Cap sur les Fêtes

en Hainaut et Brabant Wallon

- Bons plans pour les Fêtes
- Rencontres avec des artisans
- Recettes Festives
- Interviews artistes
- Focus sur les soignants
- Sorties musées

Cap Magazine - Décembre 2020
www.sudradio.be

L'Eau Rêvée
Wellness & Spa

CAP SUR
LES FETES

Offrez un bon cadeau ou des produits de soin

Plus d'infos :
www.leaurevee.be

Edito

UNE ÉDITION SA RMP
Rue de la chaussée 42
7000 Mons
065 / 40 10 10
pub@sudradio.net

DIRECTION
Natacha Delvallée
Manu Delvallée

RÉDACTION
Charles Sperlich
Nicolas Detail
Geoffrey Ghilmot
Julien Malpas

COLLABORATEURS
William Defrise
Caroline Toubeau
David Jacob

GRAPHISME-PHOTOS
Xavier Bostem - Carafe.be
Luc Libert
Pascal Mercier

Ce magazine ne peut en aucun cas être reproduit, même partiellement, sous aucune forme sans autorisation préalable. Dans le cas contraire, des indemnités seront réclamées. Ne pas jeter sur la voie publique.

WWW.SUDRADIO.NET

Changer de ou garder le cap ?

Il paraît que « toutes les bonnes choses ont une fin »… Mais que dire de cette année 2020 qui se terminera dans quelques jours, avec toujours cette crise sanitaire qui l'a si cruellement marquée ?

L'équipe de la brochure « Cap sur les Fêtes » a longtemps hésité à publier ce numéro si particulier. Privés de nos proches et de nos familles, nos cœurs ne seront pas vraiment à la fête, c'est évident. Mais quel autre chemin pouvions-nous envisager ?

Sur la route qui nous mène tout droit vers 2021, nous tenions à cette dernière halte, à vos côtés. Aux côtés de ces artisans, artistes et passionnés que nous mettons à l'honneur, ici, chaque année.

Dans ces pages, aujourd'hui, s'ajouteront aussi des hommages et des remerciements au corps médical et à tout le personnel soignant. Ceux que nous avons applaudis, chaque soir, pendant de longues semaines et auxquels nous penserons évidemment encore beaucoup, à l'heure, si proche, de se souhaiter une 'bonne santé'… C'est entre leurs mains que cela se joue. Certainement pas (plus) lors de ces accolades intenses, qui accompagnent les douze coups de minuit.

Dans cette édition si particulière de la brochure « Cap sur les Fêtes » que vous tenez en main, vous découvrirez aussi quelques incontournables… des recettes de fête (tellement plus faciles à réaliser pour deux personnes), des interviewes d'artistes bien de chez nous, des idées de sorties culturelles et de nombreuses découvertes d'artisans exceptionnels. Avec la plateforme « Hainaut, Terre de goûts » et ses 1.172 producteurs, nous vous proposerons par exemple un menu de fête exclusivement composé de produits hainuyers !

Car c'est tout cela qui nous a convaincu de conserver ce rendez-vous, à vos côtés : si 2021 devait être marquée – nous l'espérons tous – par un changement de cap, il en est un que nous devrons garder, sans jamais le perdre de vue : les commerces locaux et de proximité ont un rôle primordial et essentiel. Comme le milieu culturel, avec ses musées, ses œuvres, ses créations, ses artistes et leurs techniciens. Comme celles et ceux qui se battent pour faire vivre leur passion… et vivre de leur passion. Comme celles et ceux qui se battent pour la vie, partout, tout le temps.

Ensemble, nous mettons désormais le cap… sur les fêtes ! Toute l'équipe qui a collaboré à la rédaction de cette brochure vous souhaite, déjà, une… meilleure année 2021 !

Nicolas Detail

Sommaire

Page 4 : Recettes festives – E. Fernez à Baudour
Page 6 : Rencontre avec Quai N°4 à Ath
Page 9 : Le Hainaut, terre de goûts
Page 10 : Recettes des artisans hainuyers
Page 13 : Maison d'édition à Loverval
Page 14 : Décos de Noël artisanales à LLN
Page 15 : Les cougnoux de la solidarité
Page 16 : Focus sur le personnel soignant
Page 19 : Interview artistes belges
Page 23 : Confiserie 100 % belge
Page 25 : Visitons nos musées
Page 30 : Martine visite Mouscron

A table avec Emilie et Eric Fernez

Deux recettes, deux styles, mêmes plaisirs

La recette d'un plat «Chicons»

Des St Jacques juste poêlées, chicons et St Feuillien

Ingrédients

16 noix de St Jacques fraîches et bien sèches
1 bouteille de bière St Feuillien
200 gr de beurre
250 gr de crème fraîche
8 petits chicons de pleine terre
1 betterave rouge cuite
4 cuillères à potage de haricots blancs cuits
Sel, poivre, huile et vinaigre de vin blanc

Préparation

Préparer une salade avec la betterave en cubes, 4 chicons émincés et les haricots, épicer le tout avec huile, vinaigre, sel et poivre
Émincer finement 4 chicons et réserver.
Mettre la ½ bouteille de bière à réduire de moitié. Ajouter la crème et mettre en réduction jusqu'à consistance nappante, épicer: sel et poivre.
Poêler les chicons émincés, vivement et peu de temps (1 minute) au beure.
Cuire au beure avec coloration les St Jacques 45 secondes sur chaque face
Terminer la sauce : chauffer, ajouter 4 cuillères à potage de bière crue et monter au beurre avec 120gr, rectifier l'assaisonement
Dressage : Disposer en fond d'assiette les chicons poêlés (égouttés), ajouter les coquilles, napper de sauce et garnir sur le côté de l'assiette avec la salade mélangée.

Sole Fernand Point
Recette emblématique de Pol Bocuse, ancien commis de chez Point à Vienne. Recette que j'ai légèrement interprétée suite à ma première visite chez lui il y a plus de 30 ans

J'ai eu le coup de foudre et j'ai cherché, réalisé beaucoup d'essais pour aujourd'hui servir ce plat chez moi et ce depuis plus de 20 ans, d'avril à décembre en entrée ou en plat

Pour 1 sole de 400gr (pour 2 en entrée)

Ingrédients

1 litre de fumet de poisson
15 cl de vin blanc de qualité
1 litre de court bouillon
300 gr de crème fraîche 40%
40 gr de beurre
2 jaunes d'œuf
Sel, poivre
30 gr de roux blond léger
80 gr de nouilles fines
4 champignons de paris cuits à blanc en lamelles
2 cuillère à soupe (CàS) de brunoise de tomates crues pelée

Préparation

Mettre la sole en filets
Faire réduire de 2/3 le fumet de poisson et vin blanc (donc il vous en restera 1/3)
Ajouter la crème et faire réduire de moitié et épicer
Ajouter un peu de roux en fouettant pour obtenir une sauce onctueuse, mais légère
Cuire 10 minutes
Réserver au chaud (tiède)
Cuire les pâtes pour qu'elles restent un peu fermes
Pocher les filets de sole au bouillon relevé, 30 à 40 secondes
Terminer la sauce : amener à ébullition en mélangeant, retirer du feu, ajouter 2 jaunes d'œufs délayés avec 2 CàS de crème, et les 40 gr de beurre, mélanger, rectifier les épices, et ne plus remettre à chauffer
Disposer les pâtes en deux assiettes. (les rouler autour d'une grande fourchette)
Disposer deux filets par assiette sur les pâtes
Disposer sur les filets de sole quelques tranches de champignons et quelques morceaux de tomates
Napper copieusement de sauce et passer quelques secondes sous une salamandre juste pour qu'il se forme une légère coloration

ramaut
ORESTO PARTNER

DES FÊTES CONFINÉES MAIS RÉUSSIES !

