



2020, VIVRE NOEL AUTREMENT



*TROUVEZ EN DERNIÈRE PAGE QUELQUES
SUGGESTIONS POUR VIVRE TOUT DE MÊME L'AMBIANCE DE NOEL .
LA CARTE CI-DESSOUS VOUS Y AIDERA (CIRCUIT DES CRÊCHES ET DU RAVEL)*



SOMMAIRE DU HOMBOURG NEWS N° 29

P1 -Vivre Noel autrement,
circuit des crèches et du
nouveau RAVEL
-Sommaire du N° 29

P2- Editorial-éphémérides

P 3-5 -Le Moulin Meyers
passe dans le giron des
Moulins du Val Dieu.

P 6 - Le RAVEL entièrement
en tarmac à Hombourg

P 7-9- Des 3 vagues de la
grippe espagnole (1918-1920)
aux 2 (ou 3 ?) vagues du
Covid 19 (2020-2021)

P 10 -Liste des associations et
de leurs responsables
(mais pas d'agenda...)

P 11 - L'ASBL CODEART a
besoin de nous maintenant

P 12 - Hombourg sort avec
les honneurs aux tirs aux buts
face à Mons (en Coupe de B.)

P 13 -Une bière brassée
contre le racisme
-encore des distinctions au
Grain d'Orge

P14 -Noel avec Peace.
Circuit crèches et RAVEL,
communion à l'église,

EDITORIAL/EPHEMERIDES.HOMBOURG-NEWS N° 29 Décembre 2020 15^{ème} année

Il est évident que l'année 2020 restera gravée dans la mémoire collective à Hombourg comme ailleurs encore longtemps car cette pandémie de covid 19 déjà évoquée dans le numéro précédent, cet été, aura impacté notre quotidien tous les jours depuis le 13 mars 2020 et n'a pas encore fini de nous dicter une manière de vivre qu'aucun d'entre nous n'aurait imaginée à pareille époque l'an dernier.

Toute notre vie quotidienne a été bouleversée, Après le premier confinement printanier, un lent déconfinement progressif en été mais sans aucune manifestation de masse, puis, de toute évidence, des imprudences sanitaires ça et là. La rentrée scolaire fut presque normale et l'Horeca a pu reprendre temporairement ses activités de manière très contrôlée ainsi que les gîtes ruraux de petites capacités et les professions de foi ont eu lieu début septembre ; cette période de déconfinement a duré jusqu'au 18 octobre mais depuis début octobre, notre commune s'était payé le luxe d'être quasi au sommet de la réinfection dans tout le pays, même si c'était avec des taux encore modestes car dès la fin octobre, la 2^{ème} vague de la pandémie sévissait partout et a reconfiné toute vie économique et locale, que ce soient les offices religieux, l'Horeca, les gîtes, la vie associative, sauf l'école et, depuis début décembre, les sections enfantines du patro, de la gymnastique et du football ont pu reprendre.

Notre village a connu le plus grand nombre de personnes atteintes du Covid 19 dans la seconde moitié d'octobre et la première moitié de novembre. Certains ont été fortement atteints mais la maladie n'a pas emporté un nombre significatif de nos concitoyens et on lira à cet effet dans ce N° la comparaison avec la pandémie de grippe espagnole chez nous voici 100 ans. C'était tout autre chose mais avec des mesures bien moins drastiques de confinement.

Quant à la vie associative, cette seconde moitié de l'année 2020 restera, comme depuis mars, une année noire, comparable aux années de guerre où toute vie associative fut aussi arrêtée nette.

La fête foraine organisée par la commune le 5^{ème} week-end d'août a permis aux enfants de vivre quelques heures de rêve mais toutes les activités bibitives étaient interdites et les enfants étaient dès lors majoritaires sur le champ de foire. La rentrée patro a eu lieu en bulles comme le camp, l'auto-cross n'a pu avoir lieu, les soupers ou barbecues de l'A.C, de l'OTCP, Altéo et de la Royale Harmonie St Joseph ont été annulés car toute activité de masse ou avec repas et boissons en lieu couvert était interdite.

La JRC a profité des possibilités d'organiser des activités de plein air avant la seconde vague pour réaliser à l'occasion de la journée JRC du 18 octobre à la fois des randonnées VTT (plusieurs distances), vélos-électriques et pédestres. Cet événement fut une réussite totale. Ce fut en effet de loin le jour

de l'année avec le plus de personnes à Hombourg en 2020 puisque pas moins de 400 participants redécouvrirent notre région à cette occasion, même si, au retour, il n'était même pas possible de pouvoir prendre un verre de l'amitié en raison des mesures toujours en vigueur et qui devinrent plus sévères dès le lendemain.

La Toussaint fut la dernière messe (avec participation maximale limitée) avant le 2^{ème} confinement général et le couvre-feu à 22h. Pas de cérémonies patriotiques, pas de fête patronale de St Brice, pas de fête patronale de la Sté Cécile pour la Chorale, pas de St Nicolas du football, pas de fête des parents des patros, pas de concert d'harmonie de la Royale Union Musicale, pas de trail AC-Société St Brice avant Noël, pas de messe de Noël avec crèche vivante ni de verre du S.I., pas de réveillon JRC, pas de retrouvailles aux crèches de quartier qui sont cependant érigées et qui peuvent faire l'objet de promenades pour les voir, de même que la crèche de l'église (voir la 1^{ère} et la dernière pages)

Ce sera évidemment un réveillon de Noël inédit et confiné sans oublier le couvre-feu obligatoire, pas de fête de famille avec rassemblements, pas de festivités ni de feux d'artifice au réveillon de nouvel an.

2021 s'annonce déjà très mal aussi puisqu'il n'y aura pas de concert de la Royale Harmonie St Joseph ni d'activités carnavalesques. La saison théâtrale 2021 est déjà compromise tant au Homerger Théâtre Group qu'à l'Equipe théâtrale JRC qui devait fêter son cinquantième en 2021 et doit encore réaliser sa pièce ...2020 !

Il n'y aura donc pas d'agenda 2021 dans le présent N° car personne n'est en mesure d'avancer la moindre date fiable et un N° spécial « agenda » sera sans doute nécessaire dès qu'il sera possible d'en déterminer un.

En dehors de l'actualité liée au Covid, on notera dans notre village la reprise du Moulin Meyers par les Moulins du Val-Dieu, l'exploit de l'AC Hombourg à Mons en coupe de Belgique, le revêtement complet de la ligne 38 en tarmac, la situation chez Codéart. (voir articles)...

Il nous reste à vous présenter nos meilleurs vœux de Noël prudent et confiné (qui nous fera réfléchir à l'isolement dont fut victime la Sainte famille à Bethléem lors du premier Noël) et à vous présenter nos meilleurs vœux de bonne santé pour l'année 2021, en ayant une pensée pour tous ceux et celles parmi nous pour lesquels 2020 fut une vraie catastrophe sur le plan économique, de l'emploi ou de l'isolement.

Soyons prudents pour sortir de ce cauchemar le plus vite possible.

Albert Stassen, président du S.I. Hombourg

Le MOULIN MEYERS DE HOMBOURG

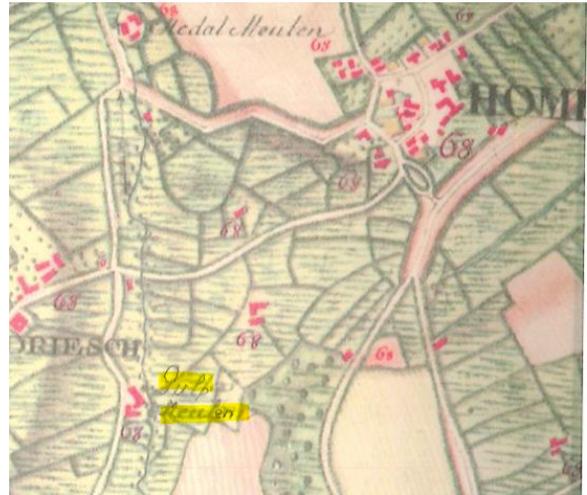
DANS LE GIRON DE LA SOCIÉTÉ « LES MOULINS DU VAL-DIEU »

Depuis au moins 3 générations le Moulin de Gulpermeule (près du carrefour de La Bach à Hombourg) était exploité par la famille Meyers. Ce furent Guillaume Meyers, puis Guy Meyers et enfin Philippe Meyers.

