

La feuille de Houx

LES ROTEUS di HOUSSAIE

L'automne

Quand automne en saison reuient,
La forêt met sa robe rousse
Et les glands tombent sur la
mousse
Où dansent en rond les lapins.
Les souris font de grands festins
Pendant que les champignons
poussent
Ah que la vie est douce, douce
Quand automne en saison reuient.

Samirel (1907-1992)



n°4

Septembre 2023

Organigramme des Roteus



DEHAULT Jean-Luc

**Président
Parcours - Relations extérieures**

📍 Rue d'Affnay, 18 - 610 BEYNE-HEUSAY

📞 0471 / 53 27 06

✉️ president@lesroteusdihoussaie.be



BIEMAR Jean

**Vice-président
Responsable bar**

📍 Rue Prince de Liège, 82 - 4030 GRIVEGNEE

📞 0473 / 57 70 74 - 04 / 365 93 27

✉️ bar@lesroteusdihoussaie.be



DELHAXHE Jean-Michel

**Trésorier - Comptable
Affiliations**

Nouvelle adresse
à partir du 15 avril

📍 Rue de l'Égalité, 441/01, 4630 Soumagne

📞 0476 / 91 57 25

✉️ tresorier@lesroteusdihoussaie.be



PEIGNEUX Christiane

Secrétaire

📍 Rue des Semailles, 9 - 4030 GRIVEGNEE

📞 0497 / 23 29 90 - 04 / 343 10 01

✉️ secretaire@lesroteusdihoussaie.be



URBAN Serge

Assurances - Adjoint trésorier

📍 Avenue Jean Hans, 56 - 4030 GRIVEGNEE

📞 04 / 341 19 36 - 0496 / 48 81 75

✉️ assurances@lesroteusdihoussaie.be



GOUDERS Paul

Responsable salle

📍 Rue Haut des Tawes, 226 - 4000 LIEGE

📞 0498 / 46 18 41

✉️ salle@lesroteusdihoussaie.be



VICENZI Eugène

Responsable Matériel

📍 Rue Ernest Malvoz, 110
4610 BEYNE-HEUSAY

📞 0493 / 38 64 48

✉️ materiel@lesroteusdihoussaie.be



COLLARD Maurice

Promotion

📍 Rue Arnold Trillet 209 - 4630 SOUMAGNE

📞 0477 / 75 03 35

✉️ promotion@lesroteusdihoussaie.be



BEAUJEAN Joëlle

Responsable Cuisine

📍 Rue Croix Visé - 4610 BEYNE-HEUSAY

📞 0474 / 64 47 45

✉️ cuisine@lesroteusdihoussaie.be



DEPREZ Christine

Responsable Boutique

📍 Rue de Beyne, 73 - 4020 JUPILLE

📞 0496 / 73 42 03 - 04 / 362 16 66

✉️ boutique@lesroteusdihoussaie.be



ROSSITTO Giuseppe

Responsable Parking

📍 Rue Fagnery, 37 - 4050 NINANE

📞 0495 / 23 14 84

✉️ parking@lesroteusdihoussaie.be



JOSET Arlette

**Secrétaire adjointe
Réalisation feuille de Houx
Organisation voyages**

📍 Grand Fontaine, 10 - 4610 Beyne-Heusay

📞 0475 / 66 95 72

✉️ secretaire2@lesroteusdihoussaie.be



BELLENS Arthur

Responsable Voyages

📞 0495 / 51 39 82

✉️ voyages@lesroteusdihoussaie.be

La Feuille de Houx



n°4

Septembre 2023

Sommaire

Organigramme des Roteus	2
Editorial	3
Roteu's Anniversaire	4
Roteu's Membres	5
Roteu's Agenda	5
Roteu's Marches conseillées	6
Roteu's Recette	7
Roteu's Walon	9
Roteu's voyage à Chatelet	10
Roteu's Presse	11
Roteu's Nature	11
Roteu's Annonce	12
Roteu's Reportages	13
La marche du Houx	15

Editorial

Chers amis Roteuses et Roteus,

Maintenant que l'été et les vacances se terminent il est temps de penser à nos futures activités et principalement notre grande **marche des 4 et 5 novembre prochain**. Vous trouverez d'ailleurs dans cette feuille de Houx tous les détails à ce propos avec la liste des bénévoles et leurs fonctions. D'avance un grand merci pour l'implication de chacun.

Mais je voudrais aussi et surtout vous faire part de ma grande satisfaction quant à l'évolution de notre club. De nouveaux membres viennent encore s'ajouter à la grande famille des Roteus. Nos différentes activités, verres de l'amitié, marches de la fédération ou aux marches d'entraînement, etc continuent à attirer de nombreux participants. Et le palmarès revient à notre car d'un jour à Rochehaut le 15 août dernier. Nous étions 78 à nous rendre dans cette belle région de la vallée de la Semois. Et d'après les échos, je pense que chacun a pu y trouver son « bonheur » : que ce soit sur les beaux circuits de la marche vallonnés et boisés à souhait ou par la découverte du village et notamment son beau parc animalier qui a ravi plus d'un. Le temps était aussi de la partie pour nous permettre de savourer un repas, une collation ou un verre aux différentes terrasses du club ou du village. Et merci à chacun pour sa bonne humeur.

Dans cette dernière feuille de Houx de l'année vous trouverez les différentes activités qui clôtureront 2023.

Au plaisir de vous retrouver bientôt sur les circuits ou lors d'une activité. Et surtout n'oubliez pas notre grande marche : nous vous y attendons nombreux que ce soit pour marcher ou tout simplement venir partager un moment avec nous à la salle.

