretien et réparations toutes marques  
■ Ordinateur multi-marques

Rue de la Bascule 1/C - 4458 Fexhe-Slins  
jeanghysen@hotmail.be

## ME RECONNECTER AU MONDE qui m'entoure et OUBLIER LES PILES !

**SOLUTION EXCLUSIVE !**

**RÉSULTAT PARFAIT**  
au GSM et à la TV par  
**CONNEXION DIRECTE**

**à pd 499€\*\***

**AVEC BATTERIE GARANTIE 5 ANS**

Prenez  
**RENDEZ-VOUS**  
pour un  
**BILAN AUDITIF**  
et un  
**ESSAI 1 MOIS GRATUIT**  
les lundis  
**21 OCTOBRE ET 4 NOVEMBRE**

**Optique Bricteux**  
Voie de Messe, 1  
à HERMÉE  
Tél. 04 278 70 27

\*\* Offre valable jusqu'au 30/11, solde restant à charge du patient par unité, voir conditions détaillées en magasin.

42/19

42/19

42/19



## Dossier Spécial

### CHASSE & PRODUITS D'AUTOMNE



#### La Crèmerie Saint-Siméon

### Recette fondue savoyarde

#### Recette pour 2 personnes

- Découper une baguette légèrement rassie en morceaux.
- Frotter le caquelon avec une gousse d'ail.
- Verser ½ verre de vin blanc sec par personne et amener à ébullition.
- Ajouter le fromage petit à petit en mélangeant, avec une spatule en bois, en forme de 8.
- Lorsque le fromage file... mettre sur le réchaud.
- Tremper les morceaux de pain dans le fromage fondu.

Bon appétit !



«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.duvan.co.be



## Dossier Spécial

### CHASSE & PRODUITS D'AUTOMNE



#### La viande de gibier : ses qualités gustatives

Avec l'avènement des hommes sur la Terre sont apparues comme moyens de subsistance la cueillette et la chasse. Les Romains et leur mode de vie raffiné hissèrent l'alimentation au rang des plaisirs de la vie, cuisinant les légumes et la viande avec soin pour en faire de véritables festins. Mais c'est au Moyen Âge que les produits de la chasse et la chasse elle-même rencontrèrent un vif succès, tant pour se nourrir que pour se vêtir, se divertir ou s'entraîner au combat. Seigneurs et bourgeois, rois et princes, membres du clergé pratiquaient la chasse à courre (vénerie) et la volerie.

Les paysans, quant à eux, utilisaient des pièges pour chasser. Du point de vue gustatif, la viande de gibier est riche en goût, sous réserve de la préparer (plumer, dépouiller, couper, aplatir, mariner) et la cuisiner (rôtir, en civet, en terrine, en daube ou en pâté) dans les règles de l'art et selon l'espèce animale. Pour le gibier à poil, il est souvent conseillé de faire mariner la viande avant cuisson, dans une préparation à base de vin ou non, afin d'attendrir la viande. La viande de gibier se marie parfaitement avec des fruits en guise de

garnitures (pommes, poires, marrons, raisins, airelles, cranberries, cerises) mais aussi des légumes (céleri-rave, patates douces, champignons, chou, endives) et des pâtes fraîches. Les saveurs de la viande de gibier varient selon l'animal (\* voir spécificités de certains animaux). Lorsqu'il est jeune, sa chair est tendre et savoureuse, alors idéale pour être rôtie ou sautée. Lorsque l'animal est en revanche plus âgé, sa chair se révèle plus ferme et coriace, offrant au palais un goût plus fort. Il est conseillé de la cuisiner en daube, en civet, en terrine ou en pâté.



Le restaurant  
**la Table**  
GOURMANDE

Avenue Albert 1<sup>er</sup>, 46  
4600 Visé  
Tél. 04/374.02.68

#### Mise en bouche

Mousse de foie gras au cacao,  
pain d'épice grillé, magret fumé

#### Entrées

La soupe de poisson de roche revisitée  
ou  
Croquettes de perdreaux et bolets,  
confit de poire, poivre à l'orange

#### Sorbet pomme, yuzu, cerfeuil

#### Plats

Filet de cerf poché en fond d'épices,  
réduction de vin rouge aux airelles,  
tatin de chicon, frites de patates douces  
ou  
Filet de faisan pommes caramélisées,  
sabayon de moutarde, purée de panais,  
muffin de pommes de terre et bacon

#### Dessert

Biscuit cacao, caramel, cacahuètes,  
mousse au chocolat noir et chocolat soufflé

Ouvert :  
du mer. au dim.  
de 12h à 14h30  
et de 18h à 21h30

Fermé lundi, mardi  
et samedi midi

Menu de chasse  
à 38€/pers.