Le moulin vient de changer de mains à l'automne.

1 LE MOULIN DE GULPERMEULE SOUS L'ANCIEN RÉGIME

Ce moulin anciennement à aube, c à d avec une grande roue alimentée par la Gulpe pour moudre le grain, est cependant beaucoup plus ancien puisque déjà attesté en 1749 car il apparaît sur la carte du Chevalier de Soupire ci-dessous (la première ci-dessous). On y remarque aussi la présence des étangs en amont du moulin, certainement destinés à la fois à se prémunir contre des inondations (bassin d'orage) mais aussi pour avoir une réserve d'eau afin de faire tourner l'aube lorsque le débit de la Gulpe est trop faible en été.



Sur la carte du Comte de Ferraris (1777, (la 2ème ci-dessus) le moulin apparaît aussi avec la mention « Gulp Meulen »

Sous l'Ancien régime, il avait plus que probablement fonction de moulin banal de la seigneurie de Vieljaeren (tandis que l'autre ancien moulin de la vallée de la Gulpe, le moulin de Médael est présumé avoir eu cette fonction pour la seigneurie de Berlieren). Le moulin banal était fourni par le seigneur du lieu avec obligation d'y moudre le grain produit sur le territoire de la seigneurie et moyennant taxes et redevances au seigneur.

Ce système féodal a été aboli à l'arrivée du régime français (1794) mais l'activité au moulin a évidemment perduré par la suite puisque les moulins assuraient l'approvisionnement en pain via les céréales moulues.

2° PLUSIEURS GÉNÉRATIONS DE MEYERS

A l'époque de Guillaume Meyers (première moitié du XXème siècle, le moulin de Gulpermeule avait une double fonction, celle de moulin à farine pour la boulangerie et celle de moulin à farine pour la nourriture animale (surtout les élevages de porcs nourris à la farine animale). Le 3ème moulin de Hombourg à la rue de la Station (ancien Moulin Bruwier, devenu Carnipor puis Dumoulin) est apparu avec l'arrivée du chemin de fer (1895) et n'a jamais été un moulin à aube. Il s'est spécialisé comme celui de Médael dans la farine à destination animale.

Par contre, le Moulin Meyers a été amené à choisir dans la seconde moitié du XXème siècle entre la farine animale et la farine à destination boulangère car il n'était plus possible de réaliser les deux dans la même meunerie et il a opté pour la fonction boulangère, devenant ainsi l'une des rares meuneries boulangères en Belgique

Il faut savoir que le froment panifiable est beaucoup plus difficile à produire que le froment à vocation fourragère.

Certaines années, oui, tout froment peut être panifiable mais pas tous les ans. Quand il pleut à la moisson, que tes grains germent ou sont victimes de fusariose, ils ne conviennent pas pour faire du pain. Il faut assez de soleil pour avoir assez de protéines dans la farine. Les agriculteurs sèment des froments fourragers et des froments panifiables mais, un an sur trois, on ne dispose pas de froment répondant aux critères panifiables : aux analyses, ils ne sont pas valables et vont alors tous dans la filière fourragère. 3.

Cette différenciation entre céréales assignées à la panification et céréales pour l'alimentation animale se base sur trois critères : le taux de protéines, qui est le critère prépondérant, le test de panification et l'indice de Zéleny. Ces critères historiquement utilisés en conventionnel se sont étendus à la filière biologique. En Belgique, la majorité (75% de la farine panifiable belge) des céréales panifiables sont moulues en Flandre et seulement 8% du blé panifiable wallon est moulu en Wallonie dans une vingtaine de meuneries boulangères de tailles différentes. (1) La concurrence du blé panifiable d'Europe de l'Est est rude.

De façon générale, les minoteries industrielles utilisent pour moudre des cylindres métalliques et les moulins plus artisanaux des pierres (meules). La différence de rentabilité a été à l'origine d'une forte diminution des meules de pierre au cours du 20^{ème} siècle mais la technique connaît un renouveau ces dernières années. (1)

Les normes de l'AFSCA ont cependant joué un grand rôle dans l'orientation industrielle des meuneries boulangères.

Le Moulin Meyers a affronté une grave inondation le 28 juillet 2012 et malgré les indemnisations il a été depuis lors soumis à des problèmes financiers récurrents liés également à la perte de clientèle.

Arrivé à l'âge de 55 ans et n'ayant pas de successeur pour reprendre le Moulin familial, son propriétaire actuel, Philippe Meyers a trouvé une opportunité régionale pour assurer la pérennité de cette activité meunière sur le site de Gulpermeule
A.S.

3° NOUVEAU DEPART POUR LE MOULIN : L'AGRICULTURE LOCALE AU CENTRE DU PROJET.

« La société "Les Moulins du Val-Dieu" annonce la reprise du Moulin de Hombourg (Moulin Meyers) par une toute nouvelle société baptisée "Les Moulins du Val Dieu". A la tête de cette aventure, quatre passionnés par l'agriculture et l'alimentation qui sont aussi meuniers : Philippe Van Lathem, Benoit Tyberghein, Christian Hick et Benoit Brouwers. Ensemble, ils ont décidé de développer un des derniers moulins artisanaux de Wallonie en produisant une farine hautement qualitative, en circuits courts, issue de l'agriculture raisonnée. » (2)
F.P.

LE MOULIN MEYERS A LA RTBF...

SEQUENCE RTBF de Philippe COLLETTE (3)



Le Moulin de Gulpermeule (Photo RTBF)

Le Moulin Meyers à Hombourg, village de la commune de Plombières, l'un des deux moulins de grosse production de Wallonie avec les Moulins de Statte, vient de changer de main : le propriétaire Philippe Meyers a décidé de cesser son activité en proie à de sérieuses difficultés financières.

Il n'y eut au départ que peu d'intérêt pour la reprise, mais voici quelques semaines, quatre investisseurs issus du séraïl agricole ont franchi le pas en créant une nouvelle Société à Responsabilité Limitée (SRL) qui devrait assurer la pérennité du Moulin : les trois patrons de la Meunerie du Moulin du Val Dieu, qui produit de la nourriture pour le bétail, et un quatrième homme d'affaires, actionnaire actif et expérimenté dans

les 4 activités agricoles. Ensemble, ils ont relancé la meunerie qui vivait tant sur le plan financier que commercial, le Moulin ayant perdu bon nombre de ses clients. "Les Moulins du Val Dieu" est la nouvelle appellation du site hombourgeois, moulins au pluriel pour faire allusion aux douze moulins installés en série qui traitent les matières premières achetées aux producteurs. Le Moulin a donc été sauvé et entame ainsi une nouvelle vie selon un modèle assez différent du précédent, axé sur un véritable partenariat avec les agriculteurs locaux (3)



Photo RTBF Le meunier Francis Loozen est heureux de la reprise de "son" moulin – (3)

« Une passion plus qu'un métier » :

L'homme qui est sans doute le plus heureux de la reprise est le meunier "historique" du Moulin : Francis Loozen, est aux machines depuis bientôt 34 ans et il a

eu très peur de perdre son emploi en assistant à une forme de déliquescence de l'activité : "Ce n'est pas un métier, c'est devenu une passion, assène-t-il, tellement le travail est varié, on est toujours à la recherche de nouveaux produits ; j'étais inquiet de voir l'affaire mal en point et cette reprise me réjouit car après autant d'années, voir du jour au lendemain un outil s'arrêter, ça aurait été difficile ; c'est même une satisfaction personnelle de voir la continuité qui a été annoncée pour le Moulin."(3)

Francis Loozen n'est donc pas près de quitter les différentes salles réparties sur quatre étages de l'imposante meunerie, visible de loin quand on se dirige vers Hombourg. Un outil par ailleurs de qualité, repris tel quel par les nouveaux actionnaires : "c'est un outil qui a été bien pensé, explique Benoît Tybergein, actionnaire en charge de la production ; il va nous permettre d'évoluer dans la quantité de farine produite sans grand investissement. A moyen terme, on va agrandir l'outil pour augmenter la production mais aussi pour faciliter la production de mélanges de farine blanche avec des graines de sésame, de lin, de millet, etc. dans des processus plus simples et automatisés en partie alors qu'actuellement, les opérations de mélanges de graines sont manuelles."(3)

