



Tous les quinze jours le « LOCAL » place de Tignée est ouvert aux joueurs de belote info : 04-387 47 15

### AGENDA DU VILLAGE ET ACTIVITES DU LOCAL

vendredi 7 novembre	Ouverture du LOCAL : Belote
Vendredi 21 novembre	Ouverture du LOCAL : Belote
Vendredi 12 décembre	Ouverture du LOCAL : Belote
Vendredi 12 décembre	Concert à la chapelle d'Evegnée
Vendredi 19 décembre	Chalet de Noël sur la place
Samedi 20 décembre	Chalet de Noël sur la place
Vendredi 26 décembre	Ouverture du LOCAL : Belote
Vendredi 9 janvier	Ouverture du local : Belote
Vendredi 23 janvier	Ouverture du LOCAL : Belote
Vendredi 30 janvier	Ouverture du LOCAL : Belote

La rédaction vous souhaite un très joyeux Noël et de passer le cap de l'an 2015 dans la joie et la bonne humeur  
**Meilleurs vœux pour l'année 2015**

Les collaborateurs sont seuls responsables de leurs écrits  
 Editeur responsable G. Massart ☎ 04-377 17 03

16ème ANNÉE... 61ème ÉDITION...

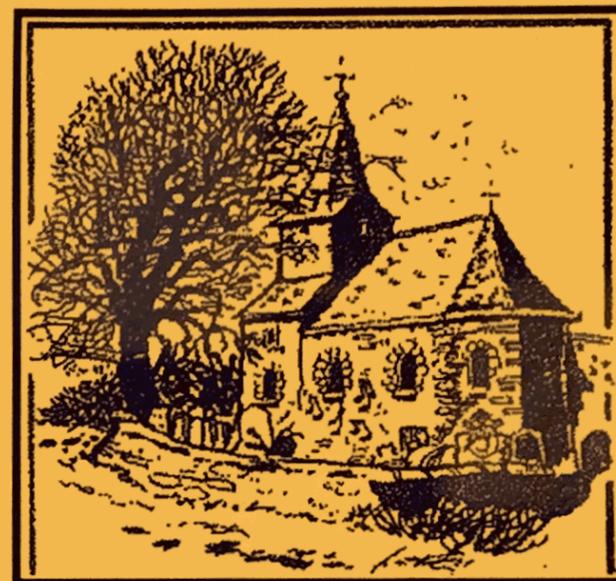
EVOLUTION DE L EDITION « PAPIER » :

Retrouvez-nous sur

**www.evegnée-tignée.be**

« Lès Aloyis Dè Vî Tiyou »

É  
V  
E  
G  
N  
É  
E



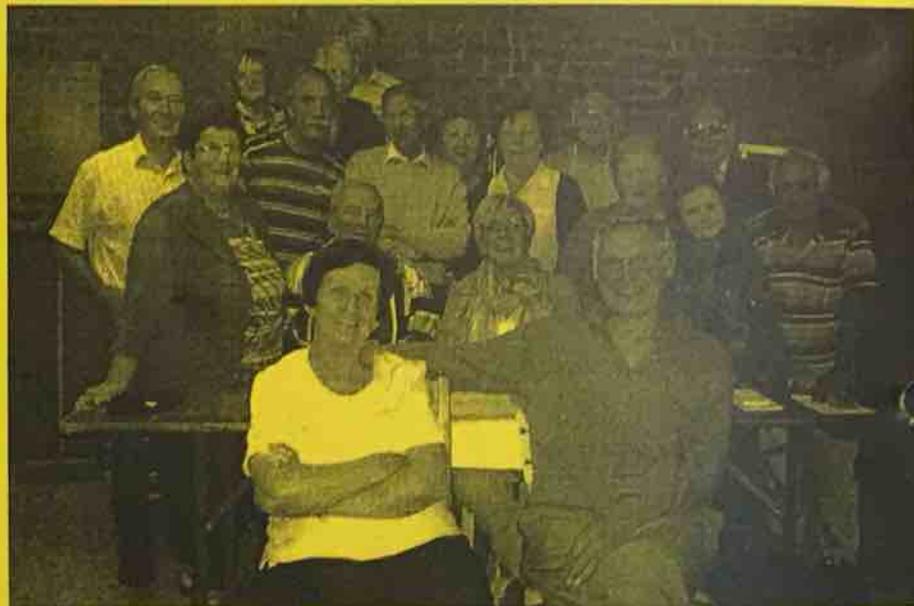
T  
I  
G  
N  
É  
E

« Les Liens Du Vieux Tilleul »