Sélection vins 18€/pers.

servi uniquement les vendredis,  
samedis et dimanches du 18 octobre  
au 17 novembre inclus

*Crèmerie  
Saint-Siméon*

Ouvert du mercredi au vendredi de 15h à 18h30

Le samedi de 15h à 18h Fermé le dimanche et le lundi

Rue de Slins, 32D • Houtain-Saint-Siméon • 04/286 26 42 • cremerie st simeon

SUV. L'INVENTION LA PLUS INTELLIGENTE DE 1974.  
LA SECONDE ÉTAIT LE RUBIK'S CUBE.

DISPONIBLE À PARTIR DE  
**16.900 €<sup>(1)</sup>**  
SOUS CONDITIONS

En 1974, Jeep, développait et sortait le tout premier SUV du marché. Aujourd'hui, avec la Jeep, Renegade, nous sommes toujours leader en terme de performance, d'innovation et de design.  
**NOUVELLE JEEP, RENEGADE. LES LÉGENDES NE NAISSENT PAS, ELLES SE CONSTRUISENT.**

5,5-8,6 L/100KM • 146-194 G/KM CO<sub>2</sub> (WLTP)

(1) Prix catalogue recommandé TVAc d'une nouvelle Jeep Renegade Sport 1.0 T3 4x2 120ch sans options à 20.700€ et déduction faite de la remise Jeep, 2.000€ et de la prime de recyclage de 1.800€<sup>(2)</sup>. (2) Prime de recyclage valable pour l'achat d'une Jeep Renegade Sport. Elle est valable pour le recyclage de votre véhicule et est réservée aux clients particuliers. Cette prime sera déduite du prix d'achat de votre nouveau véhicule et n'est pas convertible en espèces. Le nom de l'acheteur du nouveau véhicule doit correspondre au nom du dernier propriétaire (nom repris sur le certificat d'immatriculation) du véhicule repris. Le véhicule repris doit avoir au moins 7 ans d'ancienneté et être immatriculé depuis au moins 6 mois au nom de l'acheteur au moment de la signature du contrat d'achat. Toutes nos offres sont TVAC, réservées aux clients particuliers et valables dans le réseau participant sur www.jeep.be. E.R.: Yann Chabert. Annonceur FCA Belgium S.A., Rue Jules Coeck 12 a - 1160 Bruxelles. RPM: Bruxelles. BICE 0400.354.731. IBAN FCAB: BE66 4829 0250 6150. Informations environnementales I.A.R. 19.03.04: www.jeep.be. Photo à titre illustratif et non-contractuelle. Les véhicules présentés ne correspondent pas aux versions et prix décrits.

Jeep, is a registered trademark of FCA US LLC.

**AUTO LANA**

Votre distributeur agréé  
Boulevard Zenobe Gramme 33  
4040 Herstal  
Tél. : +32 (0)4 264 24 50

online facebook/autolana  
www.autolana.com  
info@autolana.com



CHASSE & PRODUITS D'AUTOMNE

Il a une chair ferme, sèche et savoureuse. Pour la rendre plus tendre, certaines recettes proposent de mariner la viande de faisan avant cuisson.

En cuisine, il se rôtit, se cuit en cocotte, farci ou non, agrémenté de cognac ou de vin, servi avec des cèpes, des pâtes fraîches ou bien des pommes de terre cuisinées avec du lard et des oignons. Il se prête parfaitement à la préparation de terrines ou de pâtés.

Sa carcasse peut servir à la préparation d'un fumet. La chair de la poule faisane est plus fine et moins sèche que celle du faisan.

LE FAISAN

La viande de chevreuil jeune est meilleure à la dégustation. Elle a une chair rouge sombre et tendre qui n'a pas besoin d'être mari-

LE CHEVREUIL

née avant cuisson et offre au palais un goût délicat. Les morceaux un peu plus durs devront, quant à eux, mariner de 24 à 48 heures avant d'être cuisinés, en civet par exemple.



LE CERF

Le cuissot du cerf est utilisé pour la préparation d'un civet. Sa viande doit mariner au moins une nuit avant d'être cuisinée. Le dos du cerf est un morceau très tendre. Désossé, il se cuisinera rôti ou bien sous forme de steaks ou de pavés.



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



LA CAILLE



Elle a une chair blanche et ferme, très maigre et facile à cuisiner (en cocotte, rôtie ou grillée). Il est conseillé de la choisir dodue. Fine et savoureuse, elle se cuisine sautée, grillée ou farcie. la caille

LE SANGLIER

Le sanglier est le gibier le plus gras qui soit. Sa chair est riche en fer et en potassium. Pour un civet, il est nécessaire de faire ma-

riener au préalable la viande pendant une nuit avant cuisson. En rôti prélevé dans le cuissot, il se dégustera rosé ou à point.