« Nous formulons nos besoins aux agriculteurs »

Les projets de modernisation de l'outil sont donc bien clairs dans la tête des nouveaux patrons de l'entreprise tout comme le modèle de fonctionnement avec leurs fournisseurs de blé et autres céréales, autrement dit les agriculteurs, modèle basé sur un recentrage régional. Ceux-ci ne seront plus considérés comme de "simples" fournisseurs de la meunerie, mais bien comme de véritables partenaires. La nouvelle direction inverse en réalité le processus : c'est le Moulin qui va vers l'agriculteur et non l'inverse : "on a désormais une relation avec les agriculteurs à qui on demande de travailler avec nous sur certaines variétés, explique Benoît Brouwers, actionnaire en charge de la commercialisation ; on a vraiment un échange constructif avec eux sur les variétés dont nous avons besoin pour fabriquer une farine boulangère de qualité sans additif ; l'aspect humain est ici très important. Tous les quatre, on est du milieu agricole, on aime les agriculteurs et on avait un réseau ; avec ce modèle, ça les rend fiers de savoir pour qui ils travaillent. Ils peuvent ainsi retrouver leurs produits chez les boulangers, près de chez eux, et le boulanger peut aussi connaître l'agriculteur à l'origine de ses pains." (3)

« 4.000 tonnes de farine par an »

Depuis la reprise, les nouveaux "Moulins du Val Dieu" ont déjà redressé la barre en récupérant bon nombre de clients et la production a retrouvé son rythme de

(1) Source pour la technique de meunerie : https://www.iew-test.be/wp-content/uploads/2016/06/cc_filierecmb.pdf

(2) article de Françoise Peiffer dans « La Meuse Verviers du 23.11.2020.

(3) RTBF Philippe Collette : https://www.rtb.be/info/regions/liege/detail_nouveau-depart-pour-le-moulin-meyers-de-hombourg-l-agriculture-locale-au-centre-du-projet?id=10640325

croisière : " Le Moulin produit habituellement 4.000 à 4.500 tonnes de farine par an, annonce Benoît Tybergein ; une grosse moitié de la production est de la farine blanche ; les grains passent par 12 moulins avec des serrages de rouleaux différents qui mènent à une farine de plus en plus pure ; la finesse de la farine est améliorée à chaque passage de rouleau."



Photo RTBF : L'outil a été repris tel quel et ne nécessite pas de lourds investissements immédiats (3) -

Les repreneurs tiennent aussi à proposer des produits proches du bio : "on veut arriver à court terme à zéro résidu dans les grains en travaillant sur une lutte intégrée en culture aussi, avec du non-labour et sans insecticide pour arriver à des intrants chimiques amoindris au maximum."(3)

L'absence de produit chimique est même poussée à l'extrême : depuis peu, aucun produit chimique n'est utilisé pour nettoyer les différents lieux de production : "pour lutter contre les insectes, poursuit Benoît Tybergein, ce qui est le premier problème dans un moulin, on a installé une aspiration de tout le site et on travaille avec des mini-guêpes qui mangent les œufs des mites de farine en partenariat avec la société spécialisée Armosa." (3)

Des projets, de la modernité, un nouveau modèle, les Moulins du Val Dieu ont pris un nouveau départ : les mains et les vêtements du meunier Francis Loozen seront encore longtemps blanchis de farine. (3) Ph.C.



Les 4 repreneurs photographiés par La Meuse Verviers (édition du 23.11.2020)

LE RAVEL ENTIEREMENT EN TARMAC A HOMBOURG



L'extrémité du RAVEL hombourgeois (Merckhof)

RAVEL au pont de la rue de Rémersdael



Carrefour à la rue de la Station

à la RN 608 au Cheval Blanc, vers le lieu-dit Veld (ver Bamisch et Plombières)

Le S.P.W. (Service Public de Wallonie) avait déjà réalisé en 2018 la pose de tarmac sur le RAVEL entre l'ancienne gare de Hombourg vers l'ancien tunnel de la Laschet, la rue de Sippenaeken (à Grönschelt) puis sur le chemin débouchant à la rue du Cheval Blanc au lieu-dit Pley. De là le RAVEL avait été aménagé simultanément le long de la RN 608 jusqu'au lieu-dit Cheval Blanc sur le côté droit de la chaussée vers Plombières avec rambarde séparative.

Le SPW vient à présent de réaliser la pose de tarmac sur le tronçon Aubel-gare de Hombourg d'une part et le tronçon Cheval-Blanc-Bamisch-Plombières d'autre part, (cette dernière partie avec la participation de crédits européens Interreg.)

Toutefois l'aspect actuel ne subsistera pas et comportera en fait une seconde couche (en principe au printemps) sur 2,5m de largeur tandis qu'1,5m seront dédiés sur le côté droit en venant d'Aubel, à une piste cavalière (pose de dolomie sur cette partie du tarmac.

L'ensemble du RAVEL sur Hombourg sera alors finalisé sur l'ancienne ligne ferroviaire 38 et fera partie du réseau euegional de Liège vers Aix via Plombières qui sera un carrefour du RAVEL (entre les RAVEL des anciennes lignes 38 et 39)

Cette infrastructure destinée aux modes doux de déplacements (à pied, à cheval en vélo ou en speed-pendelects) a déjà vu, depuis la mise en service « version tarmac » de la partie centrale (entre la gare de Hombourg et l'ancienne halte du Cheval-Blanc) une multiplication importante de la circulation.

La mise en service totale du tronçon Liège-Plombières-Gemmenich-Trois Bornes (le tronçon Plombières-Gemmenich est aussi en cours) va encore augmenter la circulation (surtout des vélos de course) sur le RAVEL qui sera un peu moins un lieu de détente privilégié prisé par les habitants du voisinage se déplaçant à pied.

A.Stassen

DES 3 VAGUES DE LA GRIPPE ESPAGNOLE (1918-1920) AUX 2 (ou 3 ?) VAGUES DU COVID 19(2020-2021)

La Libre Belgique électronique du 29.11.2020 a publié sous la plume de Aurélie DEMESSE un intéressant article sur la grippe espagnole qui fit près de 50 millions de morts dans le monde voici un siècle. Nous reprenons ici l'essentiel de cet article en y ajoutant une comparaison locale pour Hombourg entre la grippe espagnole d'il y a un siècle et le Covid 19 actuel.

Les 3 vagues de la grippe espagnole : quand la « mère de toutes les épidémies » frappait la Belgique avant de disparaître mystérieusement.

En 1918, quelques mois avant la fin de la Première Guerre mondiale, une pandémie de grippe espagnole vient jouer les troubles fêtes en Europe. Trois vagues se succèdent en Belgique, avant que la maladie ne disparaisse de façon mystérieuse.



Au printemps 1918, alors que la Grande Guerre fait encore rage et que la Belgique était encore occupée, une mystérieuse maladie se déclare, aussi bien en Europe qu'aux Etats-Unis. Les personnes qui en sont victimes présentent des maux de tête, de la fièvre, de la toux et des difficultés pour respirer. A l'origine de cette grippe ultra-contagieuse, un virus de type A (H1N1), comme pour l'épidémie de grippe de 2009.

En Espagne, une fête religieuse célébrée en mai sert de premier foyer de contagion dans le pays. Cette grippe n'épargne personne : Alphonse XIII, le souverain d'Espagne, tombe lui aussi malade. A l'époque, la presse hispanique parle ouvertement de la maladie. Ce n'est pas le cas des pays en guerre, où l'information sanitaire n'est pas communiquée pour préserver le moral de la population. Beaucoup pensent que ces deux raisons expliquent le fait que l'on commence à parler de "grippe espagnole".

Première vague sous occupation allemande

La première vague est apparue en Belgique à partir de mai 1918 et durera jusqu'à la fin de l'été. En comparaison avec les vagues qui ont suivi, elle est la moins meurtrière. La maladie ne dure que quelques jours et, si elle touche déjà en majorité les personnes de 20 à 40 ans, son taux de mortalité reste assez bas.