Jean-Luc Dehault, président

PS. Petit rappel : notre marche des 4 et 5 novembre se déroulera à la salle St Barthélemy, rue Cardinal Mercier 28 à Beyne-Heusay.



n°4 Septembre 2023

La Feuille de Houx

3



Roteu's Anniversaire

Nous souhaitons un très joyeux anniversaire aux Roteus sous le signe du :



Balance : 23 septembre au 22 octobre

25/09 BELLENS Arthur	06/10 DAL BIANCO Luigi	16/10 DECHARNEUX Marie Ange
26/09 SCHWANEN Suzanne	07/10 CALUSO Anne-Marie	17/10 KECH Laurence
28/09 DELANAYE Patricia	10/10 SMETTE Gilberte	19/10 DASSY Marthe
29/09 ROSSITTO Giuseppe	10/10 MIR FERNANDEZ Jean-François	21/10 LACROIX Dominique
30/09 VANWERTS Alain	11/10 WILDERIANE Bernadette	22/10 GHISSE Françoise
02/10 VICENZI Eugène	13/10 LOVINFOSSE Anne	22/10 JOSSART Jacques
05/10 VIGILANTE Maria		



Scorpion : 23 octobre au 22 novembre

28/10 DESLOOVERE Eveline	07/11 ELIAS Jeanine	18/11 AMBROSIO Lorenzo
02/11 HABRAN Jacqueline	13/11 BLANCO Serge	18/11 PIROTTON Christiane
03/11 BISCONTI Alfredo	14/11 PIETTE Georgette	20/11 SCHOLSEM Paul
05/11 RENARD Philippe	15/11 TOUSSAINT Lucienne	22/11 LAMBERTZ Arlette
06/11 FREROT Michel	16/11 VANSTRAELEN René	22/11 DE GROEVE Evelyne



Sagittaire : 23 novembre au 21 décembre

23/11 MARTIN Jeanne	07/12 THOME Marie-José	18/12 KHOLEN Evelyne
28/11 GOTHOT Valérie	10/12 HEBLINCK Diane	19/12 MAILOT André
02/12 HENGER Marie Paule	11/12 BASELE Nyota	21/12 SAROLEA Patricia
03/12 VAN DEN EIJNDE Patricia	16/12 FRANKEN Marie-Catharina	



Capricorne : 22 décembre au 20 janvier

22/12 NIESSEN Danielle	07/01 DETAFFE Sylvie	15/01 JOSET Arlette
23/12 SAVO Toni	07/01 MAKA Victoria	15/01 CAUFRIEZ Chantal
24/12 HUTOY Josette	09/01 GARRIDO Renate	16/01 WUYTACK Agnès
24/12 BAIWIR Martine	10/01 LECHANTEUR Jacqueline	17/01 LEONARD Isabelle
01/01 DOMMES Véronique	11/01 POUMAY Didier	19/01 TAMBOUR Agnès
03/01 LINCE Josée	11/01 BIEMAR Jean	19/01 SECLI Roberto
04/01 CIRAULO Jean-Philippe	12/01 DETHIER Céline	20/01 GRAVAGNO Joseph
06/01 URBAN Serge	14/01 LEPONCE Rachel	





Roteu's Membres

Nous souhaitons la bienvenue aux nouveaux affiliés des ROTEUS :

BELMONTE	Carine	Grivegnée	MARVILLE	Josiane	Flémalle
BICHELLI	Valérie	Olne	PADOAN	Jean-Charles	Beyne-Heusay
DE BLESER	Gisèle	Trooz	SAROLEA	Patricia	Angleur
DE GROEVE	Evelyne	Beyne-Heusay	SAVO	Toni	Beyne-Heusay
DELANAYE	Patricia	Ans	THESIAS	Christine	Grivegnée
HARDY	Liliane	Romsée	VANWERTS	Alain	Beyne-Heusay
KOVAC	Martine	Fléron			



Roteu's Agenda

Dimanche 24 septembre **Verre du mois à Awans** de 11h à 14h (accueil par Jean Biemar)

Samedi 7 octobre **PROLOGUE DE LA MARCHE DU HOUX**
+ dîner Fromage + animation

Mercredi 18 octobre Marche en semaine du club à Sprimont

Dimanche 22 octobre **Verre du mois à Warsage** de 11h à 14h (Accueil par Serge URBAN)

Samedi 4 et dimanche 5 novembre **48^e marche internationale du Houx** (salle Barthelemy)

Dimanche 12 novembre Verre du mois à Saive de 11h à 14h (accueil par Eugène VICENZI)

Samedi 25 novembre Car + **marche à Châtelet + excursion marché de Noël Maredsous**
+ repas fin d'année du club à la salle de Bois de Breux

Jeu 30 novembre Marche en semaine du club à Kanne

Dimanche 16 décembre **Verre du mois à Soumagne** de 11h à 14h
(accueil par Jean-Michel DELHAXHE)

2024

Samedi 16 mars **12h : Assemblée générale** + repas + animation musicale

Samedi 13 avril **Prologue** + repas spaghetti

Samedi 11 mai **Marche de la fête des mères**

VOUS RETROUVEREZ TOUTES CES INFORMATIONS SUR NOTRE SITE INTERNET :

www.lesroteusdihoussaie.be



Roteu's Marches conseillées

Octobre 2023

Dimanche 01/10	Les marcheurs Franchimontois 4910 Theux
Dimanche 01/10	Les Claps Sabots de Pousset 4350 Momalle [annulé]
Samedi 07/10 Dimanche 08/10	Mortier C'est L'Pied 4670 Blegny
Samedi 14/10 Dimanche 15/10	Pomona Trotters 4840 Welkenraedt
Samedi 14/10	Marcheurs du Fort de Battice 4651 Battice
Samedi 21/10 Dimanche 22/10	Marcheurs Alliance Warsage 4608 Warsage
Samedi 28/10 Dimanche 29/10	Les Bolt'in Esneux 4130 Esneux
Samedi 28/10	Marcheurs de Bellevaux 4960 Bellevaux
Samedi 28/10 Dimanche 29/10	Charly's Wanderclub Montenu 4770 Montenu

Novembre 2023

Samedi 04/11 Dimanche 05/11	Les Roteus di Houssaie 4610 Beyne-Heusay
Samedi 11/11 Dimanche 12/11	Cercle Royal des Marcheurs de Saive 4671 Saive
Samedi 18/11 Dimanche 19/11	La Royale Godasse Oupeye 4680 Oupeye
Samedi 18/11	Les Piquants-Herve 4650 Herve
Samedi 25/11 Dimanche 26/11	Les Bruyères en Marcheur 4030 Griuegnée
Samedi 25/11	Marcheurs des Echos de la Mehaigne 4280 Hannut

Décembre 2023

Dimanche 03/12	Noir et Blanc Romsée 4624 Romsée
Dimanche 10/12	Comité Provincial de Liège 4141 Banneux
Samedi 16/12	Les Marcheurs de la Magne 4630 Soumagne
Samedi 23/12	Les Djales d'Anhée 5537 Denée
Samedi 23/12	Amis Marcheurs Iuoz 4400 Iuoz

Nous insistons sur le fait que les marches conseillées n'imposent pas une contrainte et chacun est libre du choix de l'endroit, du type de marche, de la date et de l'heure du départ. Le calendrier de la F.F.B.M.P. est disponible au prix de 2,00€ auprès des permanents lors de chaque marche. Le nouveau calendrier ne prend en compte QUE les marches de la F.F.B.M.P.. Les marches du VGDS, VWF Antwerpen, Vlaams Brabant, Limbourg, et encore d'autres NE SONT PLUS reprises dans notre calendrier.