LA BICHE

Elle a une chair rouge, particulièrement tendre, fine et savoureuse, riche en potassium, fer et phosphore. Elle est moins grasse que le bœuf. la biche



source : www.gibier-de-chasse.com

La Ferme d'Artagnan

# Ateliers Culinaires

du mercredi 6 novembre 2019

De 18h00 à 23h00

Entrée : Potage d'Artagnan  
potiron, foie gras, quelques gouttes d'huile d'olive de Nyons

Plat : Magret de canard Mulard  
chou pointu, pomme safran, jus vin rouge à la moutarde «Violette» de Brive la Gaillarde

Dessert : Espuma chèvre «Sjevraoje» et chèvre façon crème brûlée  
poire «Légipont» pochée au miel et aux épices, glace vanille

Coût : 40 euros

Le cuisinier vient de chez «Eigen Wijs Koken» à Maastricht

Petite restauration le samedi midi sur réservation

→ Renseignements et réservation obligatoire au plus tard pour le 4 novembre au 04 379 18 36

La Ferme d'Artagnan - Rue de Tongres, 77 - 4684 Haccourt

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

ISUZU D-MAX

1900 DIESEL 163 CV

100% UTILITAIRE  
BOITE MANUELLE OU AUTO

GARANTIE 5 ANS  
ET ASSISTANCE 5 ANS  
OU 200.000 KM

REMISE DÉSTOCKAGE  
JUSQU'À 7500€ TVAC\*

\*valable jusqu'au 31 octobre

Umberto LA PASSION DE L'AUTO  
Rue de l'Economie, 7 - 4431 Loncin  
Tél. 04 225 00 18 • info@umberto-isuzu.be  
facebook/umberto-liège

TOYOTA

TOUJOURS MIEUX, TOUJOURS PLUS LOIN

PROACE Verso à pd 249€/mois HTVA (1)(6) en renting financier

PROACE Van à pd 199€/mois HTVA (1)(7) en renting financier

Hilux à pd 249€/mois HTVA (1)(8) en renting financier

PROFESSIONAL DAYS  
CONDITIONS EXCEPTIONNELLES  
DU 1<sup>ER</sup> AU 31 OCTOBRE

- Jusqu'à 9.000 € HTVA d'avantages sur les camionnettes PROACE Van (1)(3) avec carte carburant de 1.000 € incluse
- Jusqu'à 9.000 € HTVA d'avantages sur les minibus PROACE Verso (1)(2)
- Jusqu'à 7.900 € HTVA d'avantages sur les pick-up HILUX (1)(4), remise de 1.838 € sur le Pro Pack incluse

Scerbo Haccourt  
Avenue des Courtils 11 - 4684 Haccourt  
Tél.: 04 379 40 79

6,2 - 9,8 L/100 KM | 164 - 258 G/KM (NEDC) | www.toyota.be \*Information environnementale (A.R. 19.03.2019) : toyota.be

Contactez votre concessionnaire pour toute information relative à la fiscalité de votre véhicule.

5 ANS GARANTIE ASSISTANCE 10 ANS (5) Véhicules illustrés avec options. (1) Offres valables du 01.10.2019 au 31.10.2019 ou dans la limite des stocks disponibles, réservées aux clients professionnels avec numéro d'entreprise et de TVA valables, à l'achat d'une nouvelle Toyota de stock, chez les concessionnaires participants du réseau agréé de Toyota en Belgique. Prix HTVA sauf mention contraire, sous réserve d'erreur d'impression. (2) PROACE Verso, jusqu'à 9.000 € HTVA. Ce montant correspond à la somme des avantages suivants, sur base du prix du MPV Long 177 ch A/T avec option GP et peinture métal (37.694,21 € + 413,22 € = 38.107,43 € HTVA) : remise fleet (20% soit 7.621,50 € HTVA) + remise de 50% sur option GP (1095,04 €) + prime Best Sellers (500 € HTVA). (3) PROACE Van (V.02), jusqu'à 9.000 € HTVA. Ce montant correspond à la somme des avantages suivants, sur base du prix de la version Comfort Long 120 ch (28.700 € + peinture métal à 450 € = 29.150 € HTVA) : remise fleet (24% soit 6.996 € HTVA) + Cargo-pack gratuit (825 € HTVA) + carte carburant gratuite (1.000 € TVAC) + prime Best Sellers (500 € HTVA). (4) HILUX (V.06), jusqu'à 7.900 € HTVA. Ce montant correspond à la somme des avantages suivants, sur base du prix de la version Double Cabine Lounge A/T (36.686 € + peinture métal à 537,19 € = 37.223,19 € HTVA) : remise fleet (15% soit 5.583 € HTVA) + carte carburant gratuite (600 € TVAC) + remise sur le pack d'accessoires Pro Pack (1.838 € HTVA). (5) Garantie 5 ans gratuite, assistance routière Toyota Eurocare jusqu'à 10 ans moyennant entretien annuel dans le réseau agréé Toyota : offres soumises à conditions. Plus d'infos sur toyota.be - toyota.lu ou dans votre Point de Vente Toyota agréé en Belgique ou au Grand-Duché de Luxembourg. (6) Version Proace Verso Compact Combi 1.5D au prix net de 20.449,58 € HTVA. Acompte de 3.163,44 € ; 60 loyers mensuels de 249 € ; option d'achat de 4.089,92 €. (7) Version Proace Compact Pure 1.5D au prix net de 16.834 € HTVA. Acompte de 2.935,50 € ; 60 loyers mensuels de 199 € ; option d'achat de 3.366,80 €. (8) Version Hilux SC Active 2.4D au prix net de 21.762,81 € HTVA. Acompte de 4.253,55 € ; 60 loyers mensuels de 249 € ; option d'achat de 4.352,56 €.



