

horizons



www.agglo-porteduhainaut.fr

Le mensuel des habitants de La Porte du Hainaut



Il est en plein préparatifs,
le stress commence à monter...
Mais il a bien voulu nous recevoir
Rencontre exclusive
avec le Père Noël !

p. 16

Joyeuses Fêtes



La Porte du Hainaut
Communauté d'Agglomération

SOMMAIRE

- ▶ **Événement**
Projet Arenberg :
coup de projecteur
sur La Fabrique
à Images
p.6
- ▶ **Zoom sur**
Wavrechain-sous-
Faulx :
un village plein
de surprises
p.7
- ▶ **Dossier**
Spécial réveillon :
les produits
du terroir à la fête
p.8-9
- ▶ **Culture**
Marionnettistes :
quand art
et technologie
se rencontrent...
p.14



Faubourg Duchateau à Denain Un nouveau quartier à l'horizon 2014



Les habitants du quartier lors d'une réunion d'information.

Inscrit dans le cadre du Programme National de Rénovation Urbaine (ANRU), le projet de rénovation du Faubourg Duchateau, situé à Denain, est entré depuis quelques semaines dans sa phase "travaux". En pleine mutation, le quartier s'apprête à vivre trois années de chantier pour déboucher, en 2014, sur un nouvel espace de vie, relié directement au centre-ville.

La CAPH investit 5 millions

Un projet dont La Porte du Hainaut est partenaire (au côté de la commune, l'ANRU, Partenord Habitat, les Conseils régional et

général, la CDC et la CAF) en intervenant à plusieurs titres. D'abord au niveau habitat (réhabilitation, programme d'accession à la propriété ou encore dans le financement de logements neufs) ; puis pour l'aide à la démolition ; et enfin au niveau économique pour le développement de zone. Soit un investissement d'un peu plus de cinq millions d'euros.

Au delà de l'engagement financier, La Porte du Hainaut, à travers la Maison de l'emploi et le PLIE, participe également aux dispositifs d'insertion visant à soutenir le retour à l'emploi d'habitants du quartier victimes du chômage. ■

Au programme,

- la démolition de 251 logements sociaux,
- la reconstruction de 177 logements sociaux sur le quartier et 74 dans d'autres quartiers de la commune,
- la construction de 204 logements en accession à la propriété,
- la réhabilitation de 329 logements,
- la réhabilitation de la ferme Thonville en lieu pour l'enfance,
- la construction d'une maison de quartier,
- la reconstruction des écoles Sévigné et Branly,
- la création de voiries et la requalification des voies existantes,
- la création d'une zone d'activité économique en entrée de quartier.

Sevelnord

"Unité et détermination" !



Samedi 19 novembre, près de mille cinq cents personnes ont répondu présent à l'appel lancé par les syndicats pour la survie du site d'Hordain. Ensemble, elles ont battu le pavé et donné de la voix durant près de deux heures avant d'arriver devant la sous-préfecture où une délégation a été reçue.

La veille, c'est en préfecture de Lille que s'était tenue la première réunion de la cellule de suivi et d'anticipation industrielle. L'occasion pour les syndicats et les élus locaux de

rappeler leur détermination à sauver l'avenir du site. Denis Martin, directeur industriel de PSA, a confirmé, sans apporter cependant d'informations concrètes à ce sujet, que des tractations étaient en cours afin de mettre en place un nouveau projet industriel pour l'usine d'Hordain. Le site espagnol de PSA à Vigo serait considéré comme « trop cher » par le groupe et ne serait pas retenu pour la construction du futur utilitaire K-zéro. Lors de la rencontre en préfecture, la recherche d'un nouveau partenaire pour remplacer Fiat et la création d'un pôle de formation ont également été évoquées. Une prochaine réunion de la cellule est prévue pour mi-mars.

Une vigilance accrue

Le 30 novembre, c'était cette fois au tour de l'intersyndicale de Sevelnord de s'exprimer. Lors d'une conférence de presse, elle a évoqué la mise en place de différentes initiatives : la volonté de rencontrer Eric Besson, ministre de l'Industrie ; la poursuite de la mobilisation auprès des élus locaux ou encore la possibilité d'ouvrir le site de Sevelnord aux élus et aux industriels du territoire et pourquoi pas au tout public avec un seul objectif à cette journée portes-ouvertes : « que chacun puisse prendre connaissance de la richesse de l'outil ». Une très bonne idée qui doit maintenant être soumise à la direction. ■