Néanmoins, pour tenter d'endiguer l'épidémie, plusieurs mesures sont prises localement sur le territoire belge. "C'est l'occupant qui a le pouvoir et il est dans une position paradoxale. Il veut prendre des mesures sanitaires, mais ne peut le faire pour ne pas

entraver les capacités militaires", explique Benjamin Brulard, historien diplômé de l'UCL ayant réalisé deux mémoires de fin d'étude sur la grippe espagnole. Les mesures varient donc fortement d'une commune à l'autre : certaines communes ferment les portes des écoles, d'autres instaurent un cordon sanitaire. Dans la mesure du possible, les malades sont isolés et mis en quarantaine.

A l'époque, la question des rassemblements ne se pose presque pas. La Belgique est un territoire occupé et la population dispose d'une liberté de déplacements réduite. La plupart des événements y sont interdits. Seules les messes et fêtes religieuses peuvent avoir lieu, dans les Églises. "L'intérêt pour ces cérémonies est amplifié par toutes les craintes qui sont liées à la guerre. On voit même dans certains cas des non croyants aller à la messe le dimanche, non pas pour prier, mais pour communier avec les autres Belges", commente l'historien Emmanuel Debruyne, professeur à l'UCLouvain. Selon lui, ces célébrations religieuses ont pu accélérer localement la propagation du virus.

Les évacuations sont également un vecteur important de transmission. Les évacués sont accueillis dans les écoles et les églises, parfois chez des particuliers. Cet aspect contribue donc, à moindre mesure, à la circulation du virus sur le territoire belge. A partir du mois d'août, le nombre de décès diminue : la première vague s'estompe et se termine.

Libérés de la guerre, les Belges font face à une 2^{ème} vague

Malheureusement, une mutation du virus rend la maladie bien plus virulente et provoque rapidement une deuxième vague de l'épidémie. La grippe espagnole réapparaît de façon notable en Belgique à partir de mi-octobre, d'abord dans les zones plus éloignées du front, au centre et à l'Est du pays. Selon le professeur Debruyne, les mouvements des troupes allemandes et l'arrivée des évacués français jouent un rôle non-négligeable dans cette reprise épidémique dans cette partie du pays. La circulation du virus est aussi facilitée dans ces zones par la liberté de mouvement de la population, plus importante que dans les villes proches du front. "Certaines personnes peuvent encore rendre visite à leurs familles ou se rendre dans leurs maisons de campagne", commente le professeur.

Dans un premier temps, la propagation du virus est relativement lente. Les grands centres urbains, vers lesquels les évacués se voient dirigés, sont les premiers à être touchés. "A partir du moment où Bruxelles est touchée,

l'entièreté du pays, sauf la zone proche du front, commence à être touchée petit à petit". Au même moment sur le front, à l'Ouest du pays, certaines villes sont libérées, grâce à l'arrivée des alliés. Ostende et Bruges sont reprises par l'armée belge le 17 octobre. *"Dans toutes ces localités-là, la deuxième vague commence avec l'arrivée des alliés"*, souligne le professeur Emmanuel Debruyne.

Après plusieurs années de guerre, la population respire enfin et les Belges célèbrent en nombre l'arrivée des soldats dans leurs communes. *"Évidemment c'est une autre dynamique puisque toutes les restrictions imposées par les Allemands sont levées"*, explique-t-il. La deuxième vague est favorisée par les rassemblements et célébrations qui suivent la libération. Selon le professeur, en plus des rassemblements spontanés, des fêtes sont organisées par les autorités locales : *"On invite les officiers à venir signer le livre d'or de la commune, on planifie des messes solennelles pour rassembler soldats et paroissiens, des bals sont organisés..."*.

Encore une fois, les jeunes sont les plus touchés. Le taux de morbidité, soit le nombre de personnes malades en même temps, sera bien plus important que lors de la première vague. Une fois que la maladie apparaît dans une ville, on estime qu'elle y reste environ 4 semaines. Le taux de mortalité sera également très important : c'est lors de cette seconde vague, entre septembre et décembre, que la majorité des décès dus à la grippe espagnole ont lieu en Europe.

Le creux de décembre 1918

A son tour, la deuxième vague commence à s'estomper en partie. *"On se doute que le virus continue un petit peu à circuler à ce moment-là, mais il circule de manière quasi invisible et imperceptible"*, note le professeur Emmanuel Debruyne. Il est encore assez compliqué de parler de la fin d'année car encore trop peu de recherches ont été réalisées sur cette période. Cependant, les premières recherches indiquent que la deuxième vague décroît clairement dès le mois de décembre.

Selon le professeur Debruyne, on peut toutefois imaginer qu'il y a eu un relâchement de la part de la population belge. Vient s'ajouter à cela une grande circulation de personnes sur le territoire car le mois de décembre est également synonyme de retour au pays pour de nombreux soldats, éloignés de leurs familles par la guerre pendant 4 ans. Plus de 600.000 réfugiés rentrent également peu à peu.

Une troisième et dernière vague

Aux Etats-Unis, certaines villes voient déjà une troisième vague se former dès la fin du mois de décembre.

En Belgique, la troisième vague débute en janvier 1919 et s'étalera sur quelques mois. Rien ne prouve que les fêtes de fin d'année sont responsables de la troisième vague de grippe espagnole. *"Elle semble être un peu plus étalée dans*

le temps. Pour certaines localités, la troisième vague se déclenche déjà en janvier. Pour d'autres, ce ne sera pas avant février ou mars", explique Emmanuel Debruyne.

Selon lui, la réouverture des frontières internationales aux échanges "normaux" est l'un des facteurs ayant pu favoriser son déclenchement. Il faut également y ajouter les nombreux mouvements de population liés à la sortie de la guerre. Mais le professeur reste prudent : ces données ne sont que des résultats partiels et la recherche doit encore avancer.

La maladie persistera jusqu'au printemps, avant de s'estomper de plus en plus, jusqu'à disparaître totalement. En mai 1919, l'épidémie se termine dans l'hémisphère nord, mais la maladie continue à circuler localement. Dans certains pays, une quatrième vague a été observée au cours de l'année 1920. C'est le cas du Japon, ou de la Suisse.

Encore beaucoup d'inconnues

Véritable tragédie, "la mère de toutes les épidémies" a pourtant souvent été oubliée par l'histoire, éclipsée par l'étude de la Grande Guerre. Mais depuis plusieurs années, les scientifiques s'y penchent à nouveau. Car si la piste de l'immunité, acquise lors des différentes vagues de l'épidémie, a été avancée pour expliquer la disparition de la maladie, il est impossible d'en être sûr.

"Ce qui est intéressant avec le virus de la grippe espagnole, et qui passionne de nombreux scientifiques, explique l'historien Benjamin Brulard, c'est que l'on ne sait pas vraiment pourquoi il a disparu. Il a juste muté et s'est transformé en un virus moins dangereux que l'on retrouve ensuite chez les animaux."

Son origine a également été longuement discutée. De nombreux historiens assurent aujourd'hui que le patient zéro de l'épidémie était probablement Albert Gitchell, un fermier du Kansas contaminé par l'un de ses oiseaux. Mais d'autres hypothèses quant à l'origine de la maladie persistent : certains assurent qu'elle vient d'Asie et plus particulièrement de Chine. Dans la presse belge censurée, plusieurs articles partageant cette théorie sont publiés, ce qui n'est guère étonnant selon l'historien Benjamin Brulard : *"La Chine est devenue un pays allié, en envoyant des ouvriers dans plusieurs pays. Donc il y a peut-être une propagande de la part de l'occupant allemand. qui veut promouvoir la théorie de l'origine chinoise."* Ce postulat se répand malgré tout dans l'imaginaire collectif.