**Quels sont les produits à savourer en automne ?**  
Fruits, légumes, fromages, ...

**Raisin, potimarron, poire ou Mont d'Or :** quand les températures baissent, nos repas changent. Tour d'horizon des meilleurs produits de saison et conseils de préparation.

Place à l'automne. Entre les vendanges, la prolifération de châtaignes et de noix dans les arbres et de champignons en forêt, cette saison a de quoi nous séduire. On fait le point sur les ingrédients dont il faut profiter en automne.

**Côté légumes**  
**Légumes verts**

Les blettes et les épinards sont d'excellents antioxydants et ont l'avantage de se cuisiner très facilement. On les apprécie en tarte, en curry de légumes, en soupe, ... Les feuilles d'épinards se préparent également en salade.

**Salades et pousses**

Le cresson atteint sa pleine saison de septembre à mai. Cette plante semi-aquatique riche en oligo-éléments se déguste en soupe, en purée mais aussi en tarte, et se marie très bien avec le poisson. Octobre marque aussi le début de la pleine saison de la mâche. Source insoupçonnée de calcium, celle-ci s'annonce parfaite pour accompagner viande et poisson, et est excellente lorsqu'elle est transformée en potage crémeux. Enfin, l'endive fait son arrivée sur les marchés. Elle se déguste craquante en salade, fondante en poêlée ou en gratin.

**Les courges et potirons** Ils sont les rois et les reines de cette saison et on avoue qu'ils commencent à nous manquer. Appartenant à la grande famille des cucurbitacées, ils offrent une douce saveur rappelant celle de la noisette, qui se prête très bien aux

alliances gourmandes comme les plus healthy. D'octobre à janvier, on savoure : potiron, courge spaghetti ou butter-nut qui se dégustent en soupe, en velouté, ou en gratin.

**Les champignons**

Catégorisés parmi les légumes, les champignons n'en sont en réalité pas vraiment. Ils poussent sans lumière ni air, ce qui leur vaut leur côté marginal. Les champignons sortent de terre après une grosse pluie et quand les températures sont basses. On les trouvera de septembre à mai. Les girolles, les cèpes ou les classiques champignons de Paris sont les rois des sous-bois. Cependant, attention, tous ne sont pas comestibles.

**Côté fruits**  
**Pommes, poires et coings**

Pommes et poires se dégustent facilement crues quand on les achète en pleine saison, c'est-à-dire de septembre à mai. En dessert, on les prépare en compotes : l'alliance pomme-coing et pomme-cannelle fonctionne très bien. En tarte Tatin pour la pomme, on dégustera aussi bien la poire pochée au vin et bien évidemment façon Belle-Hélène.

**Raisin**

Du petit déjeuner au dîner, on peut croquer les grains de raisins tout au long de la journée qu'ils soient noirs, rosés ou blancs. Provenant du sud de la France dont les mois de septembre et octobre sont marqués par les vendanges, on profite du raisin de table pour en faire un clafoutis, ou les tester à la noix de coco et au chèvre en version salée.

**Côté fromages**

Les fromages aussi connaissent le fil des saisons. Durant l'automne, on se fait plaisir avec des fromages de chèvre,

le crémet nantais ou les chèvres marinés dans l'huile. Comment ne pas évoquer le retour chez les fromagers du célèbre Mont d'Or, que l'on déguste chaud - à même la boîte - en y trempant morceaux de pain ou pommes de terre. Octobre est aussi la saison du bleu de Bresse.

source : [www.madame.lefigaro.fr](http://www.madame.lefigaro.fr)

