

TOURNAI

Toujours plus de chefs à la Tournai des Saveurs

En seulement trois ans, la Tournai des Saveurs a pris une dimension considérable dans la cité

La Tournai des Saveurs revient sous le chapiteau de la plaine des Manoeuvres avec trois rendez-vous signés les Amis de Tournai. Les organisateurs vous attendent les 23 et 24 octobre.

En moins de trois années, l'événement Tournai des Saveurs est devenu un incontournable de la cité des Cinq clochers. Une réelle satisfaction pour les Amis de Tournai et pour les partenaires, qui ont cru dès le départ à ce concept, de cette manifestation que sont Olivier Claix et Julien Brunin qui ont crû, dès le départ, au succès du concept. Pour cette édition, Tournai des Saveurs revient avec trois rendez-vous sur la plaine des Manoeuvres.

Samedi 23 octobre dès 12h : le repas Solidarité et Saveurs
Les chefs Frédéric De Braekeleer (Péruwelz), Anthony Andrieux (Péronnes), Mathis Lambert (Tournai), Eric Bonnet (Saint-Maur), Yves Deleau (Péruwelz), Briec Lavallée (Tournai) et avec l'aimable collaboration de Claude Lavallée, jeune retraité de la restauration, participent à ce repas basé sur la mixité sociale conviviale qui fait la part belle aux repas partagés. Le repas acheté : 21 euros. Le repas offert partagé : 11 euros. Pour 75 repas

achetés, 75 repas « bistro-nomiques », savoureux et à base de produits locaux, seront offerts à des personnes qui n'ont plus les moyens d'aller au restaurant. Ces repas seront animés bénévolement par Xavier Sourdeau, magicien, le DJ David Dadel et les Filles Celles Picardes. La volonté est d'organiser une parenthèse festive pour tous.

Dimanche 24 octobre dès 10h : le marché des producteurs et artisans

Comme lors des deux précédentes éditions, de nombreux artisans proposant des produits au lait de vache ou de chèvre, des charcuteries, des légumes bio, des préparations à base d'escargots, des plats cuisinés, des bières régionales, du champagne de la région de Troyes (ville jumelée avec Tournai), des épicerie de produits belges, français et régionaux, une épicerie en vrac ambulante, des jus de fruits artisanaux, des farines, des produits à base de Safran du Mont Panisel, des délices sucrés fait de bonbons artisanaux, de cuberdons, une herboristerie régionale (thés et tisanes). Mais aussi le Yar, la monnaie locale, un créateur régional de planchas, des créatrices de produits dans le respect du zéro déchet. Le chapiteau sera chauffé. Le bar des Amis de Tournai vous pro-



Les organisateurs sont fiers de proposer un tel événement. © D.R.

posera des bières régionales et des softs. Il y aura des jeux anciens pour passer agréablement vos moments de détente dans le chapiteau.

Dimanche 24 octobre dès 12h30 sous chapiteau

Le bus des chefs avec Tressy Denis, Olivier Claix et Julien Brunin. Le principe 2 x 5 dégustations gastronomiques au prix de 65 euros vins non compris avec des chefs de renom : Steven Ramon : Le Rouge-

barre, - Frédéric De Braekeleer : un chef à la maison, - Tanguy De Turck : Le vieux château, - Fred Thomaere : La cuisine de Fred, - Pascal Renard et Nicolas Thomaere : Château du Biez, - Alexis Flament : Sel et Poivre, - David Huylenbroeck : La Paulée Marie-Pierre, - Benoît Neusy : L'impératif - Anthony Andrieu : Escalier bar. Pas de chance, les inscriptions sont complètes. Un succès qui

ne fait que se renforcer depuis la dernière édition. Près de 40 personnes sont effectivement sur la liste d'attente. « La formule plaît aux gastronomes. La question se pose pour l'avenir : continuer à grandir ou rester dans les limites d'un événement gastronomique à taille raisonnable ? », s'interrogent les organisateurs. « Nous nous sommes engagés à présenter, dans le cadre de l'apéritif, des mises en

bouche de produits présentés dans le salon. Ce sera le cas cette année avec des charcuteries, des fromages et sans doute, une préparation à base du poulet de Mainvault. Le menu Il est tenu secret pour réserver la surprise aux convives : ils ne seront déçus ni par l'inventivité des chefs ni par les vins proposés afin de réaliser un subtil accord mets et vin », nous promet-on du côté de l'organisation.