N°61 Novembre-Décembre 2014-Janvier 2015

# SOMMAIRE

- Page 1 : Couverture
- Page 2 : Sommaire
- Page 3 : Editorial.
- Page 4 : Concert à la chapelle d'Evegnée
- Page 5 : A propos de l'Edition Papier du Vitiyou
- Page 6 : Quelques rédacteurs du Vitiyou
- Page 7 : Quelques rédacteurs du Vitiyou
- Page 8 : Feuille paroissiale
- Page 9 : Souvenirs ardennais
- Page 10 : Les chardons en fleurs
- Page 11 : Renouveau du comité des fêtes
- Page 12 : Le camembert sur la place du Magnificat
- Page 13 : Les maisons recommandées
- Page 14 : Les maisons recommandées
- Page 15 : Rions un peu
- Page 16 : Agenda



Un champion de belote de Tignée fête ses 50 ans de mariage

## EDITORIAL

### Les vendanges.

Depuis quelques années, des amateurs de vin ou de vignes se sont lancés dans la plantation d'un vignoble. J'en recense cinq dans notre village. Parmi nos vigneron, le plus ancien s'est lancé dans cette aventure tout en étant encore dans la vie active, trois autres sont encore en activité professionnelle et le dernier a attendu la retraite pour s'y plonger.

J'ai dit aventure, et je crois que le mot n'est pas trop fort. Le travail de la terre, quel qu'il soit, est exigeant : ne dit-on pas que s'en prendre à la terre, c'est s'en prendre à son maître. Et on voudrait connaître les motifs qui poussent des pensionnés à se lancer pareil défi.

Préparer la terre pour y planter des vignes, les planter même, est une chose ; les entretenir, cueillir le raisin et faire en sorte d'obtenir du vin, du vin qui se boit, en est une autre.

Il est vrai que réussir son année n'est pas toujours en rapport avec le temps qu'on y investit.

Et puis, après des mois de labeurs et de surveillance du ciel, arrive, enfin, le temps des vendanges.

J'ai cueilli des pommes, des poires, tous les fruits des arbres de nos vergers, j'ai fait les foins et les moissons, mais je n'avais jamais vendangé. Nous n'étions pas dans la région.

Pour la première fois, j'ai donc «vendangé». Il est vrai qu'il n'est jamais trop tard pour apprendre.

Très enthousiaste de participer à cette noble tâche, qui tout compte fait, n'est pas un travail, mais un plaisir, j'ai commencé à vendanger en sifflotant et en bavardant avec les propriétaires du cru. Il faisait très beau et très tranquille, un calme toutefois quelque peu perturbé par la pétarade lancinante d'une tondeuse pas très éloignée. A part cela, tout allait bien. Très vite, cependant, les bavardages se sont faits moins intenses et les manches se sont retroussées. Si le plaisir restait, les choses n'étaient pas si simples. Il faut agir avec minutie. Découvrir la grappe qui se cache derrière une feuille, et quelle feuille, celle de vigne, toujours en position courbée car les grappes se logent au bas du pied de vigne, tailler à bon escient, nettoyer la grappe si le mildiou a fait quelques dégâts, remonter la pente pour vider le seau dans un grand cageot... et on se rend compte que c'est un vrai travail. D'ailleurs, la propriétaire du lieu vendangeait assise, se laissant glisser le long de la pente.

Mais, j'étais heureux en voyant ces raisins, juteux à souhait, prêts à livrer leur noble jus, car après la cueillette, vient la vinification, et ça c'est une autre histoire.