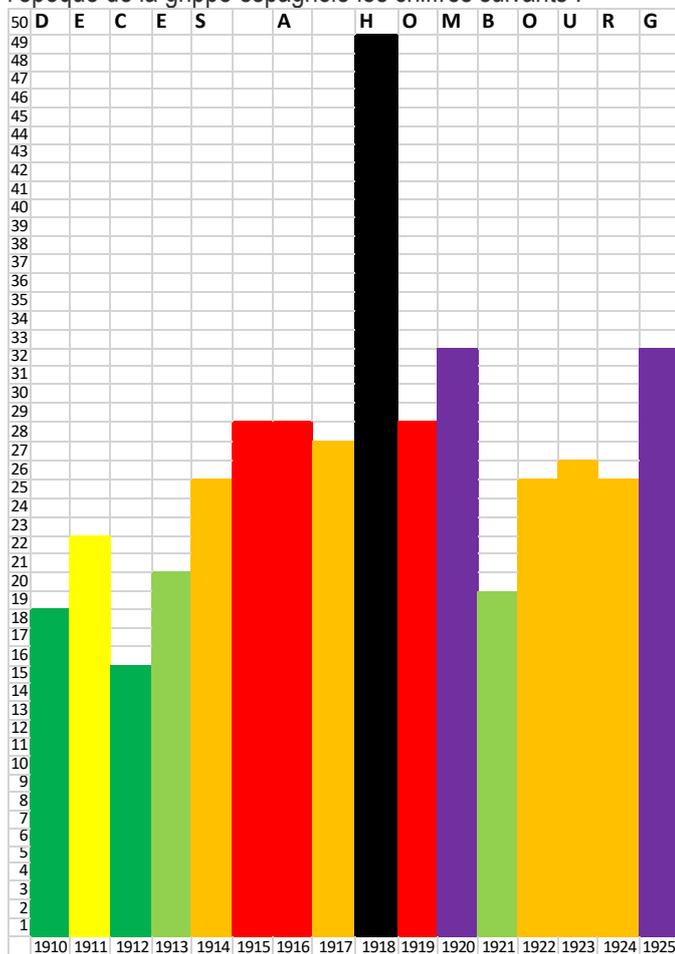
La grippe espagnole aura, en quelques mois, balayé l'Europe et les Etats-Unis, tuant jusqu'à 50 millions de personnes selon certaines estimations, soit plus de victimes que la Grande Guerre (estimation de 18 millions).

En Belgique, le nombre de décès est évalué à 300.000, mais cela varie selon les estimations. La pandémie de coronavirus a, quant à elle, déjà provoqué à ce jour 1,5 million de décès dans le monde, dont plus de 17.000 dans notre pays.

COMMENTAIRE ET COMPARAISON ENTRE LES SITUATIONS DE 1918-1920 et 2020-2021

A la lecture de ces chiffres qui attribuent à la grippe espagnole plus du double des décès liés à la première guerre mondiale, les chiffres des décès liés au Covid 19 en 2020 paraissent évidemment assez dérisoires...

Si on se place à l'échelle de Hombourg on constate pour l'époque de la grippe espagnole les chiffres suivants :



En vert les années avec un faible taux de décès (1910, 1912, 1913 et 1921.)

En jaune et orange les années moyennes (1911, 1914, 1917, 1922, 1923 et 1924,)

En rouge et violet les années avec taux élevé (1915, 1916, 1919 et 1925) et enfin en noir, l'année de la pandémie (grippe espagnole) (1918) avec plus du double (49 décès) que la moyenne des autres années (22,8 décès par an).

Globalement les années de guerre ont tiré la moyenne vers le haut mais ce n'est rien à comparer avec les effets de la grippe espagnole en 1918, laquelle a encore eu des répercussions mais plus faibles en 1919 et 1920 (les seconde et 3^{ème} vagues) ainsi que le montrent ces données.

Cependant cette pandémie de grippe espagnole n'a eu qu'un effet limité sur l'évolution de la population de la commune de Hombourg puisque d'une population de 1436 en 1900, de 1476 en 1910, elle n'est retombée qu'à 1402 en 1920 (effets conjugués de la guerre et de la grippe espagnole) pour atteindre 1449 en 1930.

Comparativement, les cas de décès survenus en 2020 à Hombourg ne sont pas différents de ceux des années précédentes (2016-2019):

En 2016 il y en a eu 17 dans l'ancienne commune de Hombourg dont deux y ayant habité avant de séjourner en maison de repos.

En 2017, ce furent 7 décès avec les mêmes critères.

En 2018 on enregistra 17 décès ,

En 2019 , 13 décès furent constatés,

et en 2020, 13 également (à la date de parution de ce N°) .

La population globale de l'ancienne commune de Hombourg en 2020 est de l'ordre de 1600 (dont 250 à Plombières).

Cela signifie qu'il y a chaque année nettement moins de décès actuellement qu'il y a 100 ans

Il faut aussi constater que, cette fois, l'impact de la pandémie a été très peu significatif sur le nombre de décès alors que pourtant les décès en maison de repos d'anciens Hombourgeois ont été pris en compte pour chacune des 4 années évoquées, y compris 2020.

Si en 2020 le nombre total de décès chez nous reste stable malgré la pandémie du Covid 19, (avec des décès concentrés surtout dans les maisons de repos dont Pannesheydt durant la première vague) le nombre d'infections a été plutôt consistant, surtout au début de la 2^{ème} vague (début octobre) où la commune de Plombières a même partagé pendant quelques jours avec la commune de Theux la plus forte infection du pays avec 6,5 personnes infectées par 1000 habitants alors que dans le même temps, une commune voisine comme La Calamine n'en comptait que 1,5 par 1000 habitants.

Dans la seconde moitié d'octobre, nous n'étions plus au haut du classement des communes infectées car Butgenbach et Thimister-Clermont comptaient 35 personnes infectées par 1000 habitants mais si même nous n'étions plus que 11^{ème} au classement dans l'arrondissement, nous en avons près de 22 pour 1000 habitants (soit 15 de plus qu'au moment où nous co-détenions le record du pays des infections).

Depuis lors le confinement et le couvre-feu ont fait diminuer le nombre de contaminations y compris chez nous mais une 3^{ème} vague n'est évidemment pas à exclure, du moins si un relâchement apparaît avant l'arrivée du vaccin programmé durant la première moitié de l'année 2021.

Certes cette pandémie a pu être gérée avec les moyens considérables dont disposent nos pays aujourd'hui au niveau sanitaire, ce qui n'était pas le cas en 1918 où la population sortait épuisée et affamée de 4 ans de guerre.

Cette pandémie n'est pas non plus comparable aux multiples pandémies de peste qui ont frappé nos régions (il suffit de compter les chapelles à St Roch érigées chez nous en remerciement par la population qui avait échappé à la pandémie (voir chapelle St Roch de Bisweg, de Wieweld..)

A.Stassen

LISTE des SOCIÉTÉS & ASSOCIATIONS et de leurs principaux responsables au 1/1/2021

SOCIÉTÉ	& Date de fondation	Président (1)	Secrétaire	Trésorier	autre fonction
Société Royale de Tir St Brice	1591	Vincent Johnen	Yves Deswysen	Luc Franken	Arme J.Jägers, B Schyns
Jeunesse « B »	1966	Elodie Van Melsen	Nathan Pinckaers	Luc Franken	Jeux pop : Maxime Pieper, David Jägers
Royale Harmonie l'Union Musicale	1886	Vivian Johnen	Vivian London	Jean-P Toussaint	Directeur P.Depuis
Orchestre des jeunes de la RHUM	2003	Vivian Johnen	Julie London	Jean-P Toussaint	Directeur Remy Lafosse
ASBL Salle St Brice (anc Union Music)	1939	Hubert Delhez	Patrick Corman	Jean-Claude Johnen	Clé /réserv: Hubert Delhez, Ghisl. Austen.
Société St Joseph	1882	Luc Herwats	Alain Barbay	Camille Loch	Vice-président : Y Fassotte
Jeunesse « J »	1947	Yves Herwats	Jean-Pierre Lambiet	Yves Herwats	Jeux populaires Y Herwats JP Lambiet
Royale Harmonie St Joseph	1922	François Hagelstein	Isabelle Barbay-Herwats	Léon Herwats	Directeur : Joel Hurard
Orchestre des jeunes de la R.H.St Joseph	1997	François Hagelstein V.Foguenne, M. Stassen	Léon Herwats		Dir Fr Hagelstein, V Foguenne
ASBL Salle St Joseph	1935	Luc Herwats	Alain Barbay	Camille Loch	Clé et, Rés Léon Herwats, P Mannens