Conseil communautaire

Un budget volontariste pour 2012

Le débat d'orientation budgétaire, préalable au vote du budget 2012, était au cœur de ce dernier conseil communautaire de l'année. Un débat inscrit dans un contexte de crise (hausse du chômage, inégalités croissantes...) et marqué par les contraintes que font peser sur les collectivités locales, la suppression de la taxe professionnelle, le gel des dotations financières de l'Etat, les coupes sombres dans les moyens 2012 des Ministères sociaux : logement, santé, insertion... « Nos collectivités sont prises dans un étau » a rappelé le président, avant de souligner qu'elles « n'entrent que pour 10 % dans le montant de la dette publique tandis qu'elles assument 75 % des investissements publics ». Ces mêmes investissements qui permettent de répondre aux besoins des habitants et font tourner l'économie en donnant du travail aux entreprises. C'est donc un budget volontariste qui sera proposé lors du conseil communautaire de février prochain.

Ni fiscalité additionnelle sur les ménages

Ni taxe sur les ordures ménagères en 2012 a confirmé Christian Montagne, vice-président aux finances, en indiquant la volonté de La Porte du Hainaut de lutter « pour disposer des moyens nécessaires à la poursuite de sa mission pour le développement harmonieux du territoire ». Les menaces pesant sur l'avenir à court terme (2014-2015), vont conduire La Porte du Hainaut à faire le point des politiques qu'elle engage et à proposer aux intercommunalités du Valenciennois, de la Sambre-Avesnois, du Cambrésis, du Douaisis, une réflexion commune et un partenariat pour la collecte et le traitement des ordures ménagères.

Dispositif Alizé

Soutenu par la CAPH depuis 2005, le dispositif repose sur un partenariat d'Action Locale Interentreprises en Zone d'Emploi et vise à inciter les grandes entreprises d'un même territoire ainsi que les acteurs locaux à mettre en commun leurs moyens pour développer des activités génératrices d'emplois. Signé pour une période de trois ans, le procédé a accompagné 34 projets entre 2008 et 2011, qui ont généré une centaine d'emplois. Un partenariat reconduit pour les trois années à venir.

Cartes du bruit*

La Porte du Hainaut va mettre en place des cartes du bruit, conjointement avec Valenciennes Métropole. Celles-ci permettront d'évaluer l'exposition des populations au bruit des infrastructures

routières et ferrées et des activités industrielles, mais également de dresser un état des lieux et de réfléchir aux actions de lutte contre ces nuisances. Ces cartes ne sont pas figées et devront être affinées tous les cinq ans. Un plan de prévention du bruit pourra ainsi être établi dans les prochaines années pour les communes concernées.

* Elles seront disponibles sur le site www.agglo-porteduhainaut.fr début 2012.

Programmations à venir

Pour 2012, les différentes actions "Sport-Jeunesse-Culture" attendues et appréciées des habitants, seront renouvelées : Pass Sport printemps, Estivales, CIS, Spectacle vivant, Rendez-vous lecture, Journées Communautaires de l'Eau, Journées Évasion...



Nouvelle vice-présidence

En fin de séance, le Conseil communautaire a procédé à la désignation de ses représentants dans divers organismes (SITURV, SIAVED...) et élu Anne-Lise Dufour, maire de Denain, à un poste de vice-présidence de la CAPH, devenu vacant après le décès de Patrick Roy en mai dernier. ■

Edito



« Mon beau sapin, roi des forêts, que j'aime ta verdure... » dit le célèbre chant de Noël ! Dans le cadre de l'année internationale des forêts décidée par l'ONU, La Porte du Hainaut soucieuse de contribuer à la protection de l'environnement, vient d'apporter sa modeste participation à la lutte contre les émissions de gaz à effets de serre, avec le soutien des Espaces Naturels Régionaux et du Parc Naturel Régional Scarpe-Escaut. Modeste mais concrète ! avec la plantation de 9 600 arbres et arbustes dans 26 de nos communes, soit cinq hectares de nature reconquis. Les fêtes de fin d'année qui s'apprêtent à réunir petits et grands vont représenter un moment de répit pour beaucoup, même si elles ne nous feront pas oublier pour autant que les temps sont durs ! Comme l'écrivait Victor Hugo, "ceux qui vivent sont ceux qui luttent". Résister, construire et s'investir au côté des habitants de nos 39 communes pour l'emploi, les moyens de vivre, l'aménagement du territoire... C'est le sens de l'engagement solidaire de La Porte du Hainaut.

Bonnes fêtes,
Bonne Année à chacune et
chacun d'entre vous... »

Alain BOCQUET

Président
de la Communauté d'Agglomération
de La Porte du Hainaut

Etes-vous inscrit(e) sur les listes électorales ?

