

Le Lien



PB-PP|B-30379
BELGIE(N)-BELGIQUE

Eglise Protestante Unie de Belgique

Cheratte

**Vieille Voie, 18
4602 Cheratte**

Herstal

**rue du Temple, 15
4040 Herstal**

Bureau de dépôt :

Blegny
N° P701244

JUILLET-AOÛT

2018

Un seul numéro de compte :

IBAN BE89 0013 6678 7085



Éditorial :



**«Si l'âme est heureuse de s'unir à Dieu,
nous savons que Dieu aime s'unir à nos âmes.
C'est Dieu qui prononce cette douce parole :
Je cherche un cœur pur, et là est le lieu de mon repos.»**

Citation de Henri Perreyve ; Lettre à Henri Lacordaire, le 8 février 1854.

Nous voici aux portes des mois de vacances, Blaise Pascal dira cette citation:

*"Ainsi s'écoule toute la vie. On cherche le repos en combattant quelques obstacles ;
et si on les a surmontés, le repos devient insupportable."
De Blaise Pascal / Discours sur les passions de l'amour*

Le repos devient insupportable!

Cette parole de Pascal fait écho au verset 15 d'Ésaïe 30 où Dieu dit :

*«Car ainsi a parlé le Seigneur, l'Éternel, le Saint d'Israël: C'est dans la tranquillité et le repos
que sera votre salut, C'est dans le calme et la confiance que sera votre force.
Mais vous ne l'avez pas voulu!»*

Vacances riment avec repos, tranquillité, délassément, farniente!
Est-ce qu'un esprit anxieux, un cœur troublé peut jouir pleinement d'un temps de vacances?

Je ne pense pas
et la Parole de Dieu nous le dit clairement:

*«Tous ses jours ne sont que douleur, et son partage n'est que chagrin;
même la nuit son cœur ne repose pas. C'est encore là une vanité.»*

Ecclésiaste 2:23

*«Mon cœur est troublé, La terreur s'empare de moi;
La nuit de mes plaisirs devient une nuit d'épouvante.»*

Esaie 21:4

*«Je suis sans force, entièrement brisé;
Le trouble de mon cœur m'arrache des gémissements.»*

Psaumes 38:8

Le cœur, chargé d'inquiétudes ou de soucis, ne peut connaître
et profiter pleinement du repos, des vacances ;
C'est pourquoi il est primordial de prêter attention aux conseils de Dieu dans Esaie 30:15. :

*« C'est dans la tranquillité et le repos que sera votre salut, c'est dans le calme et la confiance
que sera votre force, mais vous ne l'avez pas voulu».*

Dieu parle, mais on n'y prend pas garde, l'homme a besoin de maîtriser, de gérer les événements
de sa vie et cela malgré que Dieu l'invite à se reposer sur lui.
La nature humaine est ainsi faite, elle veut tout contrôler
et bien souvent, elle ne contrôle rien!

Pourquoi? parce que l'être humain oublie ou alors ne sait pas que:

«L'homme fait des projets, mais celui qui a le dernier mot, c'est l'Eternel»

Prov.16:1

La parabole de Luc 12, 13 et suivants illustre bien cela. L'homme a un projet tout prêt, il ne
tient compte que de son intérêt, il a planifié pour atteindre son but en maîtrisant les problèmes
(entrepôts trop petits, pas de problème on fait des plus grands), il ne pense ni à son prochain
ni à Dieu et subitement !

Tout s'arrête « aujourd'hui même, ton âme te sera redemandée ».

A la veille des vacances, soyons intelligents, entrons dans le repos de Dieu, car en Lui seul se
trouve le repos. D'ailleurs, Il nous y invite :

«Venez à moi, vous tous qui êtes fatigués et chargés, et je vous donnerai du repos.»

Matthieu 11/28

Alors, permettez-moi de vous souhaitez de bonnes vacances,
un bon temps de repos dans la paix de Dieu qui est le vrai repos pour l'être humain.

Bonne vacances,
votre Pasteur, Paolo Farris

PROJET FOYER



Ce projet conséquent requiert l'attention et l'investissement spirituel, manuel et financier de TOUTES nos communautés.