**La gourmandise est irrésistible quand la cuisine est bonne !**

**RESTAURANT TRAITEUR LE CHALET**  
*Cédric Leboeuf*

**Menu du mois d'octobre**  
*Crème de potiron, raviole potimarron gingembre, graines de courge verte*  
*Ou*  
*Figue rôtie au jambon d'Ardenne, crumble de chèvre au miel, jeunes pousses au vinaigre de Banyuls*  
\*\*\*\*\*  
**Sorbet**  
\*\*\*\*\*  
*Filets de faisan sauvage simplement saisis sur lit de chicons braisés, jus corsé au poivre Sarawak, galet de pommes de terre farci d'un écrasé de vitelotte*  
*Ou*  
*Pavé de sandre rôti sur peau, sauce légère au foie gras, lentilles vertes du Puy, pommes tournées*  
\*\*\*\*\*  
**Clafoutis aux fruits des bois**  
**32€ ou 45€ vins compris**

**Restaurant Le Chalet**  
Rue Lambert Marlet 23 - 4670 BLEGNY  
TEL. : 04/387.56.16 - [cedric@le-chalet.be](mailto:cedric@le-chalet.be) - [www.le-chalet.be](http://www.le-chalet.be)

**Jeudi 31 octobre 2019**  
**ÉCOLE SAINT-JOSEPH ROCLERGE HALLOWEEN**  
**MARCHE CONTÉE & RÉCOLTE DE FRIANDISES**  
Dès 17h00 Salle de gym  
Bar & restauration

**Caserne de Saive - 19 et 20 octobre**  
**Exposition Playmobil®**

Le club Oufitplaymo asbl\* organise sa 4<sup>ème</sup> exposition à la caserne de Saive. Une exposition pour faire rêver les petits et les grands... qui au travers des scènes passeront par différents mondes du petit personnage de 7,5cm : un parc de vacances, un garden center, Le monde des vikings, le Western, les chansons de notre enfance, ... L'occasion aussi de faire

**Tout pour halloween**  
**Maison MARCHAL**  
HOUTAIN-ST-SIMEON [www.maisonmarchal.be](http://www.maisonmarchal.be)  
Costumes  
Décorations  
Grimages

le plein de Playmobil® puisqu'il y aura une dizaine de stands de vente. club Oufitplaymo. Le prix d'entrée est de 2 euros.

Les enfants ne sont pas oubliés car ils pourront chercher la mascotte du club qui se cache dans plusieurs dioramas, retrouver les chansons et contes représentés en Playmobil®, se faire grimer, jouer aux Playmobil® dans l'espace jeux. Et chaque petite tête blonde repartira avec un Playmobil® offert par le

Particularité cette année, en plus des collectionneurs belges, Hollandais, Luxembourgeois et Allemands, nous accueillons un passionné qui présentera des objets publicitaires Playmobil®. Possibilité de se restaurer et de boire un verre entre amis.



**De la simple carte de visite... jusqu'au livre.**  
**Délai rapide!**

**IMPRESSION NUMÉRIQUE**  
**IMPRESSION OFFSET**  
**GRANDS FORMATS**  
**IMPRESSION ET RELIURE**

**leGeer magazine**  
**deprimerie dejardin**  
**Impression OFFSET pour vos plus gros tirages**  
**Impression GRANDS FORMATS**  
**Impression et reliure spirales métalliques de vos TFE et autres imprimés**

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

**Agrandissements photos, affiches, posters...**

Rue Brouck au Tilleul, 13b • 4690 GLONS © 04/286.16.19 • [legeer@imprimeriedejardin.be](mailto:legeer@imprimeriedejardin.be)  
[www.imprimeriedejardin.be](http://www.imprimeriedejardin.be) • [www.legeermagazine.be](http://www.legeermagazine.be)

**Oupeye - Exposition**  
**Quilling me softly !**

Mais qu'est-ce donc que le quilling ? Une philosophie d'origine indienne ? Une sorte de yoga ? Un art martial venu du Japon... ? Ouverture de l'exposition en semaine de 19h à 22h et les W.E. de 14h à 20h

Que nenni ! Il s'agit d'un art pourtant très ancien, qui consiste à coller des bandelettes de papier sur la tranche pour former toutes sortes de paysages, animaux, dessins, ... en leur donnant du relief. Un art en 3 dimensions, avant la lettre d'une certaine manière ! Madeleine Bailly, une ancienne élève de Saint-Luc à Liège, s'en est fait une spécialité et avec l'exposition qu'elle propose au château d'Oupeye du 18 au 27 octobre, elle compte bien vous donner le goût de cette discipline





# petites ANNONCES



PEFC-Certifié

Ce papier est issu de forêts gérées durablement, de sources recyclées et contrôlées  
www.pefc.org

## NEUVAIN à SAINTE CLAIRE

Important : ne demandez que des choses positives. Récitez neuf jours un «Je vous salue Marie» devant une bougie allumée, même si vous n'avez pas la foi. Présentez deux demandes qui vous semblent impossibles à être exaucées et une affaire qui vous tient à cœur.