La Maison Ramaut, **spécialiste alimentaire depuis plus de 100 ans** est votre partenaire de choix pour la préparation de vos fêtes de fin d'année! Découvrez également à Qaregnon notre espace **Greenothèque**. Vous y trouverez une alternative de consommation avec des produits **bio, locaux & zéro déchet**.

NEW NEW NEW NEW

Découvrez notre webshop et nos paniers cadeaux

LIVRAISON A DOMICILE

Nos magasins

ZONING DU BRÛLÉ 79
7390 QUAREGNON
065/77.01.01

RUE JULES VANTIEGHEM 51
7711 DOTTIGNIES
056/84.11.10

INFO@RAMAUT.BE

Nos magasins sont ouverts du lundi au samedi de 08:00 à 18:00 et le dimanche de 09:00 à 13:00

Toute l'équipe de chez Ramaut et de la Greenothèque vous souhaite de magnifiques fêtes de fin d'année !

WWW.RAMAUT.BE

RAMAUT GREENOTHEQUE

GREENOTHEQUE

Un jeune gastro dans la cour des Géants !

Quai n°4 a ouvert ses portes au mois de juin 2020. Il vient de faire une belle entrée dans le Guide Gault & Millau. Le restaurant est situé sur le Quai Saint-Jacques. Rencontre avec Maxence Bouralha, un des deux chefs de l'établissement.

Maxence, que représente d'abord pour vous cette apparition dans le guide ?

Ça représente un trophée par rapport au travail qui a été accompli ces 4 dernières années pour monter le projet. On a essayé de ne mettre aucun détail de côté. On commence avec la note de 13,5 sur 20 et le plus important, c'est sans doute le prix de la découverte.

Vous avez tapé dans l'œil !

Oui, nous sommes la plus belle découverte de Wallonie. On peut dire que c'est l'endroit où les guides sont venus et où ils ont été les plus agréablement surpris. C'est une belle récompense évidemment pour moi et pour Charles-Maxime Legrand, mon ami et partenaire dans ce projet.

Il était important d'ouvrir, même durant cette année particulière ?

Oui, cela fait de nombreux mois qu'on avait prévu une ouverture à la mi-2020 et finalement on ouvre le 18 juin donc à la sortie du premier confinement. On s'est adapté pour pouvoir accueillir des clients dans les conditions que vous connaissez. Et le succès a été directement au rendez-vous. On a fait complet à chaque service, tout le temps. Les gens ont été curieux, ont osé et ont été satisfaits.

Quelle cuisine proposez-vous ?

On propose une cuisine moderne, gastronomique mais qui est accessible. Je pense que c'est la clé de la réussite. Cela permet aux gens de faire plus facilement le pas vers une cuisine qu'ils ne connaissent pas forcément. On est les seuls dans la région Athoise à proposer cela.

Vous équipe est jeune, c'était voulu ?

Oui, on a une moyenne d'âge de 21 ans. Je suis le plus vieux avec 28 ans, mon associé en a 26. On a un peu d'expérience mais derrière, on travaille avec des jeunes qui ont 18-20 ans. Ils sont motivés et à la fois très professionnels. C'est cela qu'on recherchait. A l'avenir, on veut garder cette constance tout en continuant encore à progresser.

Comment ça se passe avec le confinement ?

On arrive à tenir le cap avec des plats « traiteur » à emporter le week-end. Cela fonctionne assez bien, on n'a pas à se plaindre mais on attend la mi-janvier si tout va bien pour la réouverture. Pour les fêtes, normalement on devait fermer mais on s'est de nouveau adapté et on propose finalement un menu et des suggestions pour l'apéritif et le dessert.

Pour vous donner l'eau à la bouche, on retrouve au menu l'huître pochée avec du caviar belge et un consommé bisqué, la raviole de Saint-Jacques avec poireaux au beurre blanc, le pithiviers de volaille de Bresse, le chevreuil en croûte et la boule de Noël du pâtissier. **Pour passer commande : www.quai-n4.be**

Charles Sperlich

Réveillez-vous avec Pablo & Nico,
tous les matins de **7h** à **9h.**

Patrick
BRUEL

Dans le Croissant Show
vendredi 18 décembre
7h00 – 9h00

SUD Radio

sudradio.be

dab+

SUD Radio BELGIQUE

Le Hainaut, terre de goûts

Fabienne DEVILERS, en tant que Députée provinciale, vous êtes compétente pour la promotion des produits locaux. Comment menez-vous cette politique au quotidien ?

Le Hainaut a une longue tradition agricole que l'extraordinaire créativité de nos producteurs est venue sublimer. Aujourd'hui, la diversité et la qualité de nos produits sont hors du commun. On trouve de tout chez nous ! **Des cultures de quinoa et de safran aux cuberdons en passant par nos vignobles, nos fromageries, nos chocolateries jusqu'aux escargots, à l'Escavèche de Chimay ou au saumon fumé sans oublier bien entendu la qualité reconnue de nos producteurs de viande.**

Qu'est ce qui peut inspirer nos lecteurs en cette période de fêtes ?

Il est tout à fait possible de faire des réveillons hainuyers! De l'apéritif jusqu'au dessert, nos producteurs locaux peuvent tout fournir et surtout les conseils et recettes qui vont avec. Sur notre site **«Hainaut, Terre de Goûts»**, vous pouvez trouver les producteurs de volailles, de fromages ou encore de desserts glacés les plus proches de chez vous, puisque le site internet vous permet de faire des recherches ciblées et localisées.

Le Hainaut est la première province productrice de vin : ainsi en 2018, 562.210 litres ont été produits dans les vignobles hainuyers.

Par ailleurs, nos distilleries sont réputées, nous avons 35 producteurs d'alcool : du **Whisky carolo au Gin de Binche en passant par le traditionnel «Amer Labiau» en Wallonie picarde et pour les bulles, le Ruffus et les produits du Chant d'Eole raflent toutes les médailles dans les concours internationaux.**

Pour le consommateur, ce n'est pas un peu fastidieux de faire la tournée des producteurs pour réaliser tous ses achats ?

Non, justement ! Aujourd'hui, de plus en plus de points de vente à la ferme proposent des produits fabriqués par d'autres artisans et agriculteurs : en un lieu vous trouverez tout ce qu'il vous faut ! Poussez la porte d'un point de vente près de chez vous afin de mieux vous rendre compte de cette offre abondante !

