

TEMPLoux

== *infos* ==



SAINT-NICOLAS ARRIVE
LE 3 DECEMBRE
Salle St-Hilaire à 16 h.

Le comité de la RELEVÉ invite cordialement tous les enfants de Temploux âgés de 0 à 12 ans, ainsi que leurs parents et grands-parents, pour accueillir Saint-Nicolas. Dans le cadre d'un projet pédagogique, les enfants de l'école maternelle préparent depuis début octobre un méga-spectacle. Ils rejoindront la salle St-Hilaire vers 16h. pour vous présenter vers 16h.30 :

Disney Temploux

St-Nicolas arrivera vers 18h.15



CONCERT-COCKTAIL LE 10 DECEMBRE

* Deux chorales de chez nous vous proposent une soirée originale le samedi 10 décembre à 20 heures à la salle Saint-Hilaire: écouter de la musique en dégustant de délicieux cocktails.

* Il s'agit du premier concert de ces deux jeunes chorales. La première -BALAIO- est dirigée par Annick Fraiture, elle nous promènera à travers les quatre saisons.

* La seconde -LA RYDELIN- est composée d'enfants de 6 à 14 ans. Bain de fraîcheur garanti sous la houlette de Colette Duchesne.

Y Entrée et un cocktail: 200 frs (prévente: 150 frs) - Gratuit pour les moins de 12 ans.

ILS VOUS ATTENDENT NOMBREUX !



Journée portes ouvertes à la bibliothèque

Vous l'avez appris dans nos derniers numéros: Mme Annie Flamand a l'intention de revitaliser notre bibliothèque. Avec l'aide de la Ville de Namur et de plusieurs bénévoles, elle avait donc organisé ce 6 novembre une journée *portes ouvertes*.

Si le local est agréable, force est de constater que le choix de livres est assez restreint. Signalons quand même l'encyclopédie *Universalis*. Montrez-vous donc intéressés, commandez des livres. Le plus grand nombre de lecteurs engendrera un nombre de livres plus importants, plus variés et plus récents.

Dans le cadre de cette journée, la librairie *Antigone* de Gembloux proposait une série de livres très intéressants sur le thème l'enfant et l'art: de petits bijoux pour découvrir les couleurs, la musique, la peinture, la photo, le cinéma...

La salle de gymnastique rassemblait quelques oeuvres d'artistes temploutois. On a pu admirer les peintures de Gilberte Eloy, Christiane Engelinus, Murielle Gillard, Marie-Claire Lombet, Cécile Namur, Roger Piette et des soeurs Volvert; les peintures sur soie de Renée Beaufoy et Suzanne Henkinet; les broderies d'Elisabeth Massart. L'accueil était assuré par les musiciens en cuivre de Francis Sellier qui exposait également des sculptures en marbre noir de Mazy: superbe !

Le même jour, on a inauguré la nouvelle bibliothèque de l'école. Les enfants pourront profiter d'un beau local bien aménagé. Ils s'y rendront avec leur classe, les lundis ou jeudis après-midi. Ils pourront également y retourner seuls avant la reprise des cours à partir de 12h.30. C'est encore une initiative de Mme Flamand qui a profité de l'aide efficace de l'équipe d'enseignants (couture, tentures, décoration et ...au bout du pinceau, le directeur). Les enfants vont apprendre à gérer cette bibliothèque. les élèves de Mr Nivarlet le feront par informatique. Une belle réussite.

JMA



➔ *devis gratuit*

*création et entretien
de vos espaces verts*



Entreprise Rémy Remacle
rue de la grande sambresse, 36

5020 TEMPLoux

 **081 / 56.69.86**

Conseil-Info N° 13

Rarement une fin d'année aura été aussi attrayante que le cru 1994.

Chez Ippa, **vo**tre épargne à vue peut rapporter jusqu'à 3 fois plus !!!

jusqu'à 5,50 % d'intérêts, nets d'impôts
(3,50 % de taux de base + 2 % de prime d'accroissement)

Le Guide Ippa de la Cuisine Régionale en Belgique

(du 01.11.94 au 28.2.95, si votre épargne augmente de 50.000 fr durant cette période)

votre participation au concours local gratuit
doté de nombreux prix
(il vous suffit de venir retirer votre bulletin de participation au bureau. Ce concours est ouvert à tous)

Bureau REMACLE-SULET
Rue de la grande sambresse, 36
5020 TEMPLoux
☎ 081/56.69.86

ippa
LA BANQUE-CONSEIL

LES ARCADES

☎ 071-78.80.55
place de la gare 3 moustier sur sambré

POUR FÊTER NOËL ET NOUVEL AN 1994-1995.