LESSINES

Que faire des cartes-cadeaux non utilisées pour le commerce ?

Selon la conseillère de l'opposition soci@libre, l'initiative des cartes-cadeaux distribuées aux citoyens pour promouvoir le commerce local en temps de Covid est un échec.

Isabelle Privé tout comme son collègue écolo Philippe Hoc-pied se demande maintenant ce qu'on va faire de l'argent non utilisé pour aider les commerçants.

Pendant la crise sanitaire, la commune a octroyé un subside de 85.000 euros à l'ADL

(Agence de Développement Local) afin de financer des cartes cadeaux (valeur de 10 euros) pour aider le commerce local en temps de crise sanitaire. Mais manifestement l'initiative n'a pas récolté le succès escompté, contrairement à ce qu'a pu dire l'échevine de tutelle, déplore Isabelle Privé.

« PLUSIEURS PISTES »
« Les citoyens n'ont pas réclamé leur carte. Je ne sais pas



Les cartes-cadeaux n'ont pas eu l'effet escompté. © Bernard Libert

faire le bonheur des gens malgré eux », a répondu l'échevine Line De Mecheleer. Même

Selon la conseillère soci@libre, les cartes-cadeaux Covid sont un échec

l'élu écolo Philippe Hoc-pied a reconnu ne pas avoir été chercher sa carte qui lui aurait permis d'augmenter son pouvoir d'achat. La majorité dit travailler « sur plusieurs pistes » pour utiliser l'argent non utilisé au bénéfice des commerçants : « Ela-

boration d'un plan de relance commercial post-covid, ramener de l'attractivité, travail sur la déco, etc. Les pistes sont en réflexion. La décision reviendra au conseil de l'administration de l'ADL », précise l'échevine MR.

« Écolo vous avait demandé en son temps que l'argent non dépensé pour l'action des chèques cadeaux soit réinjecté dans des initiatives en faveur du commerce à Lessines. Nous sommes heureux que la majorité rencontre aujourd'hui cette demande », se réjouit malgré tout Philippe Hoc-pied.

Isabelle Privé souhaite une concertation avec les commerçants pour utiliser au mieux la somme non dépensée.

DANIEL FOUCART

LEUZE / FRASNES

Une maison de l'emploi à la place de la bonneterie



La plus grande maison de l'emploi de Wallonie picarde. © D.D.

Jeudi soir, les autorités communales, accompagnées du ministre wallon des Finances, du Budget, des Aéroports et des Infrastructures sportives, Jean-Luc Crucke, ont inauguré la Maison de l'Emploi de Leuze-Frasnes.

Tout un symbole puisque cette Maison de l'Emploi était dans le passé la bonneterie Dujardin comme l'a rappelé l'échevin leuzois, Nicolas Dumont : « A une certaine époque, il y avait des centaines de bonneterie qui occupaient des milliers de personnes. Et la Maison de l'Emploi où nous

retrouvons aujourd'hui était la dernière bonneterie. Elle a fermé ses portes en 2004 ». Avec humour, l'échevin poursuit : « Le centre d'affaires Dujardin dont j'ai eu la gestion du chantier m'a donné mes premiers cheveux gris. Avec sa salle de formation numérique, sa salle de conférences pouvant accueillir 50 personnes, ses locaux pour les conseillers spécifiques du FOREM, les demandeurs d'emploi vont ainsi voir l'offre s'élargir de manière importante. Ces locaux peuvent également être partagés

avec les acteurs associatifs, le monde de l'entreprise ». Au sujet de cette maison de l'emploi, le ministre Jean-Luc Crucke ne fait que des éloges : « Cette maison d'emploi, en termes de qualité, d'outils de travail est une des plus belles de la Wallonie et certainement la plus belle du Hainaut ». La Ville de Leuze et ses partenaires ont investi plus de trois millions dans ce bâtiment. Tandis que les bâtiments voisins pourront accueillir, la bibliothèque et le centre culturel. « C'est remarquable ce qui a été

fait ici à Leuze-en-Hainaut. C'est d'autant plus beau que dans les communes de Leuze et de Frasnes nous avons les taux de demandeurs d'emploi les moins élevés. Il y a 7 % de demandeurs d'emploi pour nos deux communes, cela prouve bien qu'il y a une activité économique qui est bien présente. Le deuxième symbole que je retiendrai de ce bâtiment, c'est l'intelligence de l'avoir placé dans un centre d'activité économique », ajoutait Jean-Luc Crucke.

DOMINIQUE DUPONT