Déconstruction - Terrassement - Egouttage - Containers



LUCAS DAVID
Travaux publics & privés

rue du Pont 2 | B-4360 OREYE | +32 19 677 659

www.lucas-david.com



Crème de courgette aux tomates et croûtons frits

4 pers, préparation : 10 min, cuisson : 5 + 15 min, facile

Ingrédients :

- 300 g de courgette pelée
- 450 g de tomate fraîche mondée
- 300 g d'oignon pelé
- Huile d'olive
- Sel et poivre noir
- 1 dl de crème fraîche
- 1 tartine de pain frais au levain et cerfeuil effeuillé

Recette :

1) Couper les 3 légumes en mirepoix et les étuver en casserole avec un filet d'huile d'olive 5 minutes à couvert, ajouter de l'eau à hauteur des légumes et cuire lentement 15 minutes au maximum. Mixer, assaisonner et tenir de côté.

2) Toaster le pain et le couper en triangles, effeuiller grossièrement le cerfeuil frais.

3) Réchauffer le potage, détendre avec un peu d'eau si c'est trop épais, ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement, servir en assiette creuse, garnir de cerfeuil et de triangles de pain.

Vin conseillé : Les Agapes rosé de Vin de Liège

Petit truc : Je n'ai rien inventé, cette recette me vient de ma Maman qui la servait chaude à l'occasion, mais aussi très glacée lorsque la température extérieure et le beau soleil de nos campagnes l'exigeaient ! Dans ce cas, la crème fraîche n'est pas obligatoire, mais relevée d'un peu d'épices et de Tabasco, ça peut devenir un terrible amuse-bouche ou plus si affinités...

Recette de Philippe Renard
Président de Slow Food Liège, info@philosophiedecuisine.be

Mon billet d'humeur...

Soyons chauvin pour nos fromages belges...

Les 26 et 27 août 2023 a eu lieu la Fête du Fromage au Château de Hargé à Aywaille. J'ai fait partie plusieurs fois du jury composé de restaurateurs, de chroniqueurs et de personnalités du monde de la gastronomie. Nous avons déguster une flopée de toutes sortes de fromages, il devait y en avoir une trentaine, heureusement que de l'eau est à table pour se neutraliser la bouche. Par catégorie, chacun devait élire ses coups de cœur, tout cela sans connaître le nom du fromage et encore moins celui du producteur, ils sont juste numérotés. J'ai constaté qu'il y a de plus en plus de fromages au lait cru et bio, cela me reconforte quant à la qualité de la dégustation. Je suis surtout heureux des merveilleux talents de nos producteurs.

Là, je rentre d'une prestation à la Petite Foire Agricole Paysanne de Neufchâteau avec la redécouverte de la mozzarella de bufflonne bio chez Buffl'Ardenne, une vraie merveille ! brigilte@bufflardenne.be

Que la fête commence ! Dans cette région, il y a beaucoup de belles balades à faire pour Les Roteus...

Philippe Renard
(également membre des Roteus)



Comment faire son levain naturel ?

Voici la version extraite du livre incontournable d'Eric Kayser, « Le Larousse du Pain » aux éditions Larousse-Cuisine parut en 2013.

Pour 250 g environ de levain liquide : mais on peut prévoir le double !

- 70 g de farine de seigle bio type 130
- 120 g d'eau de source à 20°C
- 5 g de miel de fleur liquide très parfumé ou de sirop d'orgeat local bio
- 50 g de farine de blé de froment bio type 65



Le 1^{er} jour. Dans un bol, mélanger à la spatule 10 g de farine de seigle avec 10 g d'eau de source et ajouter 2,5 g de miel liquide. Couvrir d'un linge et laisser 24 heures à température ambiante. Mélanger à nouveau si le levain « croute ».

Le 2^{ème} jour. Des bulles se sont formées à la surface. Dans un récipient plus grand, mélanger 20 g de farine de seigle, 20 g d'eau de source et 2,5 g de miel liquide. Y incorporer la préparation précédente. Cette opération s'appelle « rafraichir le levain ». Recouvrir d'un linge et laisser fermenter 24 heures.

Le 3^{ème} jour. Le mélange « bulle » et travaille. Dans un récipient plus grand encore, mélanger 40 g de farine de seigle et 40 g d'eau de source. Y incorporer la préparation précédente. Recouvrir d'un linge et laisser fermenter 24 heures.

Le 4^{ème} jour. Ajouter 50 g de farine de blé de froment et 50 g d'eau de source et mélanger. Votre levain dit de « tout point » est prêt à l'emploi. Il a la consistance d'une pâte à crêpes épaisse. Le conserver au frigo dans un bocal en verre muni d'un couvercle en verre également, sans le joint en caoutchouc, type bocal à stériliser (Le Parfait ou Weck) pour faire votre pain dont voici la recette...

Ma fabrication du pain au levain naturel

Le premier jour :

1) A 9h, prendre 250 g de levain qui est au frais, le déposer dans un saladier en bois, en inox ou en verre, (moi, c'est en bois d'olivier !) ajouter 60 g d'eau de source à T° ambiante, puis 100 g de farine de seigle type 130, bien mélanger le tout et laisser reposer jusqu'à 21 h recouvert d'un essuie bien humecté.

2) A 21h, dans les 410 g de levain, ajouter 240 g d'eau de source à T° ambiante, puis 400 g de farine de seigle type 130 et laisser de nouveau au repos jusqu'à 9 h le lendemain matin à couvert comme précédemment.

Le lendemain :

1) A 9 h, mettre le levain « rafraîchi » dans la cuve d'un batteur électrique ou dans un grand récipient si ce sera fait à la main. Préparer dans un poêlon 720 g d'eau de source à 25° et 26 g de sel de mer précisément très bien dissous au fouet, utiliser un thermomètre de contrôle, puis verser sur le levain, bien mélanger, ajouter 1.200 g

de farine de froment type 65, 70 ou 80 suivant votre goût ou un mélange de 400 g de farine d'épeautre avec 800 g de farine de froment type 65, mélanger de nouveau pour obtenir une pâte bien lisse et homogène.