**Alberte et Agnes Cornet vous proposent
UN MENU GASTRONOMIQUE
dans une ambiance calme et feutrée**

Les 25 décembre et 1er janvier à midi et la soirée du 31 décembre

MENU à 1700 fr (1300 fr sans entrée chaude).

Cocktail du Nouvel An et mise en bouches



Mousse à la truite fumée, concassé de tomates fraîches,
crème acidulée.

ou Foie gras de canard, confit d'échalotes et son pain brioché.



Marmite du pêcheur et son ailoli



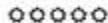
Huitres creuses chaudes façon du chef.

ou Demi homard grillé au beurre noisette.

ou Foie gras de canard poêlé au vinaigre de framboises



Sorbet au marc de champagne



Filet de saumon sauce à la bisque de homard

ou noisette de veau aux pleurotes



Mignardises de fromages chauds



Assiette de desserts

Vous recevrez un cadeau de fin d'année avec tous nos meilleurs vœux pour l'an neuf ainsi qu'un verre de champagne à minuit le 31 décembre

RESERVATIONS AU 071/78.80.55 ou 071/78.74.82 (privé), 081/56.72.18 (privé)

les pages jaunes...

En décembre, deux numéros de *Temploux Infos* pour le prix d'un... Ne jetez pas vos publicités de jeudi prochain: vous y trouverez la deuxième édition des *Pages jaunes*: tous les commerçants, indépendants, tous les groupements: bref, tout Temploux.

la ligue des familles en voyage...

En 1994, près de 60 personnes avaient participé au week-end organisé à La Panne par la Ligue des Familles. En 1995, un autre séjour est programmé pour les 17, 18 & 19 février. A la mer ou ailleurs... Tous les renseignements dans le prochain *T.I.*

POUR CEUX QUI FONT LA FÊTE DANS LEURS MURS,

Alberte et Agnes CORNET vous proposent en service traiteur:

Les zakouskis froids ou chauds	7 pour 100 fr		
ENTREES		PLATS CHAUDS	
Mousseline de poissons, crème de citron	220 fr	Papillote de bar aux petits légumes	290 fr
Mousseline de truite fumée, concassé de tomates fraîches, crème acidulée	300 fr	Filet de saumon sauce à la bisque de homard	420 fr
Six huîtres creuses	180 fr	Filets de sole farcis, sauce à la ciboulette	490 fr
Médallions de saumon rose aux trois sauces	350 fr	Filet de sole au saumon fumé	510 fr
Saumon fumé et sa garniture	390 fr	Aiguillettes de faisán brabançon (chicons), ou au roquefort, ou Vallée d'Auge (pomes-calvados)	450 fr
Carpaccio de saumon aux trois parfums	320 fr	Noix de porc ardennaise	250 fr
Assiette de saumons (fumé, mariné, rillettes, tartare)	390 fr	Poulet Sambre & Meuse	250 fr
Demi-homard aux trois sauces	prix marché	Filet de dinde à la biscayenne	320 fr
Frisée aux lardons	180 fr	Magret de canard au miel, aux pleurotes, ou à la framboise	520 fr
Terrine de gibier et sa confiture d'oignons	180 fr	Mousse de veau à l'échalote	520 fr
Salade au magret de canard fumé	290 fr	Filet de biche, poivrade royale et sa garniture	550 fr
Salade tiède au magret de canard fumé	320 fr		
Foie gras de canard, pain brioché et confit d'échalotes	420 fr		
Assiette de canards (fumé, mariné, rillettes, foie gras)	380 fr	FROMAGES ET DESSERTS	
Velouté à la truite fumée	500 fr/l.	Feuilleté de brie aux poires	120 fr
Crème de concombres et cuisses de grenouilles	500 fr/l.	Cendré chaud au thym et au miel	120 fr
Crème de maïs	350 fr/l.	Mignardises de fromages chauds	180 fr
Soupe de poissons avec morceaux et son ailloil	800 fr/l.	Mousse à l'eau de Villée (glacé)	110 fr
Cassolette de saint Jacques et cuisses de grenouilles au pastis (en croûte)	380 fr	Tiramissu maison	110 fr
Scampis à l'américaine ou méditerranéenne	350 fr	Mini bûche de Noël	80 fr
		Gâteau de l'An neuf	80 fr