C'est pourquoi chacun de nous peut se sentir concerné par ce projet et sait être prêt à y participer dans les trois domaines proposés.

Que notre Seigneur nous responsabilise devant cette échéance et si nous investissons avec foi, nous verrons de grandes choses de la part de notre Dieu !

Pour ceux qui le désire voici le numéro de compte de l'ASBL La Bonne Nouvelle : BE51 2400 6694 5562 avec la communication «Travaux» et pour une participation en main d'oeuvre, adressez-vous au Pasteur ou aux membres du consistoire.



Si vous désirez, vous pouvez nous soutenir dans la distribution du « Lien » en versant une cotisation de 10€/an sur le compte :

ASBL La Bonne Nouvelle IBAN BE51 2400 6694 5562

avec la mention « Le Lien »

Merci beaucoup à tous !

Verset du mois

«Et Dieu peut vous combler de toutes sortes de grâces, afin que, possédant toujours en toutes choses de quoi satisfaire à tous vos besoins, vous ayez encore en abondance pour toute bonne œuvre.»

2 Corinthiens 9,8

Ce mois-ci : nous souhaitons un joyeux anniversaire à



05/07	Déborah Diasunda
07/07	Jean Onemba
16/07	Ambroise Diasunda
18/07	Frank Sibe
23/07	Nina Trubbia
	Mattéo Trubbia
	Thomas Spampinato
29/07	Antoinette Ranalli
30/07	Jean-Luc Cardon
31/07	Jacques Tshiabuila
02/08	Boniface Ntezilyayo
11/08	Rosa Facella
20/08	Ily Velasco
23/08	Annie Desépulcre
24/08	Ghyslain
29/08	Jean Renson



Edgar et Danielle Arens, André Goessens ainsi que sa compagne Marie-Josée, Madame Michotte-Philippot, David Philippot, Marie Nicoletti, Annie Desepulckre, Madame Jacqueline Bosch, Paul Renard qui ont des soucis de santé, Madeleine Schümmer, Charles, le mari de feu Claire Trine qui sont en maison de repos,
Pensons à Eudoxie et Fernand Blanvalet qui viennent de subir une intervention et qui se remettent tout doucement.
Toutes nos personnes âgées et les personnes seules...

Un coup de fil, une carte, un mot, un sourire peuvent faire tant de bien ...

Si malgré notre vigilance, vous n'êtes pas inscrit dans cette rubrique, veuillez nous le signaler afin que nous réparions notre erreur.

Vacances pastorales

**Durant le mois de juillet, votre pasteur prend un temps de repos !
Les membres des consistoires sont à votre disponibilité.**

Nous vous souhaitons un bon temps de repos sous le regard de Dieu !

Samoussas fourrés aux légumes (www.cuisineaz.com)

A la maison, l'apéritif est l'occasion de laisser parler notre imagination culinaire avec les Samoussas. Un véritable coup de fouet pour les papilles, Les Samoussas, très présents en Inde, vous permettront de tester des associations surprenantes et délicieuses, tantôt salées, tantôt sucrés, et parfois mélanger les deux. Ces petites merveilles feront parler vos convives pendant l'apéritif et ceci pour le plus grand bonheur de tous.

GUIDE DE PRÉPARATION : 4 Pers.; Préparation 30 min; Cuisson: 5 min; Pas cher; Facile

INGRÉDIENTS: 10 feuilles de brick, 1 courgette, 1 carotte, sel-poivre, curry, 1 c. à soupe huile d'olive, 20 cl crème fraîche

Vous pouvez aussi ajouter de la viande hachée

Cela se sert en apéro ou en entrée avec une petite salade !

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Lavez, épluchez et râpez vos légumes.

ÉTAPE 2

Faites chauffer votre poêle et versez l'huile. Ajoutez vos légumes. Mélangez, salez et poivrez.

ÉTAPE 3

Laissez cuire 5 minutes à feu doux, puis verser la crème et le curry. Continuez la cuisson environ 5 minutes.

ÉTAPE 4

Refroidissez votre farce et faites vos samoussas.