Et ce vin, quelle sera son appellation ? Pour nos amis, ce sera un premier cru, voire un grand cru, puisque c'est leur premier vin, celui dont on se souviendra toujours. Comme de son premier amour !

Ce vin sera en tout cas dégusté au sein du CAVET : Confrérie des Amis de la Vigne d'Evegnée-Tignée, qui en fera sûrement profiter beaucoup d'autres... Rêvons un peu !

Après l'effort, un délicieux morceau de tarte faite maison et un bon verre de vin du coin punctuaient ce bel après-midi.

A refaire !

J.M.



### Evènement à la chapelle d'Evegnée

Notre chapelle d'Evegnée accueillera le vendredi 12 décembre 2014, à 20 h, l'ensemble PRO ARTE d'Eupen.

L'ensemble Vocal PRO ARTE D'Eupen, est dirigé par Thomas BEAUJEAN. Il est connu dans l'Eurégio comme chef du chœur d'Aix-La-Chapelle et comme directeur de l'école de musique d'Aix-La-Chapelle. L'ensemble Vocal Pro Arte a été fondé en 1976 par Kurt BRAMMERTZ.

Il se compose de quatre chanteuses et quatre chanteurs qui ont pour but de faire découvrir la musique de chœur de la Renaissance jusqu'à l'époque moderne. Depuis 1984, l'ensemble est classé dans la classe d'excellence.

C'est une initiative de l'ARC de Soumagne.

P.A.F. : Membre de l'ARC : 6 €, non membre : 7 €  
Étudiant : 5 €, enfant de moins de 12 ans : gratuit.  
Pas de prévente. Ouverture à 19h 30'.

A l'entracte : collations et boissons offertes par les organisateurs à l'occasion de Noël 2014.

### DERNIÈRE EDITION PAPIER DU VÏ TIYOU...

Après 61 numéros trimestriels au fil de 15 années, l'équipe du Vitiyou a choisi d'évoluer vers la modernité en passant à une édition numérique. Nous vous invitons désormais à vous informer sur le site [www.evegnée-tignée.be](http://www.evegnée-tignée.be)

Nombre d'entre vous connaissent très bien le site Internet de notre village et se sont déjà abonnés à la "newsletter" (c'est facile et gratuit). L'interface utilisée est très interactive, : elle permet non seulement de consulter les nouvelles de votre Village mais aussi de devenir éventuellement le Reporter ou l'Envoyé Spécial de tous les évènements culturels, sportifs, insolites, associatifs et autres dont on serait témoin ou acteur et qu'on voudrait bien partager ou diffuser...

L'avantage de la version numérique est notamment que la publication des articles, documents, photos ou commentaires est rapide, bénéficie d'une mise en page moderne et colorée tout en permettant un archivage automatique de quantité d'informations précieuses qui y paraissent au fil des années. D'autre part, nous participons ainsi à un geste écologique en limitant la déforestation liée à l'usage intensif du papier...

Nous avons pensé à ceux qui ne disposent pas encore d'une connexion Internet. Lors d'évènements phares comme la Fête du village, un Vï Tiyou spécial sera toujours distribué dans les boîtes aux lettres. Ceci leur permettra de rester au courant des modalités pratiques liées aux principales manifestations. Pour le reste des informations, nous sommes certains que la famille, les voisins, les amis pourront imprimer à partir du site Internet ce qui pourrait intéresser les moins branchés.

Nous invitons donc tous les villageois sur le site [www.evegnée-tignée.be](http://www.evegnée-tignée.be), à le faire vivre et prospérer longtemps...

**ABONNEZ-VOUS EN LIGNE A NOTRE NEWSLETTER !**

Les rédacteurs du Vitiyou

## QUELQUES REDACTEURS DU VITIYOU...



**Guy MASSART :** Mon rôle c'est de récolter les articles et réaliser la mise en page, pas facile pour un nul en informatique !!!

