

On vous invite...

24-25 août : 16^{ème} fête de l'asbl Animation gelbressoise

Organisée traditionnellement le week-end le plus proche du 1^{er} juillet, la fête de l'asbl Animation gelbressoise **aura lieu cette année le dernier week-end d'août.**



Samedi 24 août à 13h30 : DEFI GELBRESSOIS, le retour...

Afin de se mettre en appétit avant le repas copieux du soir, nous vous proposons une activité ludique et sportive : le **DEFI GELBRESSOIS version II**, à savoir : des jeux **par équipes de 4**, à faire pour le plaisir et dans la bonne humeur.

Inscription GRATUITE à partir de 13h30, et début du Défi Gelbressois à 14 h.

Jeux accessibles à tous (ski à 4, course en sac, bûche savonnée, boule et gouttière, relais d'eau avec obstacles et d'autres inédits..., on ne va quand même pas tout dévoiler !!)

Remise du trophée : 17h.

De plus, durant tout l'après-midi, **BAR à SANGRIA, PETITE RESTAURATION et CHATEAU GONFLABLE** pour les enfants.

A vous de jouer. Venez nombreux relever « Le Défi ».



Samedi 24 août dès 18h : Apéro et repas

Après un apéritif offert par l'asbl, nous vous proposons, cette année, du **porcelet à la broche** avec des pommes de terre grenailles, sauces béarnaise

et de viande, salades mixtes.

Prix : 14 EUR, 12 EUR pour les membres de l'asbl et 6 EUR pour les enfants de moins de 12 ans.

En raison du menu, il est **impératif de réserver** pour le dimanche 18 août au plus tard sur www.Jirai.be ou auprès de Pol Jassogne, et de verser le montant correspondant sur le compte de l'asbl Animation gelbressoise : 149-0588264-31 (IBAN = BE04 1490 5882 6431 et BIC = GEBABEBB) avec la communication « fête asbl ».



Dimanche 25 août à 9h15 : Randonnée pédestre

Une randonnée pédestre de **8 km** qui nous fera découvrir cette fois la partie sud-est de notre région, non encore parcourue les précédentes années, à savoir : les villages de Wartet, Ville-en-Waret pour revenir enfin par Franc-Waret.

Nous vous conseillons de bonnes chaussures de marche (ou équivalent) pour effectuer ce circuit. Rendez-vous à 9h15 précise, devant la salle « La Gelbressée ».

Le parcours (en couleur) est disponible sur le site www.gelbressée.be.

Voici **quelques mots sur l'itinéraire** de cette balade...

Cet itinéraire nous fera emprunter, la plupart du temps, des sentiers campagnards, des chemins de terre et des sentiers forestiers.

Il nous fera quitter Gelbressée par notre quartier de la Bourgogne via le petit sentier vicinal SV n°25.

Nous traverserons prudemment la N80 pour rejoindre le quartier des dix Bonniers.

Nous poursuivrons notre chemin sur la rue de Gelbressée (à Wartet) jusqu'à hauteur des Cailloux.

Nous prendrons alors un petit chemin de traverse pour rejoindre la Haie du Loup. Nous voici sur une extrémité de Wartet (emplacement des anciens camions Collignon).

Nous quittons directement le village via le sentier vicinal n°6 (rue de Namur) par une longue descente pour arriver au hameau de Ville-en-Waret faisant partie de Vezein qui, lui-même, fait partie de la commune d'Andenne.

De ce petit écrin de tranquillité, nous allons rejoindre la N80 à hauteur de Franc-Waret via des chemins forestiers en longeant un petit ruisseau "le Haigneau".

Un passage, un peu obligé, par le château de Franc-Waret, et ses drèves, et nous voilà de retour dans notre petit village via les chemins des 6 tilleuls.



Dimanche 25 août dès 11h : Apéro et dîner à la bonne franquette

Au retour de la balade, après un apéro bien mérité, un dîner "à la bonne franquette" (style auberge espagnole) sera possible pour ceux qui le souhaitent. Le barbecue aura été allumé et sera à disposition.

NB : Ce que vous apporterez (viande, crudités) pour ce repas pourra être rangé dans un frigo durant la randonnée.

Au plaisir de vous rencontrer nombreux, à la salle « La Gelbressée », ces 24 et 25 août, à l'occasion de cette 16^{ème} fête de l'asbl Animation gelbressoise !!!

On vous informe...

Des nouvelles du Clos des Chênes

Comme annoncé précédemment, notre viticulteur local m'a ouvert les portes de son domaine privé pour interviewer ses stars !

