

PÉRUWELZ



Toutes les équipes de Péruwelz sont à pied d'œuvre. © S.CO.

Bien plus qu'une gare aux fleurs, une fête des retrouvailles

Ce sont les premières festivités organisées depuis la période Covid : pour ses retrouvailles avec le public, la gare aux fleurs prend de l'ampleur et s'empare de tout le quartier. Cela se passera le dimanche 29 mai, de 10h à 17h, à Péruwelz.

Le dimanche 29 mai, le quartier de la gare de Péruwelz s'enivrera du parfum des fleurs durant toute une journée. Mais pas uniquement ! Pour cette première fête de « l'après covid », le Rond'Eau des Sources, qui a repris l'organisation de l'événement en 2010, voit les choses en grand. « L'idée est vraiment de mêler les différentes facettes de ce quartier à la fois dynamique commercialement, artistiquement et très coloré de Péruwelz », précise le bourgmestre de Péruwelz, président de l'ASBL Rond'Eau des Sources. « La gare aux fleurs est traditionnellement un marché où l'on retrouve des légumes, des plantes aromatiques,

de la ville de Péruwelz. « C'est une façon de soutenir un secteur économique éprouvé par la crise », ajoute le maieur péruwelzien.

Des tortues géantes

Plus qu'une fête des fleurs et du jardin, ce dimanche sera aussi celui de l'Arrêt 59. « On organise chaque année notre fête des ateliers », précise Julie Dechamps, directrice, « parce qu'il nous permet de rencontrer un public qui n'est pas forcément le nôtre, qui parfois nous connaît mal. Quinze de nos ateliers pourront être testés ce dimanche : ce sera l'occasion de s'essayer à la gravure ou au dessin, comme ça, sans obligation, pour des gens qui ont peu l'habitude de pousser notre porte ».

Et les artistes descendront également dans la rue pour prendre possession de cette vaste scène en plein air : des échassiers sont attendus, de même que les « géants de Galapagos », impressionnantes machines actionnées par des rouages et autres mécaniques.

Tester des jeux

Des jeux géants seront aussi proposés en test par la bibliothèque, qui en profitera également pour mettre un coup de projecteur sur sa « grainothèque », qui rencontre un joli succès. « Les gens viennent déposer des graines et semences, et en reprennent d'autres. Ce service fonctionne quasi-tout seul, mais c'est l'occasion de davantage le faire connaître », précise Stéphane Coquette, responsable de la médiathèque, qui mettra aussi

une foule de jeux dédiés à la nature à disposition ce dimanche-là. « C'est ce qu'on avait envie de proposer », ajoute le bourgmestre, « offrir une vision globale de Péruwelz, avec des services qui vont à la rencontre des gens : une bibliothèque qui se déplace, un Arrêt 59 qui ouvre ses portes, des services qui sortent de leurs murs... c'est tout cela la gare aux fleurs. Une grande journée de fête pour toute la famille ». ■

SARAH COURCELLE

À noter : Gare aux fleurs, le dimanche 29 mai, de 8h à 17h, à Péruwelz. Bar et petite restauration au profit de Cap 48. Infos : 0474/77.95.69. ou via FB Rondeau.dessources

MOBILITÉ

Tous à vélo

La Ville de Péruwelz a décidé de donner une touche plus « environnementale » à cette nouvelle édition de la gare aux fleurs : un stand d'Ipalle permettra de s'initier au compost domestique. Mais surtout un itinéraire de balade à vélo devrait inciter les Péruwelziens à enfourcher leur deux-roues : « On a souhaité s'appuyer sur le réseau des points-noeuds », précise Jean-Christophe Masure, conseiller en environnement. « On a imaginé un circuit familial de 15 kilomètres à parcourir librement : le point de départ se fera depuis notre stand. Les gens pourront ensuite télécharger, s'ils le souhaitent, l'itinéraire. Et des parkings à vélo leur permettront même de redevenir piétons en ville, pour découvrir le marché aux fleurs ». Par cette initiative, le service environnement de Péruwelz avait envie d'intégrer « la mobilité douce » à un événement festif. « C'est l'occasion idéale de montrer qu'on peut aussi se rendre en ville, avec des modes de déplacement alternatifs à la voiture », ajoute Jean-Christophe Masure.

Infos : www.peruwelz.be ou 069/67.26.53. ■



Une véritable fête de quartier, selon le bourgmestre. © S.CO.

TOURNAI

Le cimetière du Sud à l'honneur

Première participation pour la Ville de Tournai au week-end Printemps des Cimetières, qui en est à sa 7e édition, sur le thème : Mémoires de guerres aux cimetières.