Enfin, en cette période particulière, je vous invite à penser à notre secteur Horeca et à recourir à des traiteurs et des restaurateurs qui proposent des plats à emporter qui bien souvent sont réalisés à base de produits locaux !

Que souhaiter en cette période de fêtes de fin d'année inédite ?

Tout d'abord de passer des moments conviviaux en famille même si ce sera en plus petit comité et de soutenir nos commerces locaux qui ont souffert en cette période difficile.

Le menu des fêtes proposé ci-après vous donne un aperçu de la diversité et de la richesse des produits locaux hainuyers disponibles près de chez soi. Une belle occasion de ravir les papilles de vos proches tout en consommant local. Et enfin, souhaiter une année 2021 à venir plus douce que l'année écoulée.

Votre menu de fête

made in Hainaut

Apéritifs

Bulles du Hainaut et amuse-bouche

Entrées froides

Roulé de saumon fumé à l'aneth, fromage frais et pousses d'épinard

-

Foie Gras, chutney de pommes, toast brioché

Entrées chaudes

Croustade de Ris-de Veau aux champignons des bois

-

Feuilleté de chèvre doux au miel

-

Velouté de panais ou Crème de chicons

Trou normand

Sorbet à l'Eau de Villée

Plats

Filet de bœuf en croûte, fagots de haricots verts au lard, gratin dauphinois

-

Suprême de volaille fermière sauce champignons, chicons braisés, croquettes de pomme de terre

-

Magrets de canard au miel épicés, pommes grenailles

Fromages

Plateau de fromages de nos fermes

Desserts

Buche de Noël traditionnelle ou glacée

-

Aumônières aux pommes caramélisées

Café, thés et mignardises

Digestifs

Digestif ou une délicieuse bière de Noël !

Joyeuses fêtes!

Concoctez votre menu de fin d'année

grâce à nos producteurs locaux hainuyers

16 vignobles

88 brasseries

29 productions de jus de fruits

21 épiceries fines

41 productions plats traiteurs

10 productions de foie gras

30 chèvreries

41 mielleries
miel et dérivés

3 escargotières

184 boucheries / charcuteries

320 maraîchers fruits/légumes

79 fromageries

138 boulangeries patisseries

44 chocolateries

156 fermes de produits laitiers
dont 42 de crème glacée

20 productions de cafés | thés

16 biscuiteries

18 confiseries

35 productions de spiritueux

Accès direct aux produits locaux hainuyers repris sur le portail Hainaut Terre de Goût

Liste non exhaustive

LES PRODUCTEURS LOCAUX DE NOTRE PROVINCE
HAINAUT TERRE DE GOÛTS
hainaut-terredegouts.be

D'autres recettes sur www.hainaut-terredegouts.be

Suivez aussi l'actualité quotidienne de nos producteurs sur la page Facebook

SMS
Saturday Music Show
LES ANNÉES 70 ★ LES ANNÉES 80 ★ LES ANNÉES 90 ★ LES ANNÉES 2000
Chaque samedi,
de 20h à minuit.
SUD Radio
Le réseau du Hainaut
Anderlues 97.5 FM • Ath 87.6 FM • Beaumont 89.6 FM
Braine-le-Comte 97.6 FM • Charleroi 88.2 & 90.3 FM
Chimay 89.0 FM • Comines 87.6 FM • Enghien 94.4 FM
La Louvière 94.5 FM • Mons 102.0 FM • Borinage 94.9 FM
Mouscron 105.5 FM • Quevaucamps 94.2 FM • Tournai 90.0 FM
dab+
sudradio.be
SUD Radio BELGIQUE
dab+

Kennes Editions romans, BD, non-fiction.

Editeur de coups de coeur, rencontre avec son fondateur Dimitri Kennes.

C'est en Hainaut à Loverval que kennes est installé. C'est une des rares structure présente en Belgique et détenue à 100% par des belges.

Tombé très jeune dans la marmite de la bande dessinée, Dimitri Kennes entre aux Éditions Dupuis en 1997. Il en assure la direction générale de 2001 à 2006. Il devient ensuite l'une des pierres angulaires de MAD Fabrik (Kid Paddle, Game Over, Grrreeny) avant que la société ne soit cédée aux Éditions Glénat. C'est suite à une rencontre au salon du livre de Montréal qu'il s'est lancé dans sa propre aventure, en éditant des romans Québécois, en Belgique et en France.

Dimitri et son équipe se consacrent depuis 2012 au développement de leur bébé. De la littérature jeunesse au polar, en passant bien entendu par la bande dessinée, le catalogue est très varié. L'aventure se poursuit comme au premier jour, « *nous marchons au feeling, au projet. Nous n'avons pas vraiment de ligne éditoriale. On s'amuse énormément avec nos 800 titres en catalogue. Près de la moitié sont des bandes dessinées, beaucoup de romans jeunesse et policier* ».

Depuis peu l'équipe publie des documentaires adultes. « *Nous venons de le faire avec Adrien Devyver (On m'appelle la Tornade, ou encore avec Jean Jacques Cloquet et Michel Lecomte. Ce que les gens attendent c'est lire des choses authentiques, où l'auteur raconte des choses dans lesquelles il croit. Bref, pas de faux pour le marketing et les ventes* ».

A l'heure du toute vitesse, d'une société plongée dans son téléphone, les jeunes n'ont pas déserté la lecture. « *On se trompe en pensant que les jeunes sont trop sur leur écran. Les jeunes ont plus de temps de loisir qu'avant, sont multitâches, la jeunesse n'a jamais autant lu. L'offre est beaucoup plus grande, avant il y avait la bibliothèque verte, la bibliothèque rose. Aujourd'hui chacun peut trouver son bonheur et c'est un plaisir* ».

Geoffrey Ghilmot

Une marmotte pour Noël

Décorer son sapin de Noël tout en faisant une bonne action, c'est ce que propose «Marmot' Life». Depuis 2018, cette ASBL vient en aide aux enfants, et à leur famille, atteints de narcolepsie-cataplexie. Une maladie rare du sommeil qui provoque une somnolence diurne (parfois accompagnée de perte de tonus musculaire brutale), des perturbations du sommeil nocturne, ou encore des problèmes d'attention.

Une marraine championne du monde

Pour promouvoir leurs actions, «Marmot' Life» organise ou participe régulièrement à des projets. En 2019, ils ont par exemple participé aux 20km de Bruxelles. Une course remportée par leur marraine : Alexandra Tondeur (championne du monde de triathlon) accompagnée par 30 participants sous le T-shirt de l'ASBL. Une expérience qui devrait être renouvelée dès que les conditions le permettront.

Cette année, « Marmot' Life » souhaite partager la magie de Noël. Ils participent pour la première fois à Louvain-la-Neige, le marché de Noël de Louvain-la-Neuve. Une édition 2020 en mode « virtuel » suite aux risques sanitaires. Pour l'occasion, ils se sont lancés dans la fabrication artisanale de décorations de Noël.