RESTAURANT

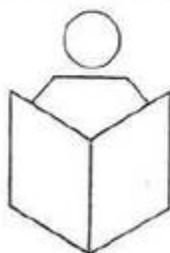
LES ARCADES

Alberte et Agnès Cornet

3, place de la gare

5190 MOUSTIER S/SAMBRE

071/78.80.55



librairie "5 heures du mat"
chaussée de Nivelles, 263 ☎ 081/56.84.90

*ouverte du lundi au vendredi de 5 à 12 heures et
de 13 à 18 heures - le samedi de 6 à 17 heures*

le livre du mois



□ LA DOUANE DE MER - Jean d'Ormesson

Ed. Gallimard - décembre 1993 - 552 p.

L'hiver est proche avec le charme de ses longues soirées et la lecture pour les illuminer. Voici un livre hors du commun et comme le recommande une formule bien connue: à consommer avec modération.

"Le 26 juin un peu avant midi, il m'est arrivé quelque chose que je n'oublierai plus: je suis mort." C'est la première ligne du livre... et l'esprit s'envole au dessus de la douane de mer à Venise tandis que Marie qu'il a tant aimée, pleure devant un corps sans vie. Mais quelque chose là-haut se produit: la rencontre insolite d'un autre esprit. Il l'appelle A et lui devient O. C'était un envoyé spécial venant d'une galaxie lointaine et inconnue: URQL. Il devait faire un rapport sur cette planète terre qu'il ne connaissait pas. Il demande à O de lui consacrer trois jours pour l'aider à rédiger son rapport. Il ne pouvait trouver meilleur guide. C'est là que la culture, l'érudition et la faconde de Jean d'Ormesson vont éclater à vous donner le tournis.

Evidemment, il serait fastidieux de vous parler de tous les sujets abordés: l'homme, la femme, le temps, l'histoire, les langues, les guerres, les religions, les arts, l'argent, les sciences politiques, les inventions, les grands hommes et surtout les sentiments comme l'amour, la haine, la violence, la souffrance; ce serait un catalogue fade et incomplet.

En purs esprits, ils vont survoler le monde, effleurant les civilisations et la mythologie, révélant des paradis perdus et des déserts sans fin. J'ai glané quelques phrases sur ce vaste présentoir. A: *"On ne peut poser des questions que sur le système dont on sait déjà quelque chose."* Sur la vie et la mort: *"La mort est inséparable de la vie, la vie est liée à la mort, tout ce qui est vivant mourra: tout ce qui est mort a vécu. Je n'ai vécu que pour mourir et je suis devenu un mort parce que j'étais un vivant. Ce sont les vivants qui meurt, mais la vie continue."* Sur le sommeil: *"Le sommeil est une absence dans la présence, un évanescent, un silence, une sorte de mort à l'essai et nécessaire à la vie."* Sur le temps: *"On dirait que le temps a un souvenir de l'éternité. Il y a dans le temps comme une saveur, comme un parfum d'éternité, un parfum évanoui qui traîne dans le souvenir, dans la mélancolie, dans les passions de l'amour et dans le soir qui tombe sur la mer ou le sommet des montagnes."* Sur l'amour, l'auteur écrit des pages merveilleuses, décrivant son amour pour Marie, citant les poètes comme Aragon: *"Je suis plein du silence assourdissant d'aimer."*

Il est évident que l'auteur de *Mon dernier rêve sera pour vous* ne pouvait oublier Chateaubriand, son oeuvre et ses amours: *"Les hommes qui aiment les femmes aspirent souvent à les quitter pour le seul bonheur de les retrouver"*. Il fait référence aux lettres, mots, phrases et livres d'Alfred de Musset et de George Sand et de nombreux autres poètes. Il parle aussi de Bouddha et de Marx. Et de Dieu: *"Aimer Dieu est très commode, c'est beaucoup plus facile que d'aimer les autres. Quand tout va bien, je le remercie, quand tout va mal, je l'implore."*

"Le monde est une machine à fabriquer du passé, le moment où je parle est déjà loin de moi" C'est une phrase de Boileau. Le livre foisonne également de récits, anecdotes, films, sentences: *"Il faut être économe de son mépris en raison du grand nombre de nécessiteux."* (Chateaubriand). *"C'est la vie qui distingue et met des différences, la mort les rapproche et les unit. Chaque homme est un poème récité par le destin."*

Vous devinez que ce n'est qu'un pauvre résumé de ce résumé du monde où vous rencontrerez encore Kant, Flaubert, Staline, des papes, des lâches et des héros... mais surtout l'écriture d'un de nos plus grands écrivains actuels.