Dans le cadre du projet 2000, l'Abbé Geenen, Curé de la paroisse à l'époque, avait réuni quelques personnes pour réfléchir aux moyens de re-dynamiser la vie villageoise. C'est alors qu'un journal a été créé dans le but de donner un retour

sur les fêtes villageoises d'été et de fin d'année ou encore sur la vie de notre Communauté.

La 1<sup>ère</sup> édition du journal paraît en novembre 1999. Le Comité de rédaction se compose de Stéphane Babe, Céline Henrion, Jean Mordant, Jean-Luc Pottier, Mr l'Abbé Geenen, Rose-Marie Conrardy, Christine et Michelle Mordant, Léon et Marguerite Scholtissen, et votre serviteur...

Depuis 15 ans, tous les 3 mois, l'équipe de base composée de Michelle Montrieux, Michel Mordant, Julia Colson, François Lefebvre, Marie Rose Conrardy et votre serviteur se démènent pour rédiger le petit journal.

Nous avons l'intention de continuer à éditer une version papier à l'occasion des grandes manifestations.



**Michel MORDANT :** Quel relais entre villageois !

Je suis dans le comité de rédaction depuis le premier numéro fin 1999, à l'époque, notre crainte était de manquer d'articles.

Force est de constater que durant ces quinze années, les numéros se sont succédés sans le moindre souci !

Le VITIYOU est un "chaînon" de la cohésion sociale de notre village que d'articles, annonces pour les activités festives !



**Michelle MONTRIEUX-MAHIEU :** ce n'est toujours qu'un nouveau départ !

Faire vivre un journal local, c'est aussi suivre le monde et ses évolutions technologiques...

Jusqu'ici, avec l'équipe du Vitiyou, je m'occupais surtout de faire mieux connaître certains nouveaux venus au village; également j'essayais de mettre en valeur les artisans, commerçants ou passionnés locaux, je participais aussi à la bonne dynamique des forces vives du petit journal, ça ne changera pas...

Je suis tout à fait confiante dans la capacité qu'auront les villageois à évoluer vers une version numérique du Vitiyou. NOUS SOMMES PRÊTS ! Et vous ?



**Jean Mordant :** «*Editorialiste*»



**Arthur VERLEVE :** rubrique «*Chardons En Fleurs*».

Passionné des arbres, jardins, fleurs et vignoble, j'aurai le plaisir de vous informer dans la nouvelle version du V<sup>i</sup> Tiyou. Je resterai à votre écoute pour tout renseignement concernant notre belle nature et ses applications : taille, amendements, vignoble, vinification et traitements phytosanitaires.



**Rose-Marie Conrardy :** «*Les Mots Croisés*»



**Julia Colson :** Je suis juste «*la petite main*» qui note le sommaire ...

Bon vent et longue vie à «*V<sup>i</sup> Tiyou online* !  
(Note de la rédaction : Julia est modeste car elle est surtout notre spécialiste pour les articles historiques, architecturaux ou artistiques)



**François Lefebvre :** Correcteur

Place à la correction automatique, alors.....



**Jean-Luc Pottier :** Relais de la Paroisse

## LA FEUILLE PAROISSIALE DU VÎ TIYOU

### NOËL APPROCHE

Après la procession et la messe de la fête qui ont connu, cette année encore, un succès de foule, nous approchons tout doucement de la période de l'Avent et de la célébration de Noël.

Cette période de Noël, temps de paix par excellence qui fut même respecté dans certaines tranchées de la grande guerre, est l'occasion pour les paroisses de notre Unité Pastorale de Melen d'inviter chacune et chacun à s'arrêter quelque peu dans un quotidien souvent empreint d'activité fébrile et de stress.

Dans un contexte toujours plus difficile au niveau de la disponibilité des prêtres dans les paroisses, notre Unité Pastorale, dans laquelle de grosses modifications ont déjà eu lieu au niveau des horaires des messes dominicales, voit également des changements dans l'organisation des célébrations de Noël.