La marmotte, tout un symbole

En produit phare, on retrouve bien évidemment une boule de Noël à l'effigie de leur mascotte : la marmotte. Un symbole tout trouvé pour cette ASBL qui lutte contre une maladie du sommeil. Leur gamme de décoration se décline également sous d'autres formes : boules de Noël en forme de renard, d'élans, de cœur ou de Père-Noël, ou encore figurines d'élans et de bonhommes de neige. Ils se sont également lancés dans la fabrication de petits sapins de Noël en bois.

Pour la bonne cause et écologique !

Les décorations se vendent entre 5 euros (pour une boule de Noël) et 15 euros (pour un sapin de Noël en bois). Cet argent est bien évidemment entièrement reversé à l'association. Il sert principalement à payer une partie du traitement d'un enfant de 14 ans atteint de narcolepsie. Des coûts parfois supérieurs à 1000 euros par mois, non remboursés. Mais leur souhait est d'aider un maximum d'enfants atteints de cette maladie.

Et comme si une bonne action ne suffisait pas, leurs décorations sont également écologiques ! Elles sont faites à base de matériaux de récupération. Planches de bois, morceaux de cartons, … Tout est récupéré en grandes surfaces.

Intéressés ? Rendez-vous sur le site de Louvain-la-Neige (**www.louvainlaneigevirtuel.be**) ou sur leur page Facebook (**Marmot'Life asbl**). Chaque article de décoration est numéroté. Vous n'avez plus qu'à les contacter par mail (**marmotlifeasbl@gmail.com**) ou par Facebook en communiquant le numéro de la décoration souhaitée.
Julien Malpas

Boulangerie Copains.Group

La boulangerie belge Copains a eu envie de jouer un petit rôle positif dans le contexte difficile de crise sanitaire. Avec la deuxième vague, le personnel hospitalier est de nouveau mis à rude épreuve et la boulangerie s'est lancé le défi d'offrir 10 000 cougnoux ou cougnoles si vous préférez, au personnel hospitalier d'ici la fin du mois de décembre. L'entreprise hainuyère qui occupe une cinquantaine de personnes a décidé de reverser sa marge au «Fonds pour des Soins Solidaires» mis en place par la Fondation Roi Baudouin.
Créé au printemps dernier, peu après le début du premier confinement, ce fonds vise à soutenir les établissements de soins résidentiels touchés par la crise**.** ***«En tant que fournisseur de collectivités, nous avons été en contact avec beaucoup d'organismes de soins de santé. On a pu y voir des frustrations et des tensions. À l'approche de Noël, nous avions envie d'apporter un peu de réconfort au personnel hospitalier »,*** nous partage Olivier De Cartier, gérant de la société. Les dons peuvent être versés sur le compte BE75 2100 2231 9651 avec la mention **«Cougnoux Hôpitaux»** ou effectués directement en ligne sur le site **www.cougnouxcopains.group**. Vous pouvez sélectionner l'hôpital que vous voulez soutenir.

Des produits 100% belges

Copains.Group propose aux entreprises d'offrir des cougnoux à leurs collaborateurs et aux écoles d'en distribuer aux élèves. La société livre avec plaisir et sans frais à partir de 70 pièces. Il y a des cougnoux de 100 et de 200 grammes et vous avez le choix entre 4 déclinaisons : nature, au sucre, aux raisins et au chocolat. Vous pouvez aussi les retrouver au sein de l'enseigne Délitraiteur. ***« Dix boulangers,*** explique le patron, ***ne font que ça en décembre ! Il faut savoir que tous les cougnoux sont réalisés chez nous avec de la farine belge, moulue dans des ateliers belges. »*** La boulangerie a choisi des partenaires locaux, de l'agriculteur au boulanger en passant par la meunière. Les céréales sont cultivées dans le Hainaut, moulues dans le Brabant flamand et les cougnoux sont réalisés dans les ateliers de Strépy-Bracquegnies.

Des pains toute l'année

La boulangerie Copains.Group propose une vingtaine de produits. Elle s'est spécialisée dans les pains. Vous connaissez sans doute les pains Beck, St-Feuillien, Abbaye de Floreffe ou encore le SuperBread qui est présenté comme le pain le plus sain du marché ! Selon Olivier De Cartier, **« le mois de décembre n'est pas un mois où on vend beaucoup de pains. Malgré tout, on remarque qu'avec la crise, nos produits deviennent attirants car les gens recherchent la qualité et privilégient le circuit-court. » CS**

Copains.Group
Route du Grand Peuplier, 28
7110 Strépy-Bracquegnies
Tél. 065/ 22 90 09

Merci au Personnel Soignant, aux héros de l'année !

Retour sur l'action de la St Nicolas de Sud Radio et de ses partenaires

C'est une rencontre pour un reportage au cœur du Service des Urgences d'Epicura Hornu qui a été le départ de ce projet lancé en trois semaines à peine.

A quelques jours du deuxième confinement, Alda Dalla Valle infirmière cheffe du service des urgences à Epicura Hornu et présidente de la FNIB, fédération nationale des infirmières de Belgique) est contactée par la rédaction. « *Nous n'en pouvons plus, fini les applaudissements. Personne ne croit au débordement des services COVID, aux morts. Nous sommes insultées, critiquées, alors que le personnel est soit positif au Covid (donc en isolement) ou en burn-out.* ». Son message d'alerte sera filmé, enregistré et diffusé sur Sud Radio. Il y aura de nombreuses réactions, remplie de courage, d'espoir et ne le cachons pas, de nombreux commentaires déplacés voir insensés.
Une semaine plus tard, le deuxième confinement était décidé.

Suite à la rencontre, notre journaliste Geoffrey Ghilmot souhaite lancer une action de remerciement. Quelques mails, appels, sans hésiter différents partenaires répondent favorablement au projet.

Il ne restait plus qu'à lancer l'invitation au Grand Saint. Bien occupé, lui aussi tenait à saluer les spécialistes des soins de santé. Il sera là en présentiel. « *je ferai le déplacement, alors que je dois réaliser de nombreuses vidéos pour les enfants..* » nous écrit-il. Sans père fouettard qui s'est mis à lui confectionner un masque à assortir vu sa longue barbe.

Au total, 369 membres du personnel d'Epicura Ath, Baudour, Hornu et du CHR Ambroise Paré ont été gâtés. Des visites organisées minutieusement afin de ne pas encombrer les services et respecter les règles sanitaires.

Quel plaisir d'offrir quelques minutes de bonheur dans ces lieux où depuis 9 mois les patients défilent. Situation que la société d'après-guerre n'a jamais pu connaître.

Du sourire, de l'émotion, des larmes (pour St Nicolas aussi), des applaudissements, des yeux fatigués, des responsables à l'écoute, des dessins, des images fortes dans certains services, cette opération a ramené de la chaleur humaine.

Toutes ces petites choses qui nous manquent tant.

Des équipes de cuisine, au centre de Dialyse en passant par la crèche, la revalidation, les urgences et les unités Covid (ex ou toujours en place), là où nous pouvions entrer ou saluer les équipes en gardant nos distances, la semaine fût remplie d'émotions.

Merci à nos partenaires sans qui rien n'aurait été possible.