Louis Massart

à la paroisse



BAPTEMES

1er octobre: Elodie Lambert, fille de Daniel et Annick Fraiture (rue des Fosses, 11)

20 novembre: Nathan Collin, fils de Rudi et Sylvie Michel (rue du Saucy, 6)

20 novembre: Coralie Sellier, fille de Jean-Pierre et Nathalie Morel (rue de Temploux, 27)

4 décembre: Pierre Delvaux, fils de Jacques et Christine François (rue du Hierdeau, 7)

DECES

31 octobre: Claire Dekoninck, épouse de Louis Florent.

6 novembre: Solange Brison, épouse de Marius Allard.



NOËL DES ENFANTS

La célébration de Noël pour les enfants aura lieu le **dimanche 8 janvier** à 15 heures à l'église. Elle sera suivie du goûter des rois qui se terminera vers 16h.30.

ABONNEMENT A VERS L'AVENIR

Si vous désirez vous abonner à *Vers L'Avenir* (5.975 frs au lieu de 6.700 frs pour l'année 1995), adressez-vous avant le 8 décembre chez Mme Jeanne Dethy (rue Manniette - tél. 56.63.89) ou chez les Pères (ch. de Nivelles, 310 - tél. 56.62.31).



un peu de gymnastique ?

Le club de Gym de Temploux communique qu'il reste quelques places pour le **badminton** le lundi de 18 à 19 heures ou de 19 à 20 heures.

La **gym** se déroule comme d'habitude le mardi de 19 à 20 heures soit sur le terrain de sport, soit à la salle de gymnastique près de la salle St-Hilaire, il reste également des places.

Il n'est pas inutile de rappeler les objectifs du club:

Remise en forme et maintien de la condition physique dans esprit de camaraderie. Toutes et tous sont donc bienvenus et chacun est invité à travailler à son rythme.

Du point de vue financier:

L'année de badminton coûte 3.500 frs, l'année de gym coûte 1.500 frs.

Cotisation à verser directement au compte du club: 088-2030870-73

Renseignements: Jean-Jacques Cavez (tél. 081/44.11.91)

LA BOUCHERIE DE LA FERME

rue de la grande sambresse, 7 5020 Temploux

☎ 081/ 56.98.08

vous propose en décembre

<i>Foie de veau</i>	498	440
<i>Rôti de porc au jambon</i>	278	228
<i>Mignonnettes de porc</i>	330	280
<i>Jambon cuit à l'os</i>	550	500
<i>Pâté crème</i>	280	230

et pour les fêtes de fin d'année:

réservez 8 jours avant les fêtes

★ Entrées

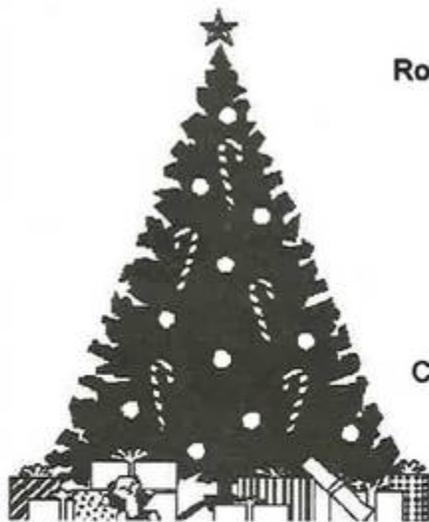
- scampis aux petits légumes: 250 fr
- Roulade de saumon aux chicons: 220 fr
- Demi-homard à l'Armoricaine: 390 fr
- Ris de veau aux pleurotes: 360 fr

★ Potages

- Bisque de homard: 100 fr
- Potage Saint-Germain: 100 fr

★ Plats

- Chevreuil, sauce Grand Veneur: 450 fr
- Faisan, sauce aux chicons: 390 fr
- Râble de lièvre, sauce chasseur
aux pleurotes: 450 fr
- Gigue de sanglier: 410 fr



...et toujours notre service traiteur: un choix de 5 plats le week-end et de 2 plats en semaine