Le neuvième jour, laissez brûler la bougie entièrement et faites publier ce message. Vous obtiendrez ce que vous demandez.

P.H.T.

## E.G.T. - TECHNICIEN CHAUFFAGE CENTRAL AGRÉÉ

**MAZOUT-GAZ**  
• Installation • Entretien  
• Dépannage 7j/7  
**04/278.27.45**

Visé à l. pt maison Quai du Halage, 29 2 gd ch., 2 douches, 2 wc, sdb, ch. cent., jardin 500m<sup>2</sup>, petite terrasse, 760€. Gsm : 0496/49.58.70

Enlève gratuit., voitures, ferrailles et mét., sérieux, 7J/7, Vide caves, greniers, maisons, entrepôts...  
**0495/60.57.28**

A.V. table bistrot 50x100 cm chêne 70€. + petit fauteuil brun nubuck 50€ + Archelle ancienne chêne avec 6 tiroirs 1m30. Tél. 0478/65.12.70

**A Glons :**  
Boutique artisanale Ateliers créatifs Bijoux/savons bio Tricots/peintures Facebook : Aux ateliers du Geer 0496/93.70.78

**Attention :**  
n'oubliez pas de nous rentrer vos annonces pour le mardi, au plus tard.

## En pleine nature

### Pour toutes vos fêtes LE MOULIN DU BROUKAY

A votre disposition, une salle typique, une brasserie et un chapiteau chauffé et décoré selon votre demande. Animations possibles pour enfants et plaine de jeux extérieure.

Renseignements : **04/286.92.70**  
moulin@aigs.be • www.gmvloisirs.be

Surface de bureau, hall d'exposition, sanitaire, tout sol et surfaces intérieures et extérieures  
**ECODIPAR SCRL** à finalité sociale Société de nettoyage  
DEMANDER DEVIS - Tél. : 04 286 56 46

## leGeer magazine

EST DISTRIBUÉ GRATUITEMENT toutes les semaines dans les foyers de Glons - Boirs Roelange-sur-Geer - Bassenge Wonck - Eben - Emael - Houtain-St-Siméon Heure-le-Romain - Hermée Oupeye - Vivignis - Haccourt - Visé Hermalle-sous-Argenteau Milmort Slins - Fexhe-Slins - Liers - Voroux Rocourt - Paifve - Juprelle - Wihogne Villers-St-Siméon - Othée - Lantim Les articles insérés dans le Geer, n'engagent que la responsabilité de leurs auteurs.

LES PRIX PUBLIÉS SONT INDICATIFS SAUF ERREUR D'IMPRESSION  
TOUTE REPRODUCTION INTÉGRALE OU PARTIELLE DE NOS ANNONCES EST STRICTEMENT INTERDITE SANS L'AUTORISATION DE L'AUTEUR.

imprimerie dejardin Impression  
**Délai rapide!**  
**GRANDS FORMATS**  
Votre imprimeur  
Pour répondre aux exigences du marché actuel, notre matériel de dernière génération vous garantit une qualité optimale et une impression haute définition.  
Pour vos showrooms, salons événementiels, campagnes marketing, séminaires, congrès, expositions, bureaux, décoration...  
... nous vous proposons une gamme complète de supports grands formats: AGRANDISSEMENTS PHOTOS, AFFICHES, POSTERS.  
Rue Brouck au Tilleul, 13b • 4690 GLONS ☎ 04/286.16.19 • legeer@imprimeriedejardin.be  
www.imprimeriedejardin.be • www.legeermagazine.be

**Avec vous là pour vous leGeer magazine**  
Promo : ongles résine et gel, vernis permanent dessin, déco : à p. de 30€ me déplace. Sérieuse et expérience 0495/66.27.56  
Cours de guitare et initiation au solfège. Tout âge et tous genres musicaux. Tél. 0496/27.21.29  
Cours de tricot, couture, patchwork, artisanat, crochet. 2x semaine mardi et jeudi de 10 à 15h. 25€/mois. Tout renseignement Madame Christine : 0498/107.095  
Remerciements au Sacré Cœur de Jésus, à S' Antoine, à S' Mutien-Marie pour faveurs obtenues. JSAD.  
H. pensionné parfait bilingue fr/nl cherche propr. à garder contre logement. 0495/89.58.11  
Remerciements à Sainte-Claire pour faveurs obtenues. O.J.L.S.V..  
Glons, terrain agricole à louer +/- 3500 m<sup>2</sup>. Info 0479/367 601

**Jardin Plaisir** 0496/67.69.83  
Pose de palissades en bambou  
Placement de clôtures, gabions, écrans brise-vues, plantation de haies ...  
42/19



# petites ANNONCES

Dame donne cours de piano, violon et solfège pour enfants et adultes. Tél. 04/286.68.39