Kennes Edition, le Chocolat Dolfin, la boulangerie «Copains» Universal Pharma, les Glaces Franklin, le Pôle muséal de la Ville de Mons, la Maison des Géants et l' Espace gallo-romain de Ath.

Toutes les photos sont à retrouver sur sudradio.be ou nos réseaux sociaux.

Creteur
ORTHESISTE • PROTHESISTE • BANDAGISTE
SRL

Innovation Technologique

Ensemble,
Repoussons
vos limites !

Département fabrication

Nos magasins

Aide à la mobilité

7000 MONS	7080 FRAMERIES	7301 HORNU	7500 TOURNAI
Rue d'Havré, 136	Zoning de Frameries	(Face au Cora)	(Place Verte)
Tél. : 065/34.77.00	Av du Parc d'Aventures	Route de Mons, 342	Rue de l'Epinette, 22
Fax : 065/36.37.09	Scientifiques, 19	Tél. : 065/79.31.00	Tél. : 069/84.42.24
	Tél. : 065/67.25.78		

creteur@creteur-orthopedie.com

La Belgique a du Talent ...

Winter Woods

Qu'évoque cette période des fêtes de fin d'année pour toi ?

Noël, c'est d'abord beaucoup de magie selon moi. Et ça représente aussi l'amour, parce que c'est un moment où on se trouve avec ses proches.

Tu envoyais des lettres au Père Noël quand tu étais enfant ?

Oui ! Je lui disais que je m'étais bien comporté et je lui réclamais des cadeaux. Je me souviens que j'avais demandé une table de Air-hockey... Mais je ne l'ai jamais eue !

Qui prépare le repas de Noël ?

Quand c'est chez moi, je me mets aux fourneaux. Si c'est chez mon père, c'est ma tante qui s'y colle ! On essaie de changer le menu chaque année, même s'il y a souvent de la dinde en plat principal. L'entrée et le dessert changent par contre tout le temps...

Tu crois à la magie de Noël ?

Je suis accro aux films de Noël et je ne peux donc répondre que oui !

Winter Woods pourrait, un jour, sortir une chanson de Noël ?

En regardant tous ces films justement, je me dis à chaque fois que les chansons sont chouettes, et je me suis donc déjà essayé à l'exercice de la composition de chansons de Noël ! Mais est-ce que ça sortira un jour, ça, c'est moins sûr ! J'avais adoré ce qu'avait fait Sia, par exemple, sur son album Santa's Coming For Us !

David Jacob et Nicolas Detail

Noé Preszow

Que représentent les fêtes de fin d'année pour toi ?

Je fais partie des gens qui ne fêtent pas vraiment Noël, ni le Nouvel An d'ailleurs. Et je fais partie des gens qui se sentent un peu seul, à Noël. Mais, voilà, c'est un choix personnel… Je ne suis pas obsédé par les fêtes de manière générale. Ca n'a jamais fait partie des traditions familiales, je crois.

Il n'y a jamais eu de lettres au Père Noël, du coup ?

Non, mais ça reste des moments très particuliers quand même. J'aime par exemple beaucoup marcher dans les rues pendant cette période et observer les gens, l'ambiance,… Mais c'est un regard totalement extérieur que je pose sur tout ça…

Les chansons de Noël, ça provoque quand même quelque chose chez toi ?

Bob Dylan a fait un album de chansons de Noël, et puisque j'aime bien Bob Dylan, je choisirai celui-là (rires) ! DJ & ND

Ben Do

Que représente les fêtes de fin d'année pour toi ?

Beh, ce n'est pas trop mon truc en fait ! Je n'aime pas trop parce que ça rappelle beaucoup la famille et je ne suis pas tellement branché famille. Je ne fête pas Noël généralement…

Tu as déjà envoyé une lettre au Père Noël ?

Je lui en ai au moins envoyé 45 quand j'étais petit ! Et il m'a même répondu souvent ! En fait, c'était toujours pour lui demander des cadeaux évidemment, des voitures ou des trucs dans le genre ! Le cadeau qui a marqué mon enfance, c'est incontestablement les Lego… J'adore les Lego !

Qui prépare le repas de Noël chez toi ?

J'adore cuisiner. Et cette année, je vais sans doute essayer de faire une dinde et faire un effort pour qu'elle ne soit toute sèche… (rires)

Tu crois, quand même, à la magie de Noël ?

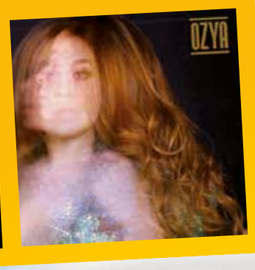
Je crois qu'il se passe un truc, oui… mais surtout dans les magasins (rires) ! Je crois beaucoup au côté commercial de Noël, en fait (rires) !

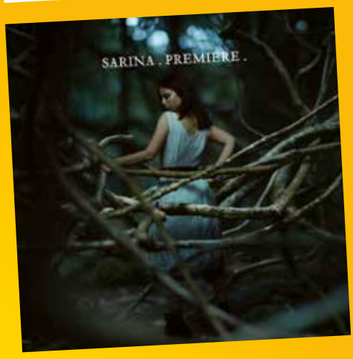
Quelle est ta chanson fétiche de Noël ?

Mariah Carey, All I want for Christmas is you, LE grand classique.

Tu pourrais envisager, un jour, de sortir un chant de Noël inédit ?

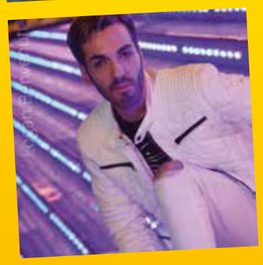
Jamais de la vie ! Maintenant, si j'étais certain de faire une chanson aussi efficace que celle de Mariah Carey, ce serait avec un grand plaisir ! Mais les thèmes sont toujours un peu nazes quand même dans les chansons de Noël, non ? DJ & ND

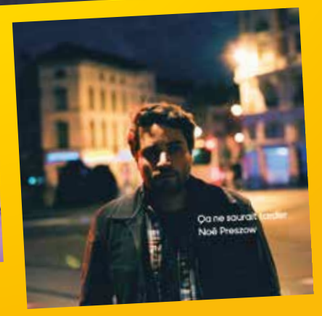




La Belgique a du Talent

Du lundi au samedi à 15H00





FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES

dab+ Ma Radio en mieux.

SUD Radio BELGIQUE

Mind Connexion

Que représente Noël pour vous ?

Karim : C'est se rassembler avec ceux qu'on aime. Avec la famille, surtout. En ce qui me concerne, c'est aussi retrouver une sorte de magie qu'il n'y a qu'à ce moment-là. Mes deux sœurs adorent Noël et c'est pour elles quelque chose de très important. Se retrouver ensemble, en famille, ça a quelque chose de magique.

Silva : C'est une fête à côté de laquelle on ne peut pas passer, même si d'années en années, c'est en comité chaque fois un peu plus restreint. Je fête toujours ça avec mes parents, mon cousin, … Et on essaie de ne pas perdre tout ça…

Vous écriviez au Père Noël quand vous étiez petits ?

Silva : Non, j'écrivais plutôt à Saint-Nicolas !
Karim : J'aurai peut-être dû, mais non !