SPORT

Athlétic Club A.C.Homb.(foot.8264)	1975	Alex Fassotte	Léopold Roorda	Gérard Pirene	Henri Stassen, Chantal Mertes
Commission des Jeunes de l'A.C.	1975	Thierry Brandt	Michel Belboom	G Pirene	Hugues Leroy, Tony Schmitz
Vélo-Club Hombourg	1980	Willy Fortemps	Eddy Xhonneux	Roger Otten	Paul Mannens
Sté de Gymnastique La Flèche bleue	1977	Angélique Spee-Bong.	Julie Marechal	Xavier Rodriguez	Angél.Simar, Christ& JP Lambiet, NadN.S.Hick
Club de Gymnastique pour Dames	1993	Maria Drooghaag		Maria Drooghaag	(Fl.Bleue, suite :Aurélie Bouchez, Audrey Meyers
Cross Forever	1988	Jean-Marie Duyckaerts	Sébastien Stassen	Serge Aldenhoff	
Club de marche & vélo pour dames	2000	(1) Jeanine Fassotte	Arllette Austen V.M(1)	Cécile Géron-Levaux(1)	
Club de VTT pour Hommes	2002	(1) Hubert Hopperets	Joel Hanssen		
Mini-foot M.F.P.Hombourg	2001	Cedric Schnackers	Philippe Stassen	Simon Loozen	Laurent Renardy
Fémina Hombourg football	2014	Mélanie Meens	Laurence Hick		

MOUVEMENTS DE JEUNESSE

Patro St Dominique Savio	1967	Martin Schyns	Tom Bergmann	Emeline Hochstenbach	vice-président Tom Bergmann
Patro Ste Maria Goretti	1969	Juliette Belboom	Célia Jamar	Emiline Hochstenbach	vice présidente Célia Jamar
Patrovieux(anciens des Patros	1975-1990)	André Drummen	Yvon Deswysen	André Drummen	Marie-Anne Lenartz
Anciens du Patro, 2 ^{ème} génération	2015	Michel Loch (1)	Cateline Deckers(1)	Paul Schmit(1)	
Jeunesse Rurale Catholique(J.R.C .)	1929	Manon Toussaint	Dinant Pelzer (co-prés)	Valentine Drummen	

THEATRE.

Equipe Théâtrale de la JRC	1971	Cathy Hercot	Aurélie Dobbstein	Albert Stassen	Cathy Hercot(mise en scene) , Sabrina Ahn,
Homereger theater Grup	1996	François Charlier	Mon. Mullender(+régie)	Katrin Ganser	Edith Dodémont (,réservations)

MOUVEMENTS PAROISSIAUX

Comité de Gestion du Cercle(CGC)	1982	Albert Stassen	Juliette Belboom.	Jean-Claude Johnen	Clé & réserv :Albert Stassen,
Chorale Paroissiale Ste Cécile	18 ? ?	Carole Loch-Stassen	Albert Stassen	Vincent Hausman	Direction Catherine Schins-Tychon
Action Catholique Rurale Fém.ACRF	1962	Maria Drooghaag		Annette Schaus-Pirany	
Conseil Paroissial(Bull.paroiss.,I)	1980	Abbé Gérard, curé,	Albert Stassen,	Edith Dodémont	Abbé M Van Meerbeek +5 membres
Catéchèse de profession de foi	1978	(1 Christ., Carole Stassen, I Deswysen-Flas, A Jägers	Tychon J Brandt, M Meyers		
Catéchèse de 1 ^{ère} communion	2004	(1) Stephanie Habets, (1) Aurélie Pelzer-Bouchez & parents concernés			
Animation des veillées d'adieu	2001	(1) S.Stassen, B Dominique Huynen, E Renardy-Dodémont, Marie-Anne Stassen-Lenartz,			
Liturgie dominicale de la parole aux enfants	1992	Huberte Meens-, Sylvie & Aurélie Hausman, Marie Hick, Annette Laschet, Anne Jägers, Darren Pelzer			
Groupe Peace & Love(ex gr.Messe famille)	2000	M-A. Stassen-Lenartz, J Habets-Brandt, C Corman-Charlier, C Belboom-Charlet, I Deswysen-Flas.			
Service des Acolytes	1989	(1) Mineke Johnen-Schobben, Carine Charlier			
Equipe de préparation à la confirmation	1981	(1) A & I Barbay Ph & H Meens-Locht, J P & Ch Lambiet-Stassen,			
Gr. Organisateur des processions	1982	(1) Mineke Johnen-Schobben C Charlier (+ aubes communicants et crèche vivante)			
Rédaction du Bulletin Paroissial	1982	Albert Stassen (+ intentions de messes & rôle des lecteurs à la messe e t réservation de l'église, feuillet des messes)			
Conseil de Fabrique (18 Germ An X)	1801	F Charlier, V Johnen, Y Deswysen, Abbé M. Van Meerbeek, J Snackers, Ph.Meens,			

ASSOCIATIONS HUMANITAIRES

Projet Rema Burundi	2005	Marie-Anne Stassen-Lenartz, Valerie Klinkenberg,	Guy Dodémont		
Codeart	1989	Roger Loozen(dir)	Marie-Claire Brandt	Gisèle Corman	

DIVERS

Association des 3x20	1977	Victor Charlier	J Franssen-Meyer	J.Franssen-Meyer	
Groupe Carnav.Vieilles Femmes Homb.	2008	Claudine Charlier	Monique Frisschen	Isabelle Herwats	Claudine Charlier
Sté Carnavalesque Les Jongerech	2011	Julie Jägers	David Jägers	Marjorie Herwats	Nathan Pinckaers (vice prés)
Groupe Carnavalesque Les Haveux	2004	M Hercot	Hubert Dejalle	Claudine Belboom-Charlier	
Tournois de whist	2003	Joseph Langohr	F Dortona		
Billard-club Hombourg	1977	Gaston Weyckmans, Alain Weyckmans	Jacques Nix,	Alphonse Stassen	
Section F.N. des Combattants	1920	François Charlier	Roger Drooghaag	Alain Xhonneux	Porte-drapeau Camille Austen
Association des Parents de l'Ecole	1977	Frédéric Longton	Benoit Hagelstein	Patrick Pelzer	
CDH Hombourg & représentation OCP	1946/2018	Albert Stassen	Marie Stassen	H Delhez, Manon Toussaint, Marita Van Proemerén	
Le Colibri Hombourg	1998	J L Monard	Maxime Xhonneux	U. Schneider	
Syndicat d'Initiative Hombourg	1981	Albert Stassen	Christelle Stassen	J.C. Johnen, A Xhonneux	L.Herwats.P Mannens...

(1) signifie qu'il ne s'agit pas du président ou secrétaire attiré mais d'un responsable principal ou personne de contact

Organismes régionaux ou plus larges déployant des activités également à ou pour Hombourg

Agriculture : Gilde F.W.A Cantonale FWA Aubel/ M.I.G.-E.M.B./FUGEA/Service d'entraide Agricole/ Service de remplacement agricole/ Ceta Montzen, Moresnet, Frontières./Fédération de lutte contre les maladies du bétail./ APEDB/ FJA/

Musique : Académie de Musique de Welkenraedt & section de Hombourg /Saudade /Guitaristes « Au coin du feu »/ Groupe « A sound of happiness »,

Social : Téléservice Plombières / La Goutte d'eau/ IALTEO Plombières./ Croix Rouge La Calamine ,Aubel, Welkenraedt.

Langues, culture, histoire : Obelit./ CRL/ Kiwanis/ VHGG/ SAHP/ S.V.A.H / Espace culture Plombières/

Commerce : Union des Commerçants Plombières / Association des gîtes ruraux de la commune de Plombières

Partis politiques :URP Plombières / OCP & CDH Plombières/ USC (PS) Plombières / Ecolo Plombières/ @ctions

Tourisme : OTCP / R.S.I.rég des Trois Frontières, /Maison du Tourisme du Pays de Herve /, Via Gullia/,

Nature, aménagement, développement territorial : Pays de Herve Futur, /G.A.L. / Via Gullia / Natagora, /Itinéraires Wallonie.