En primeur, voici les déclarations de ses protégés... :

« Et bien voilà... Donc, nous sommes ici 500 plants de cépages allemands (rouge et blanc) choisis pour notre bonne résistance au climat belge. Il y aura en majorité du raisin de cuve mais le raisin de table n'a pas été oublié. D'ailleurs, lorsque vous entrez, les 2 premières lignes sont consacrées au raisin de table; comme cela, si vous voulez nous goûter dès votre arrivée, rien ne vous empêche de venir grappiller un ou 2 grains... mais cela, ce sera pour plus tard, car nous ne sommes pas encore prêts ! D'ailleurs, pour donner plus de force à la tige, notre patron retire chaque grappe qui prend naissance. Il est bienveillant aussi car, pour prévenir toutes les maladies qui pourraient nous attaquer, il nous badigeonne de bouillie bordelaise et les rosiers plantés à chaque début de ligne l'avertissent en cas d'attaque !

Nous sommes également taillés et liés chaque jour... nous devons absolument nous étoffer et nous fortifier pour produire de beaux et bons fruits ! Enfin, pour que tout soit parfait, chaque ligne est fraisée et désherbée régulièrement. Nous sommes bichonnés comme des rois ! Oserait-on dire que chez Mr Dominique Hamblenne, c'est le pied (de vigne) ?

Malheureusement, l'an dernier, nous avons perdu 1% de nos camarades. Ils ont été vite remplacés mais ils auront un peu de retard sur nous !

Si vous regardez bien aussi, vous constaterez que nos amis du blanc sont plus précoces, se développent mieux que nos amis du rouge... va savoir pourquoi !

Notre cher patron veille sur nous avec beaucoup d'amour et de passion, c'est son projet de vie et nous ne voulons pas le décevoir. Il y met tant d'énergie, de cœur à l'ouvrage et de temps, il est impatient de voir les résultats de son travail ! Ce sera certainement pour l'an prochain !

En attendant, il a acquis tout le matériel pour la vinification et va bientôt se faire la main sur des raisins achetés en Italie. C'est encore une autre tâche : tout doit être parfaitement isolé car nous n'aimons pas les changements de températures pendant notre transformation.

Mais nous lui faisons confiance, il fera cela très bien !

A patron exceptionnel, récolte exceptionnelle : on pourrait espérer alors 4 kg de raisins par pied, ce qui équivaldrait à 60% de jus ! A voir dans les prochaines années !

Nous espérons bien recevoir de nouveau votre visite l'an prochain pour suivre notre évolution. Nous allons maintenant nous concentrer sur notre croissance ! »

Sur ce, j'ai quitté le domaine enchanté du Clos des Chênes, non en chantant mais en rêvant déjà aux vendanges futures...

Muriel MINET

Décès...

Rita Denil, gelbressoise de cœur et membre de l'asbl Animation gelbressoise depuis de nombreuses années, est décédée le jeudi 25 juillet 2013.

Un hommage lui sera rendu ce mercredi 14 août à 18h à la salle « La Gelbressée ».

L'asbl Animation gelbressoise présente ses plus sincères condoléances à son époux, André Renard, ainsi qu'à toute sa famille.

Jean-Luc GILLARD

Pour rire un peu...

Un fermier belge reçoit la visite inopinée d'un inspecteur du travail, car il apparaîtrait qu'il ne paie pas son personnel correctement !

L'inspecteur : « J'aimerais voir la liste de vos salariés ainsi que leur fiche de paye ! »

Le fermier Belge : « D'abord, il y a le garçon de ferme : je le paie 400 EUR par semaine + le logement et le couvert'.

Ensuite, il y a la cuisinière : je lui donne 300 EUR par semaine + logement et couvert'.

Finalement, il y a 'Simplet' : il travaille 18 heures par jour et accomplit 80% de tous les travaux de la ferme. Je lui donne 10 EUR par semaine, mais il paie sa nourriture et son logement. Le samedi soir, je lui achète une bouteille de whisky et, à l'occasion, il dort avec ma femme ! »

L'inspecteur : « C'est ça ! C'est lui que je veux voir ! »

Le fermier : « Il est en face de vous ! C'est moi ! »

Editeur responsable : Benoît Massart
rue Ernest Moëns 9 - 5024 Gelbressée
081/21.25.07 - massart-guillaume@hotmail.com

Coordination et mise en page : Jean-Luc Gillard
0472/441.430 - jeanluc.gillard@gelbresse.be

Site internet : www.gelbresse.be

Samedi 24 août 2013 – Souper « porcelet à la broche »

Réservation pour le dimanche 18 août au plus tard : soit sur www.Jirai.be,
soit en remettant le talon ci-dessous à Pol Jassogne (route de Hannut 538),
soit par email à pol.jassogne@skynet.be



M^r/M^{me}/M^{elle}

réserve :

_____ repas « membre » à 12 EUR

_____ repas « non-membre » à 14 EUR

_____ repas « enfant » à 6 EUR

