



**BULLETIN MENSUEL
DU CERCLE PHILATELIQUE PRIVE
"LES TIMBRES"
D'HAM-SUR-HEURE / NALINNES**

Club Privé
Fondé en septembre 2005
Par M. J. LADRIERE et M. R. BOURGEOIS
Périodique : N° 3
DECEMBRE 2005
(Ne paraît pas en juillet et août)

BUREAU DE DEPOT : HAM-SUR-HEURE / NALINNES
EDITEUR RESPONSABLE : René BOURGEOIS - Rue Hublette 8 - 6120 Ham-Sur-Heure

NOUVELLES DE NOS MEMBRES

Nous avons de bonnes nouvelles, Monsieur TENRET, est sorti de l'hôpital et est de retour chez lui.

Nous venons d'apprendre que Madame Paula CORNILLE (notre doyenne) est hospitalisée au CHU Vésale.

NOUVELLES DU SECTEUR

Nous remercions le collège des Bourgmestre et Echevins pour leur participation à l'activité de notre club.

Nous remercions Monsieur FOULON, notre boucher de la place de Beignée, pour les plateaux de salaisons offert chaque mois.

RESERVE AUX MEMBRES

N'oubliez pas d'apporter vos carnets de circulation, si vous en possédez, des échanges s'effectueront lors de nos prochaines réunions.

Si vous désirez insérer des annonces, un espace publicité "membres" est réservé en fonction de la place restant disponible dans le bulletin.

AGENDA

Le 3 décembre 2005 : de 9 à 17 heures, le Cercle Philatélique "Le Foyer" organise sa 4ème MINI BOURSE PHILATHELIQUE ET SON MARCHE DE NOEL à la salle "Le Pirotia" rue du Pirotia, 56 à 6060 Gilly.

Le 10 décembre 2005 : de 9h30 à 16 heures, le Cercle Royal Philatélique Péruwelzien organise une "Portes ouvertes aux collectionneurs" aux Caves d'Artois, place Deflinnes 7 à Peruwelz.

La prochaine réunion aura lieu le 8 décembre à 19 heures en la salle de l'Ancienne Maison communale de Cour-sur-Heure au 1ère étage.

⚠ Les réunions d'hiver (décembre, janvier, février) pourront être supprimées si la météo nous y oblige. Nous vous préviendrons, alors, le plus rapidement possible.

SUITE DE L'HISTOIRE : DONNEZ MOI DES CONSEILS POUR COMMENCER UNE COLLECTION

COMMENT DEVENIR "UN COLLECTIONNEUR HEUREUX"

Dans la simplicité, le récit de René nous semble décrire parfaitement le processus mille fois répété par lequel la collection de timbres entre dans une famille, comment elle devient un moyen de communication (et même de communion).

Les conseils qui suivent, avec des exemples à la clé, n'émanent pas de René, mais d'un groupe d'éducateurs qui, dans certains clubs se sont mis en tête d'apprendre la philatélie à des "élèves" de tous âges, bien souvent adultes non pas pour en faire des "bêtes à concours" engagées dans la course aux médailles décernées au cours d'expositions, mais "des collectionneurs heureux", des rangs desquels sortiront peut-être les grands collectionneurs de demain.

A nous d'adapter ces quelques conseils sans prétention à votre cas, à vos connaissances, à votre personnalité.

Un seule certitude cependant, le plaisir de collectionner est d'autant plus grand qu'il s'appuie sur un ensemble de connaissances philatéliques certes, mais aussi historiques, géographiques et anecdotiques qui seules savent transformer un méchant rectangle de papier en un objet de passions.

Lu pour vous
Votre ami philatéliste.



LES MEMBRES DU
COMITE, vous souhaitent
d'agréables fêtes de fin
d'année.



IDEE DU MOIS : POTAGE DE FETE

Soupe de langoustine aux truffes et rutabagas ou navets

Pour 6 personnes Préparation : 40 minutes Cuisson : 40 minutes

INGREDIENTS : 48 langoustines, 2 rutabagas ou navets, 1 carotte, 1 blanc de poireau, 2 gousses d'ail, 2 échalotes, 5 brins de persil, du cerfeuil haché, 1 truffe, 25 cl de vin blanc, 20 gr de beurre, 4 cuill. à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Emincer finement le blanc de poireau, la carotte, les échalotes et l'ail.
Peler les rutabagas ou les navets et tailler en fins bâtonnets.
Faire bouillir 1,5 litres d'eau salée et cuire en les gardant croquants.
Les égoutter et conserver l'eau de la cuisson.

Décortiquer les langoustines en conservant les têtes.
Saler et poivrer légèrement les queues.
Arroser de deux cuillerées d'huile, couvrir et garder au frais.

Chauffer le reste d'huile avec le beurre dans une casserole et y cuire les têtes de langoustines 5 minutes à feu moyen.
Ajouter les légumes sauf les rutabagas (navets) et le persil et faire cuire 3 minutes.
Verser le vin et laisser réduire de moitié.
Ajouter l'eau des rutabagas (navets), poivrer, cuire 20 minutes à léger frémissement.

Emincer finement la truffe.
Passer la soupe au mixer, puis la filtrer (passoire fine).
Poser sur le feu et ajouter les queues de langoustines, les rutabagas (navets), la truffe.
Réchauffer jusqu'aux premiers frémissements.
Parsemer de cerfeuil et servir.

LE VIN : Crozes-hermitage ou riesling grand cru à 8-10°C.

BON APPETIT

Lu pour vous dans "CUISINE ACTUELLE" (Hors série) - Décembre 2004/Janvier 2005

Timbres-poste: à vous la parole... une occasion unique!

Vous aussi, vous pouvez proposer un thème pour l'émission d'un timbre-poste. Homme ou femme, jeune ou moins jeune, association, entreprise... vous avez en tête un sujet passionnant susceptible d'illustrer des timbres qui seront émis en 2007 ou plus tard ?

Alors, soumettez-nous vos idées SANS ATTENDRE!

C'est une occasion unique d'immortaliser un thème qui vous tient à coeur!

Envoyez votre proposition avant le 30 novembre 2005 à:

Frank Daniels
Directeur "Stamps & Philately"
Egide Walschaertsstraat 1
2800 Mechelen

Nous accorderons à votre suggestion toute l'attention qu'elle mérite.



INFORMATIONS DE LA POSTE

Rétrospective Oscar Bonnevalle

À l'occasion de son 30^e anniversaire, le cercle philatélique «FILAKRA - Oscar Bonnevalle» organise une exposition rétrospective des œuvres de l'eu Oscar Bonnevalle.



Cette manifestation aura lieu les samedi 22 et dimanche 23 octobre 2005, de 10h à 17h au

Adresse: Cultureel Centrum van de Vlaamse Gemeenschap
Lijsterbessenbomenlaan 6
1950 Kraainem