2) Travailler cette pâte juste pour en faire une grosse boule, la remettre dans le saladier adéquat dans lequel il y a un essuie sec posé sur le fond, rabattre les bords vers le centre, couvrir d'un essuie humide et laisser reposer 2 heures à T° ambiante.

3) Sortir la pâte en la saisissant à l'aide de l'essuie de fond et placer celui-ci sur le plan de travail, étendre la pâte en un grand rectangle avec le bout des doigts, ça forme logiquement des trous dans la pâte, sur la longueur de l'essuie, rabattre en portefeuille en pliant avec l'essuie sec de chaque côté. Faire une deuxième fois l'opération avec le bout des doigts et pliage en portefeuille, remettre la pâte



ELEVA



Depuis 2009

- Installations, dépannages des systèmes photovoltaïques, systèmes de ventilations simple et double flux
- Borne de recharge pour véhicule électrique
- Installation de climatisation air conditionné
- Dépannage dans l'électricité générale maison
- Installations de caméra de surveillance
- Installation, dépannage de parlophonie, vidéophonie
- Motorisations de portails, garage, etc.

0455 10 65 00

à l'aide de l'essuie sec dans le saladier et laisser reposer 20 minutes couvert de l'essuie humide.

4) Faire exactement la même chose une seconde fois.

5) Poser la pâte sur le plan de travail légèrement fariné en retirant l'essuie sec et couper 250 g de cette pâte, la mettre dans un bocal non hermétique pour la prochaine production de pain, puis placer le bocal au frigo.

6) Peser la boule de pâte restante et la diviser en 4 pâtons du même poids, donner la forme souhaitée en étalant chaque pâton du bout des doigts puis rabattre en portefeuille, faire tourner la pâte avec l'intérieur de la main pour lui donner la forme souhaitée, longue ou ronde.



7) Fariner largement 4 bannetons longs ou ronds et y déposer la pâte avec la « soudure » vers le haut, les couvrir d'un essuie humide et laisser reposer au moins 2h à T° ambiante.

8) Préchauffer le four à 230° avec un bac vide pouvant contenir de l'eau dans le fond du four ou utiliser la fonction cuisson du pain de votre four

muni d'une fonction vapeur. Retourner les pâtons sur une plaque farinée ou sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson, lamer en croix ou d'une autre façon avec une lame de rasoir ou avec une lame prévue à cet effet en creusant un sillon de 1 cm de profondeur. Ajouter 1 litre d'eau chaude dans le bac qui est dans le fond du four, mettre rapidement la plaque avec les 4 pâtons dans le four, fermer la porte, redescendre la T° de celui-ci à 210°C, puis à 180°C à mi-cuisson. Cuire entre 40 et 50 minutes, la seule façon de voir si le pain est cuit, est d'en saisir un et de frapper sur le dessous comme on toque à une porte, le bruit doit sonner creux...

Si après cela, vous ne voulez pas faire votre pain maison, c'est votre droit le plus strict. Mais ne vous plaignez plus du prix exorbitant du pain truffé d'air que vous achetez chez le boulanger du village ou de votre quartier. Il est pourtant écrit en grand sur la vitrine : « Boulangerie Artisanale ». Artisanale mon œil !... Allez bon courage et bon pain !



Roteu's Walon

Lîdjwès

Awè, dj' a fêt come tot l' monde: dj' a profité dès bès djoûs po m' rimouwer on pô... Nonna, nin tot l' minme cwant-i féve tchôd a s' cûre in-oû dizos s' calote ! Èt, la qu' dji u' djâse di m' rimouwer on pô, dji vou dire qui dji m' a mètou éco pus vol'tî auâ lès vòyes... N' a nou risse !... Dji m' a sètchî èrî dès cotes di nosse bone vèye di Lîdje po-z-aler hèrer m' narène on pô pus lon, divins lès-afères dès-ôtes «bones vèyes»...

Adon, so l' trèvins d' mès porminâdes, dj' a rèscontré tot plin dèl djint èt dj' a tapé 'ne pitite copène avou onk ou l' ôte. Vos savez bin çou qu' c' èst, èdon : nos-ôtes lès Lîdjwès, on-z-a bin mâlâhèye dè mêttri nosse badjave. La qu' on s' ramouye li goçi a 'ne tèrresse di café, fât tofér qu' on dèye on p'tit mot a nosse uwègin minme s' on nèl kinohe nin !...

Dji n' sé nin vos, mins mi, c' èst parèy a tot côp bon : dji n' a nin co avu l' tins dè dire qwè èt come, rapôrt a mi, qui m' uwègin a dèdja lèyî hiper :

- Vos-èstèz d' Lîdje, vos !

- Awè vos l' avez-st-ad'uiné... Èt, kimint...

- Vosse manière dè djâzer... Voste ac'sant... Vos...

Awè, dji m' dote bin qu' i n' èst nin scrît «Lîdjwès» so m' front èt qu' dji n' a nin deûs pèrons qui blaw'tèt divins l' poupâ d' mès-oûy, come di djusse ! Dji m' dote bin, tot fî parèy, qui dji n' tchante nin come on Marsèyès èt qui dji n' fê nin 'ne boke come li cou d' ine poye po «causer» come on Parisyin. Awè, dji so Lîdjwès èt dj' ènnè so fir, al copète dè martchî !...

Adon, c' èst-a ç' moumint-la qui dji fê sau a m' «copèneûs» qui nos-avans deûs lingadjes, nos-ôtes lès Lîdjwès : li walon qu' on-z-a todi tofér djâgé èt l' françès qu' on nos-a-st-oblidjî a-z-aprinde, la qu'on-z-a d'vou aler è scole. Èt d' èlzî fê comprinde qui nos n' nos-avans mây polou fê cwite dès sinteûrs, dès coleûrs èt dès-èhowes di nosse prumî lingadje èt qui c' èst câse di çoula qui nos k'pitans l' françès «al môde di Lîdje»...