Lès Rôbaleüs Slins vis présint'ront «Ernesse n'a nôle tchance»  
Les 25 et 26 octobre à 20h et le 27 à 15h. salle du patro a Wihogne. Rens. : 04/278.31.87 Pas de réservation



## DATES à RETENIR

**Oupeye :** Buffet « Défi Zéro déchet ». Vendredi 18 octobre à 18h30 organisé par les bénévoles du Groupe Zéro Déchet d'Oupeye. Au menu : un buffet complet, préparé avec le moins de déchets possibles. 15€ - enfant 8€. Adresse : Ateliers du Château d'Oupeye Rue du Roi Albert, 50. Info et réserv. : G. Godin 0474/28.11.12

le samedi 26 octobre à 19h30 Salle Notre Dame, 17, rue de la Vallée. Info et inscriptions sur Facebook Jeunesse LE BLEUET  
**Grivegnée :** 449, rue de Herve, l'ASBL les Oliviers organise leur XXII<sup>e</sup> Salon du Vin Bacchus 2019 Les vendredi 1er nov. de 16 à 22h., samedi 2 nov. de 14 à 21h. et dimanche 3 nov. de 11 à 18h. PAF : 7,00€ - 12€/3 jours Dégustation gratuite de vins et de produits d'Au-

vergne et du Périgord. Vente directe.

**Liers :** Concert annuel de la Royale Harmonie «L'Avenir» le 20 octobre à 15h. au CC Nicolas Thomsin à Liers. Entrée 5€. www.harmoniedeliers.be

**Wihogne (Juprelle) :** Grand week-end de dégustations en présence des vignerons. Vins fins - Champagnes - Alcools. Les vendredi 22, samedi 23, dimanche 24 et lundi 25 novembre. Nombreux coups de cœur Hachette. Rue de la Seigneurie, 61 - 4452 Wihogne - Tél. 04/278.58.89 Gsm : 0478/345.243

**Eben :** Les P'tis bleus Fête d'octobre Dim. 13/10 : cramignon en long jeunes et moins jeunes à 14h30. Rentrée et soirée animées par Dj Fumal - Lun. 14/10 : sortie fanfare et dinette à 19h. Mar. 15/10 : souper de la Fête à 18h30 avec Animation «Magie et prestidigitation» insc. souh. avant le 14/10/2019. Dim. 20/10 : cramignon des jeunes en long et des enfants (5-7 et 8-10 ans) à 14h30. Rentrée et soirée animées par Dj Mathis B.  
Infos : Monic 0476/21.13.31 Nadia : 0478/88.80.64 Salle St-Georges, rue d'Eben 28

**Houtain-Saint-Siméon :** Salle Les Montagnards, Rue Franquet, 15. Les Djoyeüs Lurons présentent: Paul m'a leyî s'cle! Comédie en 3 actes. Les samedis 16 et 23 novembre et le vendredi 22 novembre à 20h. Le dimanche 17 novembre à 15h. Réserv. indispensable : 04/286.24.73

**Roelange :** Ecole S'-Joseph. Jeudi 31 octobre dès 17h. Salle de gym, Halloween marche contée, récolte de friandises. Bar et restauration.

**Avis à tous nos lecteurs leGeer magazine**  
est présent sur le numéro 1 des réseaux sociaux !  
Au travers de notre page Facebook, vous pourrez suivre nos actualités, consulter le magazine de la semaine, ...  
Aimez notre page et partagez la autour de vous ! Le Geer Magazine f

**CARTES DE VISITE**  
Impression 1 couleur (noir)  
**EN 24 HEURES**  
Format 8,5 x 5,5 cm 50 ex. 100 ex. 11,00€ 15,00€  
Format 8,5 x 13,5 cm 50 ex. 100 ex. 15,00€ 20,00€  
Tarif quadrichromie : contactez-nous !  
13b, rue Brouck au Tilleul GLONS 04.286.16.19

KINEPOLIS® PRÉSENTE  
**LES LUNDIS ORIGINAUX**  
PLUS DE SÉANCES ET PLUS DE FILMS EN VERSION ORIGINALE SOUS-TITRÉE  
Infos & tickets : kinopolis.be  
KINEPOLIS®  
42/19

**3 petites annonces pour le prix de 2**  
Insérez la même annonce payante deux fois dans le Geer Magazine, LA 3<sup>e</sup> ANNONCE SERA GRATUITE  
Remplissez la grille ci-dessous et envoyez-la à notre adresse (LE GEER, 13b, rue Brouck au Tilleul 4690 GLONS) en y joignant la somme requise. La poste n'accepte pas la monnaie.  
5€  
6€  
7€  
8€  
La ligne supplémentaire: 1€  
Caractères gras: 1€  
Cadre: 1€  
AUCUNE PETITE ANNONCE PAR ☎  
Ces petites annonces ne sont pas destinées à un but commercial.  
RENSEIGNEMENTS INDISPENSABLES QUI NE SERONT PAS PUBLIÉS :  
Nom et prénom : .....  
Adresse : .....