Pliage facile des feuilles de brick en samoussas (www.chezcachou.com)



Étape 1 : acheter des feuilles de brick rondes. Les sortir toutes du paquet. Vous avez un papier de protection que vous devez retirer au fur et à mesure des fabrications.

Étape 2 : couper la feuille de brick en 4 morceaux. Vous obtenez des morceaux rectangulaires et d'autres avec des arrondis. Ce n'est pas un problème vous procéderez de la même manière.

Étape 3 : Dans le coin en bas, déposer une cuillère à café de farce.

Étape 4 : Prendre le coin en bas à droite et le replier vers la gauche pour former un triangle. Prendre ce triangle et le rabattre vers la droite le long de la pliure.

Étape 5 : Soulever à nouveau le triangle formé et le rabattre cette fois-ci vers la gauche le long de la pliure.

Étape 6 : Rabattre encore le triangle vers la droite le long de la pliure. Continuer ainsi jusqu'au bout. Rabattre le bord dans le pli du triangle. Si le bord est trop petit vous pouvez le couper au couteau. Pas d'inquiétude si vous avez un bord non collé.

Disposer vos samoussas sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Si vous avez une partie non collée vous devez la placer en dessous. A la cuisson votre samoussa va coller.

Badigeonner d'un mélange jaune d'oeuf/lait. Faire cuire au four préchauffé à 180°C durant environ 20 min.

Vous pouvez bien évidemment cuire vos samoussas en friture mais attention les calories ne sont plus du tout les mêmes.

Si vous réalisez vos samoussas en avance je vous conseille de les réchauffer au four et pas au micro-onde.

Bon appétit !

Agenda JUILLET-AOÛT 2018

01/07/2018	Culte	9h	Temple de Cheratte
	Culte	10h45	Temple de Herstal
08/07/2018	Culte	9h	Temple de Cheratte
	Culte	10h45	Temple de Herstal
10/07/2018	Réunion de prière	19h30	Foyer
15/07/2018	Culte	9h00	Temple de Cheratte
	Culte	10h45	Temple de Herstal
22/07/2018	Culte	9h00	Temple de Cheratte
	Culte	10h45	Temple de Herstal
24/07/2018	Réunion de prière	19h30	Foyer
29/07/2018	Culte	9h00	Temple de Cheratte
	Culte	10h45	Temple de Herstal
05/08/2018	Culte	9h00	Temple de Cheratte
	Culte	10h45	Temple de Herstal
07/08/2018	Réunion de prière	19h30	Foyer
12/08/2018	Culte	9h00	Temple de Cheratte
	Culte	10h45	Temple de Herstal
19/08/2018	Culte	9h00	Temple de Cheratte
	Culte	10h45	Temple de Herstal
21/08/2018	Réunion de prière	19h30	Foyer
23/08/2018	Consistoire Herstal	9h30	Foyer
	Consistoire Cheratte	14h00	Temple de Cheratte
26/08/2018	Culte	9h00	Temple de Cheratte
	Culte	10h45	Temple de Herstal

Tous les cultes sont suivis d'un moment fraternel autour d'une tasse de café.

TOUTES LES ANNONCES SONT SUJETTES À MODIFICATION,
SOYEZ DONC ATTENTIFS AUX ANNONCES DOMINICALES !



Pendant les cultes, les enfants sont pris en charge (sauf pendant les vacances scolaires) par des moniteurs avec un programme adapté aux enfants !

Merci d'être présent dès le début du culte afin que vos enfants puissent bénéficier pleinement de ces moments.

En cas de besoin, vous pouvez contacter :

Le pasteur Paolo FARRIS, rue de la Fontaine, 16 4670 Blegny 04/387 84 35
ou les membres des consistoires de Cheratte et d'Herstal aux numéros suivants :

Pour Cheratte :

M. Jacques Tshiabiula 0485/ 978 631
M. David Philippot 0495/ 279 378
Mme Suzy Scoville 04/377 34 92
M. Claude Hofman 04/342 20 25

Pour Herstal :

Mme Simone Noël 04/248 25 05
M. Denis Mbelo 0486/621 382
M. Thomas Spampinato 04/368 63 26
M. Jean Renson 0495/595 786