Paul-Henri Thomsin



Roteu's voyage à Chatelet

CAR D'UN JOUR A CHATELET (dernier de l'année)

Nous avons le plaisir de vous informer que notre prochain déplacement en car, aura lieu le **Samedi 25 Novembre 2023** à Châtelet (Hainaut),

**Le club « Les écureuils de Châtelet »
y organise**

**Leur 23^{ème} grande marche des Potiers
(distances : 4 - 7 - 13 et 20 km)**

Salle du Parc Communal de Châtelet, rue des Campagnes

Départ : 7h00 rue de Herve, 657 à Bois de Breux
(Grivegnée), devant l'église

Etapes :

- A La salle rue Nicolas Spirou à Grivegnée pour le petit déjeuner chez nos amis du club de Jupille Bruyères.
- Départ de Jupille Bruyères vers 8h vers Châtelet.
- Départ de Châtelet vers 14h30 pour le marché de Noël à l'abbaye de Maredsous.
- Départ de Maredsous vers 17h00-17h30.
- Retour vers Bois de Breux pour le souper de fin d'année du club, dans la salle paroissiale de Bois de Breux (à côté de l'Eglise).

Le détail du souper sera envoyé un peu plus tard.

Prix :

- Membres : 16 € Ambiance assurée (inscriptions aux marches comprises et pourboire au chauffeur).
- Non-membres : 20 €.

Réservation :

- Par mail auprès de Jean-Luc Dehault : j.l.dehault@live.be.
- Par courrier : JL Dehault, rue d'Affnay 18 - 4610 Beyne-Heusay.

Paiement :

- Sur le compte des Roteus : BE 58 7925 1904 9779.

Nous vous attendons nombreux.



Jean-Luc DEHAULT
Président 0471/532706



+32 (0)4 358 19 09
CENTRE COMMERCIAL BAY BONNET 5
4620 FLÉRON

C.E.S Châssis
Patrick
Patrick Perrone SRL

0475 65 23 87
AV. DES PERDRIX, 26 // 4121 NEUPRÉ

CHÂSSIS // PORTES // VERANDAS





Ordures, il est plus que le temps de faire le tri

Nos déchets sont partout : dans les rues, Les forêts, les océans et ... dans l'espace ! l'excellente exposition « Ordures, l'expo qui fait le tri » nous fait comprendre leur nature, leur dangerosité et leur impact.

Les chiffres parlent

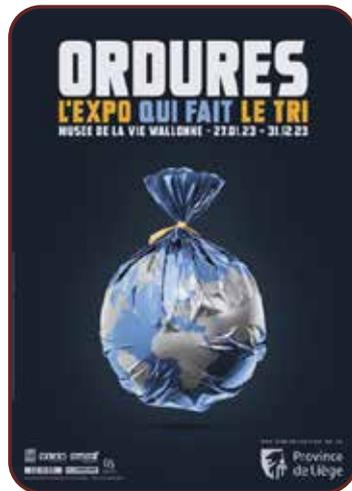
La quantité de nos déchets donne le vertige ! Chaque année, nous engendrons 2 milliards de tonnes de débris dans le monde. Dans l'espace circulent des millions de débris spatiaux provenant d'anciennes fusées et satellites. La Méditerranée est la mer la plus polluée du monde avec 570.000 tonnes de plastiques qui y échouent chaque année. En Wallonie, depuis 2017, 120 tonnes de déchets ont été ramassés dans les rivières dont deux vélos. Repêchés dans la Meuse, ils figurent dans l'expo. Le plastique est devenu une problématique environnementale majeure. Seuls 9% des milliards de tonnes de plastiques synthétiques créés dans le monde depuis les années 1950 ont été recyclés. La pandémie de covid-19 a fait exploser sa production. Plus de 1,56 milliard de masques auraient fini dans nos océans en 2020. Après les inondations en juillet 2021, rien que sur le territoire liégeois, plus de 90.000 de déchets ont été évacués... Tout est très clairement démontré et

expliqué à coups de graphiques, de statistiques, de photos, de dessins et... d'oeuvres d'art.

Les solutions

Après ce bilan consternant, il est temps de passer aux solutions... En premier lieu, le tri de nos ordures. Certes, Le Belge est dans le top mondial de la sélection et du recyclage de ses déchets, mais les rebuts industriels (90% de la quantité des déchets en Belgique) posent toujours problème et constituent un immense défi. Il faut saluer le projet Multi-pick, conçu à Liège, qui permet de récupérer les métaux issus des déchets électriques et électroniques. Ce tri intelligent robotisé (un modèle réduit baptisé Ouftri, est présent à l'expo), commandé par une intelligence artificielle, est déjà opérationnel dans la région de Mons. Une fois les tris effectués, comment tirer parti de nos déchets ? Réparer, réemployer, créer du neuf, recycler... L'expo nous souffle

plein d'idées pour leur donner une nouvelle vie. Tout - ou presque - est possible. Instructive, pédagogique, passionnante, l'expérience est vraiment incontournable. A voir sans tarder !



A voir

Musée de la Vie Wallonne, Cour des Mineurs à 4000 Liège, jusqu'au 31 décembre 2023.

Extrait du journal Télépro du 10 août 2023



Le gouet tacheté

L'Arum maculatum, et oui ça existe ;) plus communément appelé Arum ou Gouet tacheté est une plante sauvage que l'on trouve en sous-bois dans de nombreuses régions. Son feuillage décoratif apparaît tôt au printemps et disparaît en milieu d'été. Il est souvent tacheté de brun foncé.



Sa floraison prend la forme d'une inflorescence verdâtre. Cette fleur a la particularité d'émettre de la chaleur et de diffuser une odeur d'excréments qui attire les mouches qui assurent la pollinisation.

La fructification, en fin d'été, composée d'un épi de baies d'un rouge orangé très vif est décorative. Mais ne vous fiez pas à ces belles baies colorées. Cette plante est toxique dans toutes ses parties qui contiennent des substances très irritantes pour la peau, la bouche, la langue et la gorge. Heureusement le goût âcre de la plante dans la bouche empêche d'en consommer en grande quantité et les dommages sévères sont souvent évités.





Roteu's Annonce

Prologue et repas fromage du samedi 7 octobre

Cette année encore nous organisons le **prologue de notre marche du Houx** qui aura lieu le samedi 7 octobre.

Départ à 9h : 12 km et 9km - à 10h : 6 km - à 10h30 : 4 km.

Après le prologue, nous aurons la joie de se retrouver à la salle Saint-Barthelemy (rue Cardinal Mercier, 38) à Beyne-Heusay aux alentours de 12h30 pour y déguster un excellent repas fromages, ainsi qu'une animation musicale.