Ainsi, il n'y aura désormais plus qu'une seule Messe de Minuit dans notre Unité Pastorale qui, cette année, sera célébrée chez nous, à la chapelle d'Evegnée.

Dès 23h45 le 24 décembre, notre chorale paroissiale vous proposera donc une petite veillée qui nous amènera à minuit pour la célébration de la naissance de Jésus.

Quelle belle occasion de nous arrêter dans notre quotidien pour célébrer Noël ensemble au cœur de notre village.

### Horaire des célébrations de novembre pour les Unités Pastorales de Melen et Soumagne-Oline

Samedi 8 :	17:15 Soumagne 18:00 Melen	Dimanche 9 :	09:30 Heuseux 10:30 St Hadelin 11:00 Micheroux
Mardi 11 (Armistice)	10:30 Oline 10:30 Ayeneux		
Samedi 15	17:15 Fècher 18:00 Melen	Dimanche 16 :	09:30 Fècher 10:30 Ayeneux 11:00 Evegnée-Tignée
Samedi 22 :	17:15 Soumagne 18:00 Melen	Dimanche 23 :	10:30 Heuseux (confirmations) 10:30 St Hadelin 11:00 Micheroux (ADAP)
Samedi 29 :	17:15 Oline 18:00 Melen	Dimanche 30 :	09:30 Cerexhe 10:30 Ayeneux 11:00 Evegnée-Tignée

### Journal Dimanche

Le journal dimanche va à nouveau connaître une restructuration. Les abonnés ne pourront désormais plus renouveler leur abonnement via leur paroisse. Chaque abonné recevra, courant novembre à son adresse, une invitation à prolonger son abonnement qui ne comprendra toutefois plus le cahier mensuel local. Les annonces locales seront désormais assurées directement par les paroisses selon des modalités qui vous seront communiquées plus tard.

L'équipe-Relais d'Evegnée-Tignée

*Souvenirs ardennais de Joseph Brunson : Li robète.*

L'appâtant par une poignée d'herbe fraîche, j'attrapai fermement le lapin par la peau de dos ; le retournai tête en bas. Comme le bourreau présente la hache sur la nuque du supplicé, je fis de même avec le bordon (un vieux manche de pioche) pour ne pas rater mon coup ...Et mac, le lapin pendula un peu au bout du bras ; un filet de sang coulant au bout de son museau.

Aussitôt, mon oncle le suspendit solidement par les pattes arrière à une branche basse du pommier et entreprit de le dépouiller.

Avec le petit couteau de cuisine, bien aiguisé sur la pierre à rasoir, il dégaga la peau horizontalement autour de chaque patte, fit une longue échancrure jusqu'aux cuisses, et tira lentement vers le bas. Parfois il coupait avec minutie des adhérences ; une légère vapeur flottait autour de la carcasse. Il dégaga la tête d'un coup sec. Le lapin était à poil !

Puis il perça la panse d'une longue entaille, enleva le cœur et le foie. Les viscères atterrirent dans un bruit mou dans le seau que je tenais à bout de bras. Je faillis vomir et à toute vitesse, je les enfouis dans le fumier.

Marraine conditionna la bête, me réservant un bon morceau de râble et la mit reposer dans l'écrèmeuse, la pièce la plus fraîche de la maison.

Le dimanche midi je ne m'attardai pas après la grand'messe .... Ce fut un festin, avec de la compote, de la salade et même des frites.

*- On z' a bon, s'pance hein pitit ! Soupira mon oncle*

*- Kimin djasof là, donc ! commenta marraine.*

Je souris avec un air viril au coin des lèvres..

Les tenanciers du café du village mangeaient sûrement leur dominical rôti de bœuf au four, les pauvres.