L'asbl CODEART a besoin de nous, MAINTENANT.

L'ASBL Codéart fondée en février 1988 et dont le siège d'activité est situé à Chevémont-Hombourg est principalement active dans le secteur de la production de machines agricoles et d'outils aratoires en vue de la transformation des productions agricoles vivrières dans les pays en voie de développement.

Le manque de ressources énergétiques auquel doivent faire face les pays du sud, a cependant poussé l'association à être également active dans les secteurs de l'énergie et de l'eau.

L'accès à l'énergie est un enjeu majeur pour les artisans du sud : sans électricité, impossible de souder, forer et construire des machines.

Dans un souci de réduction de la dépendance aux énergies fossiles mais aussi dans le but de donner accès à l'énergie à des communautés reculées, Codéart propose des solutions permettant l'utilisation de l'huile de palme comme combustible dans les moteurs diesel.

Reconnue comme ONG durant des années, l'ASBL a subi en 2016 un « screening » des ONG décidé par le ministre A.De Croo (alors en charge de la coopération au développement) qui lui fit perdre de justesse ce statut d'ONG, ce qui l'excluait des financements publics (75% de ses ressources) pour 5 ans (2017-2021).

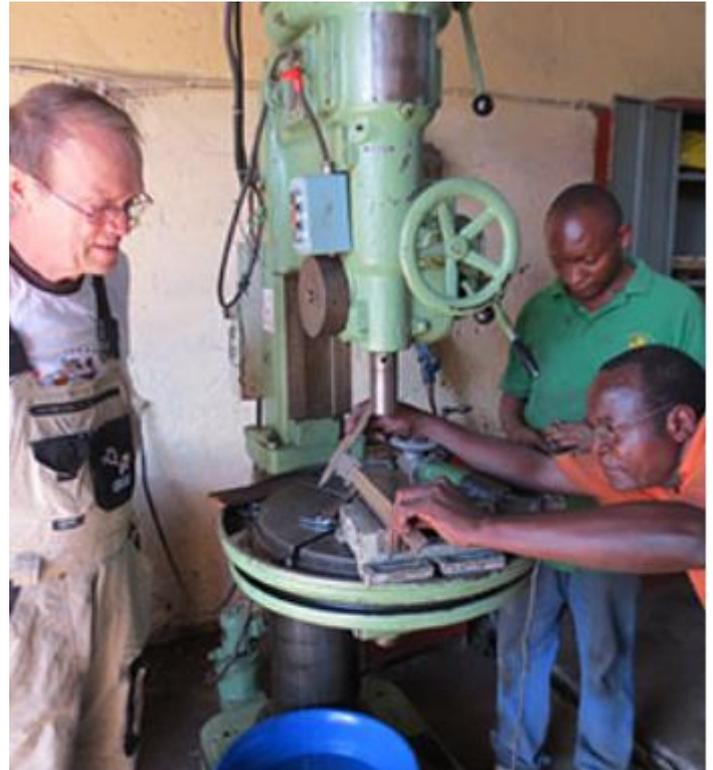
En avril 2019, après une longue bataille juridique et 3 arrêts du Conseil d'Etat donnant raison à Codéart, l'ASBL a retrouvé son statut d'ONG avec la possibilité d'introduire des projets pour les 2 dernières années de la programmation en cours (2020-2021). Pendant les 3 années précédentes, l'ASBL a été obligée de plonger dans ses réserves.

Fin 2019 le programme 2020-2021 couvrant 3 pays (Congo, Haïti et Bénin) est approuvé sauf pour le Bénin. Mais en mai 2020, le volet « Haïti » est supprimé en raison de la situation peu sûre dans ce pays et des réductions budgétaires, de sorte que finalement seuls 30% des financements demandés sont obtenus. (Pour le volet « Congo »)

Le but de l'administration de la coopération au développement était de forcer les petites ONG comme Codéart à se regrouper ou à disparaître et c'est la raison pour laquelle Codéart travaille actuellement à établir un partenariat avec une ONG bien plus grande.

Mais l'ONG Codéart devra encore franchir financièrement le cap de l'année 2021 avant de retrouver à partir de 2022 une situation plus stable.

Pour cela elle a besoin à la fois de récupérer des machines-outils obsolètes chez nous qui peuvent encore être très utiles à l'artisanat local dans les pays du sud et notamment d'anciennes hacheuses à betteraves qui peuvent servir de coupe-racines.



L'ASBL a aussi besoin de nouer les deux bouts durant l'année charnière 2021. C'est pourquoi, l'ASBL lance un appel aux dons

Pour tout don de 40 € minimum le donateur reçoit une attestation fiscale qui lui permet de récupérer non pas 45% du montant versé (comme c'était le cas jusqu'ici) mais bien 60 % du montant versé jusqu'au 31 décembre 2020.

Concrètement, **un don de 100€ ne coûtera dès lors que 40€** (le reste faisant l'objet d'une réduction fiscale). Le plafond des libéralités ainsi consenties n'est par ailleurs plus de 10% des revenus mais de 20%. C'est donc l'occasion ou jamais avant le 31 décembre 2020 de faire un don qui ne coûtera pas grand-chose.

N° de compte IBAN BE 74 52 30 4311 9407

BIC : TRIOBEBB

Codéart asbl, Chevémont 15, B 4852 Hombourg.

Plus d'infos : www.codeart.org info@codeart.org

A.S.

Hombourg sort avec les honneurs aux tirs but face à Mons (3^{ème} Tour, Coupe de Belgique)



« Ce qui est sûr, c'est qu'on a tout donné »

Que dire du parcours en Coupe de Belgique de Hombourg ? La magie de la Coupe de Belgique a failli s'opérer encore une fois ce dimanche. Face à la D3 amateurs de la Renaissance Mons 44, Hombourg s'est incliné de justesse aux tirs au but. Auteurs d'une très bonne première mi-temps, les 'Oranges' menaient pourtant à la mi-temps.

Le keeper-coach Xavier Stassen était « fier » de son équipe :

« Nous avons joué avec nos armes et si la Coupe nous a bien appris quelque chose, c'est de ne laisser aucun espace. Les équipes de Division 3 ACFF essaient toujours de trouver la latéralité et en première mi-temps, nous les avons très bien bloqués. Je pense que nous avons eu deux occasions sur la rencontre et par bonheur, la deuxième était au fond grâce à une belle

action collective. En seconde période, nous avons souffert, mais pendant plus d'une demi-heure, nous avons résisté aux nombreux assauts montois. En fait, nous avons joué le match parfait. Mon regret personnel est de ne pas avoir sorti le premier penalty, mais je suis très fier du groupe.

Notre belle histoire prend fin, mais même si nous sommes éliminés, c'était une après-midi magique », affirme le gardien, auteur de multiples arrêts décisifs. Grand fan de foot depuis tout petit, Stassen a réalisé un de ses rêves : jouer au stade Tondreau, ancien pensionnaire de D1, où il était déjà venu avec Aubel il y a deux ans.

« C'était incroyable, plus d'une centaine de supporters avaient fait le déplacement pour venir nous voir ici à l'Albert. Les supporters de Mons ont mis une ambiance incroyable tout au long du match. À notre niveau, jouer dans ce genre d'ambiance, c'est rare et unique. Par le passé, je venais voir jouer des gars comme Alessandro Cordaro et aujourd'hui, j'ai joué contre lui. C'est un gars très classe et très doué. Je n'ai pas de mots pour décrire l'après-midi de rêve vécue aujourd'hui. On a profité pendant 90 minutes et ce qui est sûr, c'est qu'on a tout donné. Cela fait un an que nous avons relancé quelque chose de chouette autour de ce club. »

CHARLY MERCIER dans LA MEUSE VERVIERS du 14 septembre 2020

RENAISSANCE MONS 441

HOMBOURG.....1

Les buts : 36e Duthoo (0-1), 56e Petteno (1-1)

Tirs aux buts : 1-0,1-1, 2-1,2-1 X, 2-1 X, 2-2,3-2,3-3, 4-3,4-3 X

Hombourg : Stassen, Schnakers (C), Degueuldre, Beckers (68e Martin), Duthoo, Bauwens (61e Schwontzen), Meunier, Hick (81e Potoms), Dorthu, Bayard, Monie Cartes jaunes : Schnackers, Dorthu, Drouven, Verstraeten



Une bière brassée contre le racisme

« Black is beautiful », le nom de cette bière noire.