Inscription au repas fromage pour le 30 septembre au plus tard.

Le prix du repas sera de 15 € par personne.



Marche Halloween : samedi 4 novembre de 10h30 à 14h30

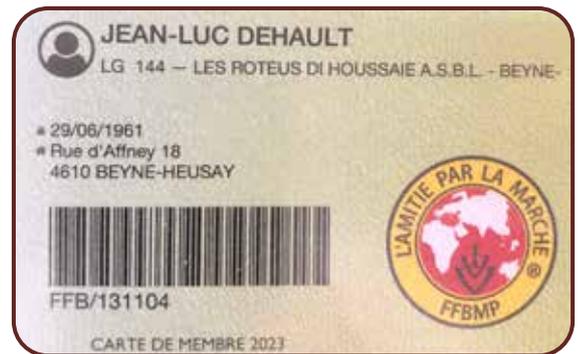
Cette année encore, lors de notre marche du Houx, un **parcours de 4 km spécial « Halloween »** pour les enfants sera animé de 7 stands.

Marche Halloween organisée en collaboration avec le PCS de l'administration communale de Beyne-Heusay



COTISATIONS 2024

Nous voici arrivés aux derniers mois de l'année 2023, et il est temps de préparer les fêtes de fin d'année, Il est également temps d'envisager le renouvellement de votre cotisation. Cette cotisation **2024** reste au même prix que par le passé, c'est à dire de **11€**. Pensez à verser votre cotisation sur le compte des **Roteus BE58 7925 1904 9779** et si possible avant le 10 décembre 2023. De cette manière vous serez assurés dès le 1er janvier 2024. Le travail de notre trésorier, et la mise à jour de votre affiliation n'en seront que plus aisés.



Un tout grand merci de votre bonne compréhension.

Ne pas oublier de faire remplir le formulaire de votre mutuelle pour le remboursement de votre cotisation. (à renvoyer à Jean-Luc DEHAULT par mail ou par courrier)

L'amour c'est
Regarder ensemble
dans la même direction et
voir que ce n'est pas la bonne direction
Parce que je te l'avais bien dit
que ce n'était pas par là qu'on devait passer
Mais comme d'habitude, tu n'écoutes jamais
et du coup ont est perdus
Voilà, bravo!





Roteu's Reportages

Car à Rochehaut le 15 août 2023



n°4 Septembre 2023

La Feuille de Houx

Marche d'entraînement à Anthisnes le 5 août 2023



Souper spectacle du 1^{er} septembre 2023





La marche du Houx

4 et 5 novembre 2023

Responsables Parcours	VICENZI Eugène DEHAULT Jean-Luc	0493/386448 0471/532706
Responsable Bars	BIEMAR Jean	0473/577074
Responsable salle et comptoir crêpes et gaufres	GOUDERS Paul	0498/461841
Responsable cuisine	BEAUJEAN Joelle	0474/644745
Responsables jetons et caisses	DELHAXHE Jean-Michel URBAN Serge	0476/915725 0496/488175
Matériel	VICENZI Eugène	0493/386448
Assurances	URBAN Serge	0496/488175

LISTE DES BENEVOLES + FONCTIONS

DATE	POSTE	BENEVOLES	HEURES	DIVERS
Jeudi 2/11	FLECHAGE Rendez-vous au dépôt pour enlever le matériel : Rue de Fyenbois, 79 4610 Beyne Heusay	EVANGELISTA Bruno HOYOIS Muriel NYSSSEN Leopold	9h00 - fin	Boucle 42 km
		COLLARD Maurice MIR Jean-François	9h00 - fin	Boucle 30 km
		PEIGNEUX Christiane VILLANI Daniello BOUTS Benoît	9h00 - fin	Boucle 21 km
		MARENNE François PADOAN Jean-Charles	9h00 - fin	Boucle 12 km
		NYSSSEN Leopold SCHWANEN Suzanne GRAVAGNA Joseph	9h00 - fin	Boucle 9 km
		GUARDATI Franca STRAET Guy	9h00 - fin	Morceau 4 km et 6 km
	RECEPTION CLEFS DE LA SALLE POSE MATERIEL CUISINE MATERIEL POUR CONTROLES	BIEMAR Jean VICENZI Eugène	8h30 - fin	Assurance véhicules
	POSE PANNEAUX ET FLECHES FFBMP	DEHAULT Jean-Luc EVANGELISTA Bruno	9h00 - fin 13h00 - fin	
	INSTALLATION ELECTRIQUE + MICRO + RACCORDEMENTS	DELHAXHE Jean-Michel	9h00 - fin	
	PREPARATION SALLE	Trillet Pierre Orsini Michel Cristoferi Valter Ambrosio Lorenzo Stroobants Daniel Urban Serge Kech Laurence Gouders Paul Biemar Jean Vicenzi Eugene Mairlot André	9h00 - fin	

4 Septembre 2023

La Feuille de Houx

15

**Jeudi
11/05**

ACHATS MARCHANDISES	PEIGNEUX Christiane VICENZI Eugène	14h00 - fin 14h00 - fin
---------------------	---------------------------------------	----------------------------

Vendredi 3/11

LIVRAISONS AUX CONTROLES	VICENZI Eugene CRISTOFERI Valter	9h00 - fin
PREPARATION DES DENREES	BEAUJEAN Joelle MINGUET Yolande DI VICENZI Paola BAIWIR Martine	9h00 - fin
RECEPTION BRASSEUR	BIEMAR Jean GOUDERS Paul	8h30 - fin
Dernières mises en place fléchage	DEHAULT Jean-Luc EVANGELISTA Bruno	9h00 - fin
DECORATION SALLE	PIETTE GEORGETTE	9h00 - fin
ENLEVEMENT VEHICULE MERCEDES	DEHAULT Jean-Luc GOTHOT Valérie	16h