Qui prépare le repas de Noël à la maison ?

Silva : Quand c'est chez mes parents, ils sont dans leur cuisine et s'occupent de tout. Mais ça fait maintenant quelques années qu'on fête ça au restaurant. Il y a un super resto à Liège où on se sent bien parce que c'est hyper chaleureux.

Karim : C'est ma maman qui prépare le repas traditionnel, composé de l'inévitable dinde, de purée de pommes de terre et de purée de châtaignes, d'airelles… et d'un petit verre de vin rouge, pour ceux qui en ont envie !

Côté musique, quel est votre classique de Noël préféré ?

Silva : Personnellement, je ne suis pas très fan des chansons du genre Mariah Carey et compagnie. Par contre, celles de George Michael ou de Frank Sinatra, je suis très client !

Karim : Ces chansons accompagnent souvent le début de la soirée chez nous. Et notamment cette fameuse chanson « I'm dreaming of a white christmas » …
DJ & ND

Sam Bosman

Que représentent les fêtes de fin d'année pour toi ?

Beaucoup de féérie, d'abord ! Tout devient un peu imaginaire. Les décors des villes changent, il y a des lumières partout, des sapins, … une atmosphère qu'on ne retrouve pas le reste de l'année. Ce sont aussi des moments très chaleureux durant lesquels on retrouve sa famille. C'est une très chouette période !

Tu as déjà envoyé une lettre au Père Noël ?

Evidemment ! Comme beaucoup d'enfants, c'était évidemment pour lui demander des cadeaux. Je me souviens aussi que je voulais appeler la ligne téléphonique du Père Noël quand j'étais petit, mais que ma maman refusait à chaque fois, en me disant qu'il était trop occupé !

Tu demandais quel genre de cadeaux ?

Ah je me souviens très bien que j'avais reçu le camion de pompier Playmobil que j'avais demandé en découpant son image dans les catalogues de jouets !

A Noël, il y a aussi le repas en famille… Qui est en cuisine chez toi ?

Jusqu'à mes 15 ans, ça a été ma mère, mais j'adore cuisiner donc je me mets aussi aux fourneaux pour l'aider et notamment pour préparer les petits apéros. On travaille ensemble et c'est surtout ça qui est agréable !

Quel est ton classique de Noël incontournable ?

Il y a une chanson que j'ai toujours en tête et que je chantais partout, tout le temps, l'année passée : « I'm dreaming of a white Christmas », de Bing Crosby…

Tu pourrais faire un disque de Noël, en studio ?

Ca pourrait être un bon délire, pourquoi pas ? En tout cas, un petit cover de Bing Crosby sur Instagram pour la période de Noël, ce serait sympa ! DJ & ND

Mouscron capitale du Bonbon !

Les Délices d'Augustin, une confiserie familiale.

Père, fils et petit-fils Augustin, du nom de la marque et en photo sur les emballages, voilà l'équipe friandise 100% belge qui a la cote du côté des amateurs de douceurs.

Après avoir longtemps travaillé dans l'import-export d'articles divers, la famille s'est arrêtée sur la confiserie. Lancée en 2012, Olivier Windels voit depuis la vie en couleur. Un esprit gavroche pour logo, de la qualité dans le goût, jusqu'aux formes tout a été étudié dans la production des bonbons. Il y a eu beaucoup de douceur derrière tout cela, un peu comme dans les produits.

Langues de chat, lards, oursons de toutes les couleurs, fraises, cerises, ce sont plus de 10 produits différents qui sont vendus dans 150 commerces en Belgique.

Pour Olivier Windels, le belge reste friand de bonbons. « *C'est quelque chose qui rappelle son enfance, que l'on aime transmettre à ses proches. Même durant le Covid, les gens se sont fait plaisir avec nos sucreries. Nous venons même de lancer notre ballotin de pralines (270 grammes), 100% belge* ».

Aujourd'hui, les Délices d'Augustin propose un large choix qui plait aux boulangers, aux libraires et aux gérants de grandes surfaces. Nous faisons tout pour offrir un produit de qualité à bas prix. Notre marque est devenue vendeuse et notre principal défi sera de le rester pour longtemps ».

« *L'avenir du groupe mouscronnois passera par la frontière située à quelques kilomètres de l'entrepôt. Un commercial vient d'être engagé pour la France, il y a des approches depuis 6-7mois. Nous allons débuter par le nord et nous aviserons dans quelque temps* ».

Et Augustin, il en pense quoi ?

Avec sa frimousse qui figure sur les milliers d'emballages, on le reconnaît au premier regard. Le gamin a grandi comme l'entreprise.

Voilà 7 ans qu'il livre son large sourire et sa casquette aux amoureux de confiserie.

Augustin est parfois reconnu par ses camarades de classe. Son avenir ne se fera pas dans les sucreries assure-t-il. Pas en dentisterie non plus. « *Je serai ingénieur en robotique dit-il à 21 ans* ». On lui souhaite en tout cas, en gardant quelques bonbons de la famille dans ses poches. GG

Les Délices d'Augustin
Tél : 056/ 34 16 11
lesdelicesdaugustin.be
Rue de l'Echauffourée 31c à 7700 Mouscron

Les musées et lieux d'exposition vous accueillent à nouveau !

Les musées ont procédé à la réouverture de leurs portes, pour la grande majorité depuis le mardi 1er décembre. Comme avant leur fermeture, les musées ont mis en place de nombreuses mesures afin de garantir une visite enrichissante tout en étant sécurisée : réservation préalable, parcours unidirectionnel, gel hydroalcoolique, port du masque obligatoire et mesures affichées. Nous parcourons ensemble, sans être exhaustifs, plusieurs lieux accessibles actuellement dans des communes du Hainaut et du Brabant Wallon.

COMINES-WARNETON

Le Centre d'interprétation **Plugstreet 14-18** se trouve aux confins de la Flandre, la France et de la Wallonie, à deux pas du mémorial britannique et des cimetières du Commonwealth de Ploegsteert. Depuis novembre 2013, ce centre d'interprétation «high-tech», d'une superficie de 400 mètres carrés, offre au public un regard singulier sur les affrontements qui eurent lieu au Sud du Saillant d'Ypres, en territoire wallon de Comines-Warneton. **www.plugstreet1418.be**

MOUSCRON

Le « **Centre Marcel Marlier, dessine-moi Martine** » vous accueille. Allez découvrir le tout nouveau parcours dédié à l'un des plus grands dessinateurs pour la jeunesse. www.centremarcelmarlier.be. Pour plus d'informations, rendez-vous en page 30 !