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 5€**  
Bruyères, Chrysanthèmes,  
Pomponnettes

*Horaires d'hiver :*  
Ouvert du lundi au samedi  
de 9h à 17h sans interruption

## 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

**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

**Pharmacies**

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

**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)**

**Dentistes**

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

**Infirmières**

**A.I.I.B. - Loco régionale  
VALLÉE DU GEER**  
THISE Monique  
0477/91.14.74

**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

## POMPES FUNEBRES

**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 Brunehault, 682 - 4042 LIERS  
04/278.23.64 - 04/278.53.55  
[www.pompesfunebresbreban.be](http://www.pompesfunebresbreban.be)

*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  
de jardin

Assistance Funéraire  
**MALPAS Glons**  
15/17, rue Osborne - Tél. 04/286.18.72

[www.malpas.be](http://www.malpas.be)  
Organisation complète de Funérailles

Organisation et  
assistance de funérailles

**hauben-nihant**

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

☎ **04/379.30.77**  
[www.hauben-nihant.be](http://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.**

**FUNERAILLES - FUNERARIUMS**

**JOYE**  
21 A, rue Lulay - GLONS  
88, rue Sudrain - WONCK  
**04/286.40.86**  
(Fleurs et articles funéraires)

**GERMAY**  
(Depuis 1898)  
26-30 Rue de la Liberté - LIEGE  
**04/343.14.44**  
[www.funeraillesgermay.be](http://www.funeraillesgermay.be)



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

Granits: Himalaya Blue, Vizag Blue, Paradiso,....  
> Mesure 200/100 € 1850

**MONUMENTS  
FUNÉRAIRES**  
400 monuments de stock

Lettrage, croix, photo N/B,  
vase, placement et TVA compris  
(autres mesures sur demande).

**GIELKENS**  
GRAFMONUMENTEN  
MONUMENTS FUNÉRAIRES

Limesweg 3 | IZ Oost | B-3700 Tongeren  
T 012 39 46 66 | F 012 39 46 65  
info@gielkens.com | [www.gielkens.com](http://www.gielkens.com)



**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

LIBRAIRIE  
BOULANGERIE  
PATISSERIE  
*des vigneron*

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

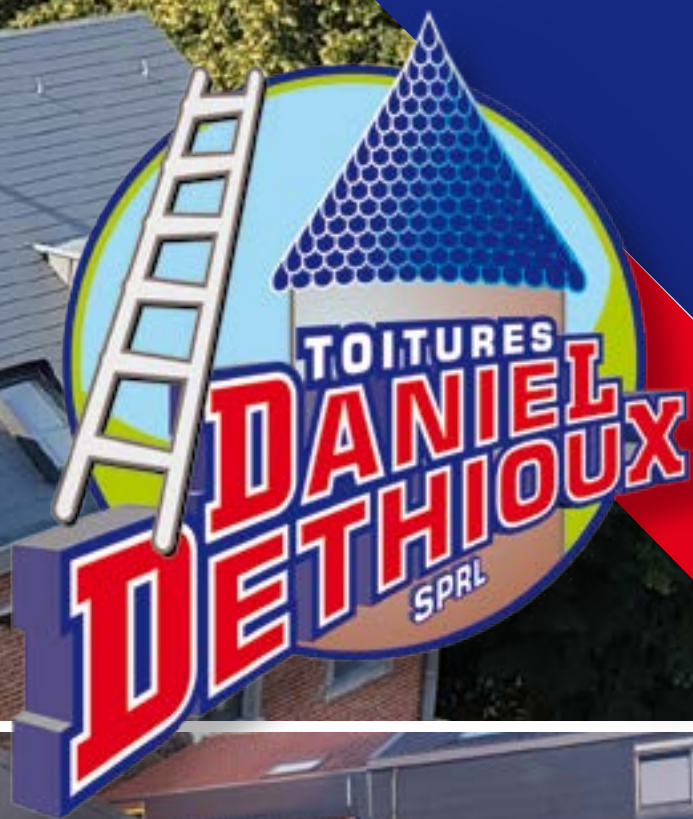
**à partir  
de 3€**

*Merci de passer me voir*

**Le 1<sup>er</sup> novembre,  
fleurissez vos défunts**  
Vasques, Bruyères,  
Pomponnettes, ...



Quand **qualité**  
rime avec  
**juste prix!**



**DEVIS  
GRATUIT**

**Votre solution  
satisfaction !**

Rue de Tongres, 30 • Haccourt  
0499/43.94.95 • 04/351.67.00  
ddethioux@gmail.com

Visitez notre site :  
[www.danieldethioux.be](http://www.danieldethioux.be)

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