Li p'tit Djôseph octobre 2014

## CHARDONS EN FLEURS

Arthur VERLEYE nous propose un article qui pourra intéresser notre Confrérie des Amis de la Vigne d'Evegnée-Tignée (CAVET) : [A propos d'extraits de plantes...](#)

Certains extraits de plantes produisant des substances SDN (=action élicitrice) et leur activité fongitoxique ont été étudiés sur le mildiou, le botrytis et l'oïdium. Sur 40 produits testés, 4 extraits de plantes ont retenu l'attention des chercheurs: l'écorce de bourdaine, la racine de rhubarbe, les feuilles d'Aloe et de millepertuis. Les extraits de bourdaine et de rhubarbe ont présenté des efficacités intéressantes sur le mildiou, l'oïdium et le botrytis.



Lorsque la vigne est en présence d'une substance SDN, elle réagit en mettant en place des défenses naturelles et en sécrétant des composés pour engluer le champignon et l'empêcher de pénétrer par les stomates des feuilles. La vigne peut aussi réagir en synthétisant des composés (de la famille des stilbènes notamment) qui ont une action toxique sur le champignon et l'empêchent de se reproduire.

Les essais menés sur un cépage sensible montrent que la racine de rhubarbe et l'écorce de bourdaine permettent à la fois d'éliciter les mécanismes de défense de la vigne de façon prolongée et d'inhiber le développement du mildiou de façon significative.

L'objectif est de partir des extraits de bourdaine et de rhubarbe, de les fractionner et d'effectuer des tests avec chaque fraction isolée pour connaître leur éventuelle action SDN ou fongicide, une fois les composés identifiés. Cela conduira à long terme à pouvoir donner naissance à un protocole précis d'utilisation : quelle plante utiliser, comment la préparer, comment préparer l'extrait, à quelle dose....

(Source : Viti Hors série Mai 2011)

ASBL Comité des Fêtes Evegnée-Tignée : Membres du Conseil d'Administration et fonctions au 5 octobre 2014

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
BERTRAND MOU	CORMAN	ERWENNE	GERARDY	GRENSON	HENRARD	HENVAUX	JACQUET	LEFEVBRE	LEFEVBRE	MARECHAL	MASSART	MORDANT	OTTEN	SCHOLTISSEN	SCHRAEYEN	THONE	
Karim	Garry	Pascal	Alain	Isabelle	Marie-Thérèse	Betty	Katy	Luc	Pierre-François	Gaëlle	Marie-Christine	Michel	Marie-Claire	Bruno	Sylvia	Chantal	
740920 201-	850701 097-	700304 025-	710507 285	670804 198-	461015 264-	440130 050-	800904 284-	710324 263	790427 217-	791218 226-	811107-208-	700515 357-	570623 292-	740505 165-	680623 056	490822 128-	
Rue du Magnificat,	Rue du Village, 3/A	Route de Parfondval	Rue du Magnificat, 14	Rue du Matefosse	Champs de Tignée, 19	Place du Magnificat, 5	Rue Haute, 163	Rue Ardoncour, 112	Voie de Saive, 61	Rue Ardoncour, 104	Place du Magnificat, 12	Rue du Village, 10	Rue du Village, 5	Rue du Thier, 15	Rue du Magnificat, 14	Voie de Saive, 21	
4631	4631	4671	4631	4631	4671	4631	4633	4633	4631	4633	4631	4631	4631	4631	4631	4630	
Tignée	Evegnée	Saive	Tignée	Evegnée	Blegny	Tignée	Melen	Melen	Tignée	Melen	Tignée	Evegnée-Tignée	Evegnée	Evegnée-Tignée	Tignée	Tignée	
K.bertramoune@gmail.com	Corman.gary@gmail.com	Pascal.erwenne@skynet.be	gerardyalain@yahoo.fr	pottier.grenson@skynet.be	cbaguette@hotmail.com	pee@revel.be	jacquetkaty@yahoo.fr	lucky.lefebvre@gmail.com	pierrefr@gmail.com	Gaëlle.marechal@gmail.com	ivecodriver@hotmail.com	michel.mordant@sourmagne.be	gotten-hubert@live.be	b.scholtissen@netcourrier.com	gerardyalain@yahoo.fr	chantal_biot@hotmail.com	
PRESIDENT	Administrateur	VICE-PRESIDENT	VICE-PRESIDENT	VICE-TRESORIERE	TRESORIERE	Administratrice	Administratrice	Administrateur	Administrateur	Administrateur	VICE-PRESIDENTE	VICE-SECRETARE	VICE-PRESIDENT	Administratrice	VICE-PRESIDENT	Administratrice	SECRETARE