Samedi 4/11

PREPARATION DENREES CONTROLES	PEIGNEUX Christiane	6h00 - fin
PREPARATION DENREES CUISINE	BEAUJEAN Joelle MINGUET Yolande DI VICENZI Paola BAIWIR Martine STERKENDRIES Monique DEPREZ Christine PARINELLO Rina	7h00 - fin 9h30 - fin 9h30 - fin 9h30 - fin 6h00 - fin 11h45 - 13h00 13h00 - 15h00
REPLACEMENT CUISINE (si nécessaire)	SERVAIS Nicole GUARDATI Liliane	
FRICASSEE	MINGUET Yolande	6h30 - fin
PREPARATION SANDWICHS	KOPP Solange SAGRAFINA Violette	6h00 - fin
SERVICE EN SALLE	AMBROSIO Lorenzo GARRIDO Renate GARRIDO Rose marie GARRIDO Dolores FLOYMON Janine COHEN Alan BASELE Nyota VAN DEN EIJNDE Patricia DETAFFE Sylvie	7h00 - fin 8h00 - fin 8h00 - fin 10h00 - fin 12h00 - 17h00 12h00 - fin 12h00 - fin 12h00 - fin 12h00 - fin
COMPTOIR CREPES	KHOLEN Evelyne LINCE Josée SERVAIS Nicole LEPONCE Rachel	6h30 - fin 7h30 - 13h00 12h00 - fin 10h00 - fin
BAR CAFE	BIEMAR Jean CASAS Marguerite LECHANTEUR Jacqueline FRANSSEN Marie Josée	6h15 - 10h00 6h15 - 10h00 10h00 - 14h00 10h00 - 14h00
BAR	BIEMAR Jean GOUDERS Paul JOSET Arlette	6h15 - fin 6h15 - fin 11h00 - fin
VAISSELLE	ORSINI Michel SPILLEBEEN M Louise TRILLET Pierre VAN MEENSEL M Louise VERBIEST Georgette INNOCENTE Pierina HOYOIS Muriel TOUSSAINT Lucienne PIROTTON Christiane	8h00 - 12h00 8h00 - 12h00 8h00 - 12h00 8h00 - 12h00 12h00 - 15h00 12h00 - 15h30 12h00 - 15h30 15h30 - fin 15h30 - fin
POLYVALENTS et REMPLACEMENTS	à définir	8h00 - fin 8h00 - fin

Samedi 4/11

PAPIER WC surveillance	PERSONNEL DE SALLE	6h30 - fin	
INFIRMERIE	BIEMAR Jean BEUKEN Hubert	6h30 - fin	
VENTE DES JETONS	SCHOLSEM Paul CASAS Marguerite URBAN Serge	7h30 - fin 8h00 - 11h00 7h30 - fin	
MONTAGE BOUTIQUE DES ROTEUS	DEPREZ Christine	8h00 - fin	
ACCUEIL NÉERLANDOPHONES	FLOYMON Janine	8h30 - fin	
INTERVENTION SI PROBLEME PARCOURS	BOUTS Benoît	8h30 - fin	Assurance véhicule
APPROVISIONNEMENT CONTRÔLE	VICENZI Eugene	6h30 - fin	
INSCRIPTIONS A LA MARCHÉ	DECHEF Arlette ROMMES Yuan	6h30 - 15h00	
CONTRÔLE DEPART SCANNER	BEUKEN Hubert	6h30 - 15h00	
SECRETARIAT ASSURANCES	URBAN Serge	6h30 - fin	
RELATIONS PUBLIQUES	DEHAULT Jean-Luc	6h30 - fin	
AFFILIATIONS	DELHAXHE Jean-Michel	6h30 - fin	
PARKING	ROSSITTO Pipo DEHARD Olivier WALRAVENS Yuan BLANCO Serge	6h15 - 13h00	
NAVETTE MERCEDES (Parking - salle-Parking)	GOTHOT Valérie	6h30 - fin	
OUVERTURE PARCOURS Avec vélo 3 équipes	GUARDATI Franca	6h30 - fin	Boucle 4 et 6 km
	EVANGELISTA Bruno GRAVAGNA Joseph	6h30 - fin	Boucle 9 km
	EVANGELISTA Bruno GRAVAGNA Joseph	6h30 - fin	Boucle 12 km
	EVANGELISTA Bruno GRAVAGNA Joseph	6h30 - fin	Boucle 21 km
	VILLANI Daniello PADOAN Jean-Charles	6h30 - fin	Boucle 30 km
	VILLANI Daniello PADOAN Jean-Charles	6h30 - fin	Boucle 42 km
CONTRÔLE 1 Pont de Chênée	HONTOIR Michel PEIGNEUX Christiane	6h30 - fin	
CONTRÔLE 2 Château de Colonster	NYSSSEN Leopold BELMONTE Carine	7h00- fin	
CONTRÔLE 3 Bois de Boncelles	2 scouts de Fayenbois	8h00 - 16h00	
CONTRÔLE 4 Salle de Vaux	STROOBANTS Daniel Maeline SARLET Gisele	7h00 - fin	
CONTRÔLE 5 Fayenbois châtlet	FANTON Riccardo DUYCX Fernande VIGILANTE Maria	7h00 - fin	
TRESORERIE ET REPRISES DES CAISSES	DELHAXHE Jean-Michel	16h00 - fin	
Dimanche 5/11	PREPARATION DENREES CONTROLES	PEIGNEUX Christiane	6h00 - 7h30
	PREPARATION DENREES CUISINE	BEAUJEAN Joelle MINGUET Yolande BAIWIR Martine	7h00 - fin 9h30 - fin 9h30 - fin