Les réactions musclées et même sanglantes de policiers américains en intervention face à des citoyens de couleur ont soulevé l'indignation un peu partout dans le monde. Et notamment dans une brasserie américaine, qui a encouragé des confrères à brasser une bière très noire, la « Black is beautiful »,

dont les bénéfices iront à des mouvements antiracistes. Un appel auquel Grain d'orge a répondu comme plus de 1.100 autres entreprises brassicoles. Grain d'orge a fait de cette bière US un one-shot. Le brasseur et son épouse avaient été émus par la mort de George Floyd, le quadragénaire noir asphyxié à Minneapolis le 25 mai par un policier blanc. Sa mort avait déclenché des manifestations antiracistes à travers les États-Unis et le monde. Le brassin de « Black is beautiful » représente 1.000 litres, répartis en 2.000 bouteilles de 50 cl. La bouteille sera en vente au prix de 5 €, au MRAX ou au Grain d'orge, mais aussi au Pub au centre du village de Hombourg ainsi que dans des commerces spécialisés de la région.

D'un article d'YVES BASTIN à lire dans LA MEUSE VERVIERS du 15 septembre 2020

ENCORE DES DISTINCTIONS POUR LES BIERES GRAIN D'ORGE

La bière JOUP a obtenu, dans sa catégorie, au Brussels Beer Challenge la **médaille d'argent**



Brown Ale

Dark Ale category



GOLD Medal



SILVER Medal

L'AUBEL PURE PRIMEE A L'INTERNATIONAL

C'est une nouvelle belle récompense que vient d'obtenir la brasserie Grain d'Orge, installée à Hombourg. Après avoir reçu six médailles lors du concours provincial de bières spéciales voici un gros mois, c'est ici lors d'un concours international que la brasserie s'est fait remarquer. L'Aubel Pure, déjà décorée d'une médaille d'or en octobre dernier au concours provincial, décroche cette fois-ci la breloque de bronze dans la catégorie « Bitter » au Brussel Beer Challenge. « C'est l'un des concours les plus relevés qui existe. Le concours reçoit des bières de partout dans le monde. Nous, on n'y participe pas chaque année. Seulement lorsqu'on a des nouveautés intéressantes présenter », explique Thomas Pleyers, commercial pour la brasserie.

BIÈRE 100% BELGE

Cette année, ils avaient l'Immortelle, pour qui les résultats ne sont pas encore connus, et l'Aubel Pure donc, deux de leurs dernières créations. « Recevoir une récompense, ça montre qu'on est sur la bonne voie. C'est une bière qui plaît énormément aux clients depuis qu'on la met en avant. Mais elle plaît aussi dans les concours donc. On en est fiers », insiste Thomas Pleyers. L'Aubel Pure est l'une des dernières venues dans la gamme de Grain d'Orge. « Mais il fallait lui laisser le temps de mûrir un peu. C'est une bière blonde très légère (5%), de type saison, avec une belle amertume et une belle sécheresse en bouche », expose Thomas Pleyers. La bière est par ailleurs brassée sans épices, simplement avec des malts et des houblons belges. D'où son nom de « pure ». « C'est intéressant de ne travailler qu'avec des produits belges », conclut Thomas Pleyers, qui espère annoncer encore une bonne nouvelle dans les prochains jours lorsque les résultats tomberont pour l'Immortelle.



L'Aubel Pure a été récompensée à un concours international. © D.R.
LOÏC MANGUETTE dans LA MEUSE VERVIERS 25.11.2020.

Chaque année, nos cœurs battent de bonheur en préparant ces Fêtes de fin d'année. La décoration autour et dans nos maisons, la préparation des fêtes de famille, l'élaboration des menus, les listes de cadeaux, la veillée et la messe de Noël pour les chrétiens, le montage des crèches de quartier. Toutes ces traditions qui rythment la fin de l'année.

Nous voici devant un autre Noël, un de plus dans nos vies, mais un Noël différent en cette année éprouvante...

Elle a mis à l'épreuve nos modes de vie et nous a orientés vers « l'intime », vers « l'essentiel » de nos relations et de nos comportements !

En ces temps difficiles où nous avons besoin de douceur, de tendresse, de lumière, il est inimaginable que notre église apparaisse sombre, froide et sans vie.

Recevoir, donner, partager !

Avec notre joie et toute notre énergie, nous l'avons parée de ses habits de fête. Vous pourrez y recevoir des messages, écrire les vôtres et donner aussi car beaucoup de personnes souffrent et ont été laissées sur le bord du chemin par cette pandémie. Ils ont rejoint ceux pour qui Noël n'a jamais été une fête.

Le récit de la Nativité n'est-ce pas comme ce petit couple en chemin, avec ces « comment cela va-t-il se passer » ? Où déposeront-ils l'Amour qui leur est confié ? Qui va les accueillir, et comment ? Et le berger, ce « passant » démuné de richesses et de pouvoirs mais humain et cœur ouvert, les yeux éblouis devant le miracle de la Vie.

Rendez-vous !

Alors, rendez-vous dans votre église décorée* !

Elle sera ouverte

le 24 décembre de 16h à 21h30,

les 25, 26 et 27 décembre de 10h à 18h.

- Profitez des décorations, de la musique,
- découvrez le sapin et les messages des enfants de la catéchèse de Profession de Foi,
- Ecrivez et accrochez vos meilleurs vœux sur « l'Arbre à souhaits »,
- Emportez votre boule de Noël et sa citation près de « l'Arbre à cadeaux » !

Noël solidaire !

Si vous le souhaitez, déposez un cadeau solidaire au pied de « l'Arbre du partage » :

Les jeunes confirmés de la paroisse ont l'habitude de participer à l'organisation du Réveillon de Nouvel An des CSA à Verviers. Il n'y aura pas de Réveillon aux Chaines de Service et d'Amitié cette année, cependant les jeunes souhaitent offrir des « denrées de fête » aux plus démunis de notre région. Biscuits, gaufres, denrées apéritives, desserts festifs, le tout sans alcool et peu périssables. Nous faisons appel à votre imagination et à votre générosité !

Suivez juste la (les) Lumière(s)...

Joyeux Noël !

Le groupe « Peace »

(M-A.L)



Vos dons seront transmis aux groupes « Confirmation » le lundi 28 décembre, pour être distribués avant le 31.12.2020 via les CSA

**Règles de distanciations et port du masque obligatoire.*

De Noël à l'Épiphanie, visitez nos crèches publiques :

1° Crèche de l'Église de Hombourg

(voir horaires ci-dessus(église accessible tous les jours)

2° Crèche au Calvaire au Centre du village)

3° Crèche du Cercle, les 24, 25,26 et 27

(mêmes horaires qu'à l'église)

5° Crèche de la Chapelle Ste Anne rue de Rémersdael

6° crèche de la rue de Sippenaeken 137

7° Crèche de la rue du Cheval Blanc 121

(voir carte du trajet en p 1 (pointillé couleur fuschia)

Si vous souhaitez explorer en même temps quelques tronçons du RAVEL, les nouveaux échaliers, vous trouverez en pointillé fuschia p 1, la carte avec un projet de circuit vous permettant de relier ces différentes crèches durant ces jours de Noël confinés

EGLISE DE HOMBOURG : Le Conseil Paroissial communique qu'avec max 15 personnes, il n'est pas possible de réaliser des messes le dimanche ou à l'occasion de Noël. La messe peut toutefois être suivie à la télévision ou sur Youtube. **Pour la communion, il sera possible de la recevoir dans l'église le 24 décembre de 18 à 19h, les 25, 26 et 27 décembre de 10h30 à 11h30** en prenant une des 15 boules dans le hall de l'église pendant votre recueillement à l'église puis de la déposer à la sortie. Les messes en semaine (avec 15 personnes maximum ont lieu, également avec le système de boules de Noël à l'entrée. Merci donc de ne pas entrer dans l'église s'il n'y a plus de boule de Noël dans le panier et d'attendre qu'un fidèle sorte avec sa boule pour y pénétrer.