TOURNAI

Plusieurs sites culturels et touristiques tournaisiens sont ouverts. Le **Beffroi,** le **Musée des Beaux-Arts**, le **Musée d'Histoire naturelle et Vivarium**, le **Musée du Folklore et des Imaginaires**, le **Musée d'Histoire militaire** et d'**Archéologie**. Le **Trésor de la Cathédrale** est également accessible. **www.visittournai.be**

A Tournai, l'équipe du **Musée des arts de la Marionnette** a aussi pu retrouver ses visiteurs. Avec son exposition patrimoniale « Marionnettes du monde, Entre Terre et Ciel», le musée emmène son public dans un véritable voyage, à la découverte de mythes, de contes, de personnages populaires ou sacrés, ainsi que de techniques de fabrication et de manipulation. Rêver, apprendre, s'émerveiller, s'évader... C'est possible, tout près de chez soi. **www.maisondelamarionnette.be**

ATH

La **Maison des Géants** vous propose, pour ses 20 ans, une exposition de tous les géants des quartiers et des villages d'Ath. C'est une belle manière de mettre en valeur les associations dont les géants n'ont pas pu sortir en 2020. Les géants seront exposés jusqu'à la fin du mois de janvier. **www.maisondesgeants.be**

L'Espace Gallo-Romain ouvre ce 19 décembre après quelques travaux. Avec le **Musée de la Pierre** de Maffle, il propose de découvrir la pierre, ce matériau qui a marqué le patrimoine de la région et qui permet de retracer son histoire. En parcourant les deux volets de l'exposition « Vieux cailloux et noble pierre », vous découvrirez la pierre sous tous ses aspects. De nombreuses pièces vous attendent. Un ticket commun vous permet de découvrir les deux volets de l'exposition et les deux musées aux collections permanentes bien différentes. **www.espacegalloromain.be**

MONS

Depuis le 5 décembre, vous pouvez à nouveau pousser les portes de lieux de visite de l'entité montoise. Rendez-vous à l'**Artothèque**, au **Beffroi**, au **Musée du Doudou**, au **Mons Memorial Museum,** à la **Maison Van Gogh** de Cuesmes, à la **Salle Saint-Georges**, au **Trésor de la Collégiale Sainte-Waudru**, aux **anciens Abattoirs**, au **Musée François Duesberg** et aux **BAM** (Beaux-Arts Mons)

Les expositions sont accessibles : « Yann Arthus Bertrand, Legacy » à la **Salle Saint-Georges** et dans le parc du **Beffroi**. « Surprise!... ou le premier jour du reste de ma vie » aux **anciens Abattoirs**. « Expérience libération 1944 » au **Mons Memorial Museum** et « Roy Lichtenstein, Visions multiples » au **BAM**. Cette exposition internationale consacrée à l'un des maîtres du Pop Art américain était très attendue. **www.visitmons.be**

Le **Mundaneum** est ouvert aussi après quelques travaux autour de la scénographie. C'est le centre d'archives de la Fédération Wallonie-Bruxelles et un espace muséal en même temps. A découvrir toujours : l'exposition « La Belgique dans tous ses états ! ». La Belgique est représentée en images depuis des siècles, bien avant son indépendance. Des affiches, cartes postales, dessins de presse et caricatures illustrent, période après période, l'histoire de notre plat pays et ses rebondissements. **www.mundaneum.org**

LA LOUVIERE

On vous invite à **Keramis**, le Musée, espace d'art et de création dédié à la céramique, qui est érigé sur le site de l'ancienne faïencerie Boch. Son architecture, contemporaine et audacieuse, englobe un édifice ancien classé qui contient trois fours-bouteilles géants, les derniers exemplaires du genre en Belgique. Avec « Regard sur les collections. Humain trop humain », Keramis vous invite à parcourir dans les différents espaces du musée à la découverte de ses collections contemporaines. L'exposition brasse près d'un siècle d'histoire de la céramique contemporaine. **www.keramis.be**

Le **Centre de la gravure et de l'image imprimée** de la Fédération Wallonie-Bruxelles est un musée dédié à la gravure. A voir actuellement : l'exposition « Jean Dubuffet, le preneur d'empreintes. » Jean Dubuffet est un peintre, sculpteur et plasticien français. Il est aussi le premier théoricien de l'art brut, un terme déposé par lui-même, qui désigne des productions de personnes exemptes de culture artistique, marginaux et malades mentaux. **www.centredelagravure.be**

Le **Musée Ianchelevici**, le MiLL, est un centre d'art dédié à la sculpture et aux pratiques d'art actuel. Convivial et familial, il se veut un espace interactif et intergénérationnel. Sa collection présente la vie et l'œuvre du sculpteur roumain Idel Ianchelevici : dessins, modelages en plâtre, sculptures en bronze et tailles directes en pierre. Avec « Jour après Jour », le musée propose une sélection des œuvres du patrimoine louviérois avec l'objectif d'illustrer notre quotidien depuis l'arrivée du Covid. **www.lemill.be**

MORLANWELZ

Rendez-vous au **Musée Royal de Mariemont**. C'est à la fois, un parc qui révèle au promeneur des paysages variés en toute saison et un musée qui propose des collections permanentes et des expositions. Dès février 2021, le Musée investira le Haut Moyen Âge et fera redécouvrir le monde des Mérovingiens. **www.musee-mariemont.be**

SENEFFE

Le **Domaine de Seneffe** est constitué d'un Château de style néo-classique construit au 18ème siècle qui abrite la plus belle collection d'orfèvrerie de Belgique, un théâtre, une orangerie, une volière et un parc à l'anglaise de 22 hectares avec un jardin à la française, un étang et une île reliée à la rive par un pont romantique. Dans le Château, les visiteurs ont accès à l'exposition du musée : « Faste et intimité ». Vous pouvez découvrir l'architecture intérieure : les zones d'apparat, celles des commodités et les couloirs de circulation des domestiques. Vous pouvez admirer plus de 500 objets de la collection d'orfèvrerie mis en scène afin de valoriser au mieux leur fonction. **www.chateaudeseneffe.be**

LOUVAIN-LA- NEUVE

N'hésitez pas à découvrir le **Musée Hergé** et le fabuleux parcours de l'un des plus grands artistes du vingtième siècle. Le maître de la Ligne Claire vous invite à une balade exceptionnelle au coeur de sa création. Ce musée, c'est un regard passionné sur la vie et l'œuvre du père de Tintin et Milou. **www.museeherge.com**

Le **musée L** est aussi à voir. C'est le tout premier musée universitaire de Belgique. Avec ses 20.000 pièces à l'inventaire, il ose les rencontres inédites pour nous parler du monde et de notre humanité. On y voit des œuvres d'art mais pas uniquement : il présente les collections scientifiques de l'UCLouvain. Spécimens d'histoire naturelle, objets archéologiques et ethnographiques ou encore inventions scientifiques sont mis en scène. A découvrir actuellement : « Stages Bodies » qui expose de nombreuses façons dont le corps est mis en scène dans la photographie artistique depuis 1970. **www.museel.be**

ITTRE

Le **Musée Marthe Donas** est à découvrir à Ittre. Marthe Donas est une artiste belge réputée dans l'univers du cubisme. Les œuvres, dessins et peintures exposés retracent la carrière de cette artiste qui a connu une renommée internationale. Elle est considérée comme étant la 1ère femme peintre belge abstraite. **www.museemarthedonas.be**