PREPARATION DENREES CUISINE	STERKENDRIES Monique DEPREZ Christine PARINELLO Rina	6h00 - fin 11h45 - 13h00 13h00 - 15h00
FRICASSEE	MINGUET Yolande	
PREPARATION SANDWICHS	KOPP Solange SAGRAFINA Violette	6h00 - fin
SERVICE EN SALLE	AMBROSIO Lorenzo SOFIA Patricia FREROT Michel POUMAY Didier DOMMES Véronique GHOTOT Valérie GARRIDO Renate EVANGELISTA Bruno	6h30 - fin 8h00 - 14h00 10h00 - 14h00 10h00 - fin 10h00 - fin 10h30 - 13h45 12h00 - fin 10h00 - fin
COMPTOIR CREPES	KHOLEN Evelyne SERVAIS Nicole LEPONCE Rachel	6h30 - fin 9h30 - fin 10h00 - fin
BAR CAFE	BIEMAR Jean CASAS Marguerie LECHANTEUR Jacqueline FRANSSEN Marie Josée MAQUET Jenny PARMENTIER Danielle	6h15 - 10h00 6h15 - 10h00 10h00 - 14h00 10h00 - 14h00 14h00 - fin 14h00 - fin
BAR	BIEMAR Jean GOUDERS Paul JOSET Arlette	6h15 - fin 6h15 - fin 6h15 - fin
VAISSELLE	ORSINI Michel SPILLEBEEN M Louise TRILLET Pierre VAN MEENSEL M Louise INNONCENTI Pierina HOYOIS Muriel TOUSSAINT Lucienne NYSSSEN Leopold MARVILLE Josiane	8h00 - 12h00 8h00 - 12h00 8h00 - 12h00 8h00 - 12h00 12h00 - 15h30 12h00 - 15h30 15h30 - fin 15h30 - fin 15h30 - fin
PAPIER WC surveillance		
INFIRMERIE	BEUKEN Hubert	
VENTE DES JETONS	SCHOLSEM Paul CASAS Marguerite URBAN Serge	6h30 - fin
BOUTIQUE	DEPREZ Christine	8h00 - fin
ACCUEIL NÉERLANDOPHONES	BOUTS Benoît	6h30 - fin
INTERVENTION SI PROBLEME PARCOURS	BOUTS Benoît	6h30 - fin
APPROVISIONNEMENT CONTRÔLE + ET REPRISE MATERIEL CONTROLE	VICENZI Eugène CRISTOFERI Valter	6h30 - fin
INSCRIPTIONS A LA MARCHE	DECHEF Arlette ROMMES Yuan	6h15 - 15h00 6h15 - 15h00
CONTRÔLE DEPART SCANNER	BEUKEN Hubert	6h15 - 15h00
SECRETARIAT ASSURANCES	URBAN Serge	6h30 - fin
RELATIONS PUBLIQUES	DEHAULT Jean-Luc	6h00 - fin
AFFILIATIONS	DELHAXHE Jean-Michel	6h30 - fin
PARKING	ROSSITTO Pipo DEHARD Olivier WALRAVENS Yuan BLANCO Serge	6h15 - 13h00

Dimanche 5/11	NAVETTE MERCEDES (Parking - salle-Parking)	RENARD Philippe	6h30 - fin	
	OUVERTURE PARCOURS Avec vélo 3 équipes	EVANGELISTA Bruno	6h00 - fin	9 - 12 - 21 km
		GRAVAGNO Joseph	6h00 - fin	9 - 12 - 21 km
		GUARDATI Franca	6h30 - fin	4 - 6 km
		VILLANI Daniello	6h00 - fin	30 - 42 km
		PADOAN Jean-Charles	6h00 - fin	30 - 42 km
	CONTRÔLE 1 Pont de Chênée (Gare)	HONTOIR Michel PEIGNEUX Christiane	6h30 - fin 7h30 - fin	
	CONTRÔLE 2 Château de Colonster	LAMBRECHT Marc et Mme	7h00 - fin	
	CONTRÔLE 3 Bois de Plaineuaux	? (en attente de réponse)	7h30 - fin	
CONTRÔLE 4 Salle de Vaux	STROOBANTS Daniel Maeline SARLET Gisele	7h00 - fin		
CONTRÔLE 5 Fayenbois châlet	FANTON Riccardo DUYCX Fernande VIGILANTE Maria	7h00 - fin		
TRESORERIE ET REPRISES DES CAISSES	DELHAXHE Jean-Michel			
RANGEMENT DE LA SALLE	Les derniers bénévoles			
Lundi 6/11	DEFLECHAGE	GUARDATI Franca STRAET Guy	9h00 - fin	4 et 6 km
		SCHWANEN Suzanne GRAVAGNA Joseph	9h00 - fin	Boucle 9 km
		MARENNE François PADOAN Jean-Charles	9h00 - fin	Boucle 12 km
		VILLANI Daniello BOUTS Benoît	9h00 - fin	Boucle 21 km
		COLLARD Maurice MIR Jean-François	9h00 - fin	Boucle 30 km
		EVANGELISTA Bruno HOYOIS Muriel NYSSSEN Leopold	9h00 - fin	Boucle 42 km
	REPRISE PANNEAUX ET FLECHAGES	DEHAULT Jean-Luc	9h00 - fin	
	REMISE EN ORDRE SALLE	Trillet Pierre Orsini Michel Cristoferi Valter Ambrosio Lorenzo Stroobants Daniel Urban Serge Kech Laurence Gouders Paul Biemar Jean Vicenzi Eugene Mairlot André	9h00 - fin	
	DEMONTAGE APPAREIL ELECTRIQUE ET COFFRETS	DELHAXHE Jean-Michel	9h00 - fin	
	REMISE BOISSONS AU BRASSEUR	BIEMAR Jean GOUDERS Paul	8h30	
	REMISE DES CLEFS	BIEMAR Jean	8h30	
DEMENAGEMENT MATERIEL VERS NOUVEAU DEPOT	VICENZI Eugène DEHAULT Jean-Luc	9h00 - fin		

Réunion des flêcheurs et des contrôleurs

Mercredi 25 octobre à 19h30 à la salle de réunion du 1^{er} étage,
salle omnisports de Beyne-Heusay.

LG144

LES ROTEUS DI HOUSSAIE Organise sa

P
A
R
C
O
U
R
S

4 km
6 km
12 km
21 km
30 km
42 km

48^e marche internationale DU HOUX

sam. 4
dim. 5
novembre 2023



Restauration à la salle.
Arrivée au plus tard à 17h.
Permanence FFBMP assurée de 9h à 17h.

4km Samedi de 10h à 14h30 :
Balade d'Halloween avec animations.

46/12 km Samedi et dimanche :
Départ de 7h30 à 15h.

21 km Samedi et dimanche :
Départ de 7h à 12h.

30/42 km Samedi et dimanche :
Départ 6h30 à 9h30.

P Nouveau PARKING :
rue Neufcour à Beyne-Heusay new
Navette MERCEDES Classe V de 7 places

🏠 Lieu de départ : Salle Saint Barthelemy
28, rue Cardinal Mercier
4610 Beyne Heusay

Estampille **1€**

Informations - Inlichtingen - Auskunft
DEHAULT Jean-Luc - 0471 532706 - jl.dehault@live.be
n° d'agrégation : 3/23/060/JCR

Marche placée sous le patronage de la Fédération Francophone Belge des Marches Populaires et de la FISP (IVV).
Le club est assuré en responsabilité civile.
L'inscription à la marche vaut certificat de bonne santé.
Ne pas jeter sur la voie publique.

www.lesroteusdihoussaie.be



n°4 Septembre 2023

La Feuille de Houx