**EVEGNEE-TIGNEE** Place de TIGNEE

# 13<sup>ème</sup> Chalet de Noël

Venez nombreux manger

un **Camembert au barbecue**, des **Samoussas** ou de la  
**Tartiflette**

déguster un bon petit verre de vin ainsi que nos célèbres

**Tigneuse** et **Evegneuse** !

On vous attend le **vendredi 19** et  
le **samedi 20** décembre à partir de 19 H.

Rendez-vous « au local », Place du Magnificat à TIGNEE.

On se retrouvera entre copains.  
Habillez-vous chaudement car nous resterons dehors, seuls  
quelques frileux pourront profiter du local.

L'ASBL Comité des fêtes et L'ASBL La Jeunesse d'Evegnée-Tignée  
vous souhaitent de bonnes fêtes de fin d'année et  
déjà leurs meilleurs vœux pour l'année 2015.

**NB :** Pour la réalisation du « décor » du chalet de Noël au Local, nous sommes à la recherche de **sapins**  
ou **branches de sapin**.

Vous pouvez contacter, Bruno Scholtissen au 04.377.17.06. nous viendrons chez vous pour vous  
en débarrasser. Merci.

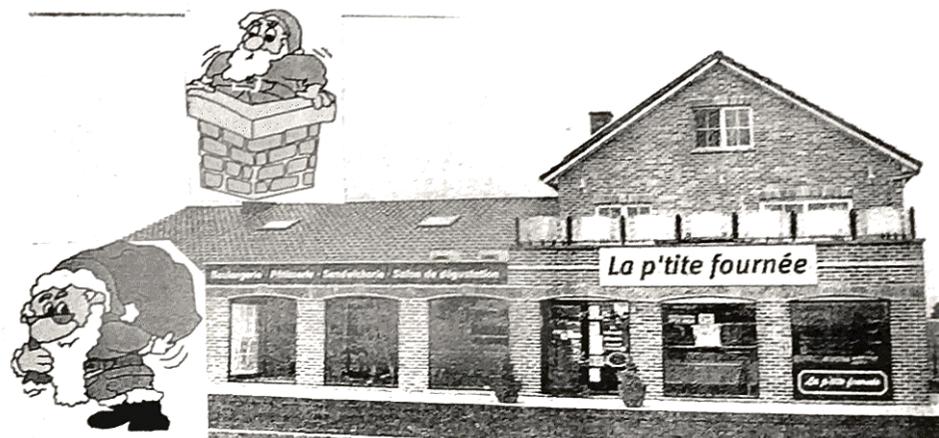
Ets Jean LACROIX S.P.R.L. Brico  
Outillage

**TOUT FAIRE**  
**MATERIAUX**



Espace Pro & Brico  
Outillage professionnel  
Vêtements de travail  
Stabilisé & béton  
Travaux de terrassement  
Produits pétroliers & pellets  
Matériaux de construction

12, rue Lieutenant Jungling - 4671 Barchon  
Tél. : 04/387 43 99 - Fax : 04/387 72 68



Dimanche 30 novembre de 9h. à 12h30 Saint Nicolas,  
accompagné de son âne, et sa hotte pleine de cadeaux  
sera à la boulangerie pour recevoir les enfants sages

Pour un meilleur service, passez votre commande à l'avance

Ouverture du mardi au vendredi : de 7h.à 18h.le samedi : 7h30à 17h.

Le dimanche : de 7h.30 à 13h.