LA HULPE

Jean-Michel Folon, grand artiste belge, a déposé quelque 500 œuvres dans la Ferme du Château de La Hulpe. Dans le **Musée Folon**, 15 salles d'exposition présentent ses aquarelles, peintures, gravures, objets, sculptures, affiches et illustrations. La muséographie originale et interactive imaginée par l'artiste vous emmène à la découverte des multiples facettes de son art et de son univers. Musique, jeux de lumière et effets d'optique se mêlent à ses plus belles créations. L'équipe de la Fondation Folon qui fête ses 20 ans en 2020 a profité de la période de fermeture des musées pour travailler à la recherche et à la restauration des œuvres du musée et de la collection. **www.fondationfolon.be**

WATERLOO

Le **Mémorial Waterloo 1815** est un vaste centre d'exposition et de documentation de 1500 m² dédié à la Bataille de Waterloo de juin 1815. Il se situe sur le territoire de l'actuelle commune de Braine l'Alleud. Son but ? Comprendre la bataille, avant, pendant et après les affrontements. Vous y retrouverez une salle d'exposition permanente où est installée la scénographie alliant les dernières technologies, une boutique, une salle de conférence, une salle dédiée aux expositions temporaires et, à l'étage inférieur, des bureaux agencés autour d'un grand patio à ciel ouvert. **www.waterloo-tourisme.com**

Le **Musée Wellington** est installé dans l'ancienne auberge qui hébergea le duc de Wellington les 17 et 18 juin 1815. On peut y visiter la chambre du duc, le bureau où il rédigea son bulletin de victoire, la chambre de son aide de camp. Diverses salles sont consacrées chacune à une armée, reprenant documents, gravures, armes et souvenirs authentiques des différentes nations ayant pris part au combat.
www.museewellington.be

VILLERS-LA-VILLE

Découvrez **l'Abbaye de Villers**, une ancienne abbaye cistercienne remarquablement préservée mais également un nouveau pôle culturel riche en événements. Près de 900 ans d'histoire dans un écrin de verdure au cœur du Brabant wallon. Dans le cadre du 20e anniversaire de la Fondation Folon, l'Abbaye – en partenariat avec la Fondation Folon – accueille une exposition d'une vingtaine de sculptures monumentales et originales de l'artiste belge de renommée internationale, Jean-Michel Folon.
www.villers.be

CHARLEROI

Le **BPS 22** propose « La colère de Ludd ». Cette exposition rassemble une quarantaine d'œuvres récemment acquises par la Province de Hainaut et, pour la plupart, encore jamais exposées en ses murs. A voir aussi, une exposition intitulée « Surprise ! ». Elle est l'une des étapes de la tournée d'adieu du plasticien multidisciplinaire Jean-François Octave. **www.bps22.be**

Le **Musée de la Photographie,** Centre d'art contemporain de la Fédération Wallonie-Bruxelles à Mont-sur-Marchienne. Il est aujourd'hui le plus vaste et un des plus importants musées de la photographie en Europe (6000 m²), avec une collection de 100 000 photographies dont plus de 800 en exposition permanente. Une exposition à voir actuellement : « L'instant qui fuit ». Elle retrace le parcours d'Yves Auquier. Photographe de l'intime. **www.museephoto.be**

A Marcinelle, allez faire un tour sur le site du **Bois du Cazier.**. A la collection permanente, et jusqu'au printemps 2021, s'ajoute une exposition temporaire « Enfer », de portraits panoramiques de la sidérurgie par le photographe Jo Struyven. **www.leboisducazier.be** CS

Martine visite Mouscron

© Casterman

© Casterman

L'héroïne de Marcel Marlier s'invite sous le sapin !

Martine reste à la mode ! Le Centre d'Interprétation Marcel Marlier et le Syndicat d'Initiative de Mouscron ont publié aux éditions Casterman «Martine visite Mouscron». Cet album collector a été tiré à 4000 exemplaires. La petite héroïne, créée par le dessinateur Marcel Marlier et le scénariste Gilbert Delahaye, revisite la cité Hurlue qui a vu naître son dessinateur il y a 90 ans.

Après Bruxelles et Tournai, Martine visite donc désormais Mouscron. L'ouvrage se présente un peu comme un guide touristique qui s'adresse à la fois aux enfants et aux adultes. C'est certainement le livre indispensable pour les amoureux, petits ou grands, de la cité des Hurlus! On y évoque le folklore, le patrimoine et les traditions de la localité. Il y a des anecdotes et des illustrations. L'ouvrage de 61 pages a été conçu pour une lecture intergénérationnelle, en compagnie des parents et grands-parents.

Ce beau livre est disponible auprès de la Maison du Tourisme de Mouscron, en français et en néerlandais (Tiny bezoekt Moeskroen), au prix de 12,50 euros.

www.visitmouscron.be

Martine visite aussi Tournai

Sortie en mars 2018, la première édition du livre « Martine visite Tournai », écoulée à 3000 exemplaires, s'était vendue en un temps record, laissant sur le carreau de nombreux admirateurs de Marcel Marlier et de ses créations. C'était sans compter sur l'asbl tournaisienne Tourisme & Culture, en collaboration avec les éditions Casterman, qui ont réédité pour le plus grand bonheur des petits et grands enfants cet ouvrage devenu incontournable ! ***« C'est un merveilleux petit cadeau pour tous les amoureux de l'univers enfantin et poétique de Marcel Marlier. Et quels souvenirs de notre enfance ! Une vraie madeleine de Proust »***, souligne Noémie Delhaye de l'Office du Tourisme de Tournai.

La seconde édition compte 62 pages. Elle a été revue et augmentée. Dans cet album inédit, la petite et éternelle héroïne nous fait découvrir les richesses de Tournai. Avec elle et Patapouf, son plus fidèle compagnon, les lecteurs sont embarqués dans une promenade à travers la Cité des 5 Clochers en visitant ses musées, la Cathédrale et le Beffroi, la gare, le Fort Rouge ou encore le conservatoire de musique... Ils partent également en expédition au Mont-Saint-Aubert, à Froyennes et au Grand- Large de Péronnes. Enfin, les familles participent au repas du Lundi Perdu, au Carnaval, à la Piste aux Espoirs sans oublier la traditionnelle foire sur l'Esplanade du Conseil de l'Europe.

Les pages sont illustrées de dessins de Marcel Marlier, de photographies inédites de Benoît Dochy et de textes de Jacky Legge. Le livre disponible en français et en néerlandais (Tiny bezoekt Doornik) coûte 12,95 €. Il est disponible avec la formule « Click&Collect » de l'Office du Tourisme et dans certaines librairies. CS

www.visittournai.be

UCLouvain
FUCaM MONS

SUD Radio dab+

A distance
mais proche de ses étudiants !

TENTEZ VOTRE CHANCE DE REMPORTER
une radio DAB+ et l'intégrale BD Largo Winch

Rendez-vous sur :

L'UCLouvain vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année.

Sud Radio, c'est vous, c'est nous, et c'est désormais PARTOUT !

avec

SUD Radio® BELGIQUE

**Toute la musique que vous aimez,
un ton positif et de la proximité,
de Liège à Tournai en passant par Bruxelles,
Dinant et Arlon.**

La FM passe au DAB+.

dab+ Ma Radio en mieux.

sudradio.be