Au programme de ces deux jours d'activités au cimetière du Sud :

Samedi 21 mai : découverte du jeu de piste « Des Os et Moi » de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h

Dimanche 22 mai : découverte du jeu de piste « Des Os et Moi » de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h

10h : visite guidée par Joëlle Béké des parcelles militaires du cimetière, découverte des différents espaces mettant à l'honneur les combattants et victimes de guerre. Ces activités sont gratuites mais nécessitent une réservation au préalable par mail à desosetmoi@gmail.com ou par téléphone au 0476/57.31.07. ■

TOURNAI

Saint-Lazare en fête

Le dimanche 5 juin à partir de 10h au 198 de la chaussée de Lille, une belle journée festive vous attend. Avec dès 10h, le départ du cortège des géants avec les danseurs contre la maladie et les Rigolos de Templeuve (Chaussée de Lille - Rue de la Culture - Rue du Tir à la Cible - Rue Fondation Follereau - Rue Bonne Maison - Avenue Minjean - Retour à l'Institut Libre des Métiers)

Dès 12h30, possibilité de restauration à l'Institut Libre des Métiers. Au menu, barbecue ou filet américain-frites au prix de 18 euros pour les adultes et 10 euros pour les enfants. Réservations avant le 31 mai au 0472/62.47.02. ■

SAINT-LÉGER

Les fraises de la ferme Cossement

Ces samedi et dimanche, un week-end « découverte des fraises » est organisé par la ferme Cossement de Saint-Léger. Allez visiter entre amis ou en famille cette exploitation familiale : l'occasion de voir comment les fraises sont cultivées et cueillies. Les visites auront lieu le samedi et le dimanche de 13h à 18 h. Après la visite vous aurez l'occasion d'acheter vos raviers ainsi que de boire un verre.

Adresse : rue du petit voisinage, N°1 à 7730 Saint-Léger. ■

MOUSCRON

Sangria et patatas au Pop up du CCRT

Le soleil des dernières semaines a incité le comité des commerçants du Risquons-Tout à mettre sur pied un petit événement, ce samedi 21 mai dans leur QG, le « Pop-up » (Chaussée de Lille, n°379), dès 19h. Intitulé « Sangria et patatas », celui-ci sent déjà bon l'été. Sans doute l'endroit idéal pour en savoir davantage sur la tenue du prochain CCRT festival, dans sa version estivale 2022. ■

ESTAIMPUIS



Victor et Guillaume ont élaboré ce projet ensemble. © D.R.

Des pizzas artisanales cuites en trois minutes

La Fabrique à Pizza vous permet d'emporter pas moins de 14 pizzas différentes, froides ou directement prêtes à être dégustées. Derrière ce projet, deux amis s'attellent à réaliser leurs pizzas chaque matin, pour le plaisir des papilles.

Une « Fabrique à Pizza » a débarqué voilà quelques jours à la rue du Pont-Tunnel n°1 à Estaimpuis. Un projet qui a évolué, notamment à cause du Covid, pour se réaliser au printemps 2022, avec ce distributeur à pizzas. « Au départ, on voulait ouvrir une pizzeria mais avec les conditions spéciales dues au Covid, on a cherché un autre type de projet qui répondrait à un autre besoin des clients, puisqu'il y a déjà beaucoup de pizzerias dans la région. Notre but est de vendre des pizzas artisanales, préparées avec des produits régionaux comme du jambon de Mouscron et du fromage de Béclers. On essaie vraiment de favoriser cela », confie Victor Hermans.

Réapprovisionné tous les jours

Ce dernier a développé ce projet avec son ami Guillaume Laliprete. Ensemble, ils fabriquent tous les matins leurs pizzas dans leur atelier à Tournai, avant d'aller approvisionner la machine d'Estaimpuis. « Tous les matins, c'est un passage obligé par l'atelier, même le dimanche ! On essaie d'alimenter la Fabrique à Pizza tous les jours avant midi pour que l'yt ait tous les choix pour les clients à l'heure du dîner. Et forcément, le soir il reste moins de choix puisque le remplissage se

fait le matin », indiquent-ils. « Ce n'est donc pas la machine qui produit les pizzas, comme certains pourraient l'imaginer. C'est comme au restaurant, il y a des gens derrière et c'est important que les clients le sachent. On a développé la carte nous-mêmes, on a fait des essais, on s'est amélioré. Le papa de Guillaume a une pizzeria donc il nous a transmis les techniques ».

Chaude ou froide

Le client peut choisir sa pizza sur l'écran. « Il peut choisir de l'emporter froide s'il veut la réchauffer plus tard, ou de l'emporter chaude. Il y a à l'intérieur un four

« Ce n'est pas la machine qui produit les pizzas : comme au restaurant, il y a des gens derrière »

GUILLAUME

professionnel. La pizza n'est pas réchauffée, elle est cuite. En trois minutes, elle est prête à être mangée. On met d'ailleurs un couteau en bois dans la boîte, pour les personnes qui voudraient directement la manger sur place, par exemple dans leur voiture. Notre but est de proposer un service différent d'une pizzeria, par exemple pour une personne la nuit, et qui n'a pas de possibilité d'avoir un repas chaud en sortant du travail. La Fabrique à Pizza a été mise en service depuis fin avril et fonctionne déjà très bien. « C'est un bon départ ! Nous sommes confiants pour la suite ! Pour le moment c'est très positif ». ■

CÉLINE DELCROIX



La Fabrique à Pizza, rue du Pont-Tunnel n°1 à Estaimpuis. © D.R.