Voie de Saive 1 à Tignée ☎04/370 26 16

COIFFEUR MIXTE - VISAGISTE - COLORISTE - RELOOKING - SOLARIUMS - ESTHÉTIQUE

Roy Mordant

Rue du Village, 19  
4631 EVEGNEE  
04 377 30

Le mardi, le mercredi, le vendredi  
et le samedi et sur rendez-vous

- Roy Mordant visagiste  
ou Art et Conseils



Art & Conseils

Matériel PC & services : [www.watix.be](http://www.watix.be)

Réparation PC - Nouveau matériel - Sites Web - Logiciel



Matériel PC & Services : [www.watix.be](http://www.watix.be)  
Réparation PC - Nouveau matériel - Sites Web - Logiciels



Pourquoi acheter du nouveau matériel alors que celui qui est en panne peut être réparé ?



Economisez jusqu'à 90% du prix par rapport à du matériel neuf !

Promotion jusqu'au 28 février 2009:

Réparation de votre PC à domicile pour 54€ TVAC !  
Remise supplémentaire de 10€ pour jeunes & retraités

Vos avantages :

- ✓ Réparation de votre PC fixe ou portable acheté dans n'importe quel magasin !
- ✓ Service de qualité à votre porte !
- ✓ Satisfait ou remboursé !
- ✓ Délai de dépannage de 48h maximum !
- ✓ PC de remplacement !
- ✓ Possibilité de rachat de votre ancien matériel !
- ✓ Tarification au forfait et non à l'heure !



Votre réseau ou connexion internet bat de l'aile ?  
Une solution à partir de 20€ !

Editeur responsable : HM Montreux Rue Matelonne 58 4651 Souagne - Watix - TVA: BE0606.046.759

# RIONS UN PEU

**Ventilat'HEURE** > Un homme meurt et arrive au ciel. Lorsqu'il arrive aux portes du ciel, devant St-Pierre, l'homme voit un grand mur rempli d'horloges. Il demande à St-Pierre :

Pourquoi y a-t-il tant d'horloges sur le mur ? St-Pierre lui répond : Ce sont des horloges du mensonge. Chaque être humain en a une. Plus vous mentez, plus les aiguilles de l'horloge avancent.

> L'homme s'exclame : Oh !! À qui appartient cette horloge ? Les aiguilles n'ont pas bougé. ....St-Pierre lui répond :

C'est celle de Mère Térésa. Les aiguilles n'ont jamais bougé car elle n'a jamais menti de sa vie. L'homme s'exclame : -- Incroyable !! Et à qui appartient cette autre horloge ? ..... St-Pierre répond :

Celle-ci appartient à Dominique Strauss-Khan. L'aiguille des heures n'arrête pas de bouger ce qui veut dire qu'il a beaucoup menti durant sa vie.

.....L'homme demande :

> -- Où se trouve l'horloge de François HOLLANDE alors ? ..... St-Pierre lui répond :

L'horloge de François HOLLANDE est dans le bureau de Jésus. Il s'en sert comme ventilateur !

## MOTS CROISÉS N° 61

### Horizontal

- A- Contrôler (la presse par exemple)
- B- Conductrice d'équidés
- C- Trie
- D- Colère ancienne - Sans rien
- E- Possessif - Sentis
- F- Plante odorante - Il y en a un "lez-Spa"
- G- Cinéaste Britannique : Le pont de la Rivière Kwai, c'est lui- Bout de terre
- H- Accompagnés

### Vertical :

- 1- Bruxelles
- 2- Pronom- Griffes
- 3- Sur la côte d'azur - De l'eau
- 4- Sans lui, sans saveur- Négation à Londres.
- 5 - Planète
- 6- Restituait plus court
- 7- Philosophe américain
- 8 - Artère- Petites Saintes

	1	2	3	4	5	6	7	8
A								
B								
C								
D								
E								
F								
G								
H								

	1	2	3	4	5	6	7	8
A	B	E	L	G	I	Q	U	E
B	E	T	E	R	N	E	R	
C	L	I		O	D	L	E	
D	G	R	A	N	U	L	E	S
E	R	E		D	E	L		
F	A	R	T	E		E	S	T
G	D	A		R	O	U	T	E
H	E	S	C	A	D	R	E	S

Solution du

Mots croisés 60