Attention, pour pouvoir voter en 2012, il faut s'inscrire au plus tard le 31 décembre 2011. Pour ce faire, rendez-vous à la mairie de votre domicile avec une pièce d'identité et un justificatif de domicile. Vous pouvez également retrouver plus d'informations sur le sujet dans le journal *Horizons* de novembre (p. 3).

Aide alimentaire

Les associations font face

Grand nombre d'associations (Secours Catholique, Croix Rouge...) se mobilisent contre la misère. À l'aube de l'hiver, Horizons a rencontré Brigitte Miché aux Restos du Cœur et Fabien Boschetti au Secours Populaire. Ils nous parlent de l'aide alimentaire de l'Europe fragilisée et du nombre croissant de personnes dans le besoin.

Horizons : l'aide alimentaire de l'Europe (480 M€) a finalement été reconduite pour deux ans (2012 et 2013). Est-ce vraiment une victoire ?

Brigitte Miché : pour nous, c'est une satisfaction car on voit que la forte mobilisation a porté ses fruits. Mais ce n'est pas définitif et on reste mobilisés pour 2014. On souhaite que le Programme Européen d'Aide aux plus Démunis soit reconstruit sur d'autres bases. On espère que l'Europe se dotera d'un véritable programme social, comme elle en a déjà en matière d'économie ou d'agriculture.

Fabien Boschetti : c'est une semi-victoire. Nous aurions préféré que l'Union européenne s'engage à plus long terme. 2013, c'est déjà bien, nous savons que nous pourrions au moins tenir jusqu'à là mais pour la suite, nous sommes toujours dans l'incertitude.

H. : d'autant que le nombre de bénéficiaires ne cesse d'augmenter : 18 millions d'Européens en dépendent.

B.M. : absolument, cette aide leur permet de survivre ! Et les chiffres vont exploser en Grèce et dans d'autres pays d'Europe. Comme en France d'ailleurs où déjà 4 millions de personnes reçoivent l'aide des associations caritatives.

F.B. : bien sûr. La politique sociale européenne est mise à l'arrière-plan et ce sont les plus défavorisés qui en pâtissent. Si l'aide de l'Europe n'avait pas été maintenue, nous aurions été en grande difficulté dès cet hiver.

H. : l'hiver dernier a été particulièrement rigoureux et le nombre de personnes aidées par vos associations a considérablement augmenté. Comment s'annonce cette nouvelle campagne ?

B.M. : dans une cinquantaine de



centres, on a vu se présenter beaucoup de nouvelles familles et en particulier des familles monoparentales. Dans certaines structures, les bénévoles ont également été surpris de voir arriver de plus en plus de personnes âgées. Sur les trois dernières années, on a constaté une hausse de 22 % d'inscrits (2 500 000 repas distribués l'année dernière). C'est révélateur. Et on se demande jusqu'où nous allons pouvoir tenir.

F.B. : nous avons connu une hausse de 17 % par rapport à l'année dernière (1 134 210 repas distribués en 2011). C'est très parlant. Nous voyons arriver beaucoup de jeunes, surtout des moins de 25 ans. Ils ne sont pas beaucoup aidés ou ils subissent des crises familiales et partent de chez eux. Il y a des étudiants qui n'arrivent pas à joindre les deux bouts parce que leurs parents sont eux aussi en difficulté. Mais nous nous réjouissons de voir que de plus en plus de jeunes viennent nous aider. Ils ont envie de faire bouger les choses.

H. : où trouver de nouvelles ressources ?

B.M. : nous allons devoir développer le mécénat d'entreprise. Certaines s'investissent déjà à nos côtés mais il faudra qu'elles soient plus nombreuses.

F.B. : nous sommes toujours en recherche de partenariats, de dons, de

subventions. Nous ne voulons pas réduire notre aide. Avant, nous collections dans les supermarchés une fois par trimestre. Depuis septembre, c'est tous les mois parce que nous devons constituer de plus en plus de colis d'urgence. Plusieurs de nos équipes démarchent aussi les entreprises. Nous avons toujours eu des partenariats de ce genre mais nous recevons surtout des dons matériels. Aujourd'hui, nous souhaitons davantage d'aides financières.

H. : quels sont vos projets ?

B.M. : la collecte nationale des Restos aura lieu les 9 et 10 mars 2012. Nous faisons donc appel à la générosité des gens pour nous fournir des denrées alimentaires mais nous aurons également besoin de bénévoles ponctuels pour être présents dans les magasins et pour nous aider au tri. Le 10 novembre, nous avons aussi démarré une activité de maraude dans le Valenciennois. En plus de l'équipe Rimbaud qui sillonne les routes trois soirs par semaine, nous intervenons désormais trois autres jours pendant tout l'hiver, jusque fin mars. Nous partons à la rencontre des gens de la rue et leur apportons aide alimentaire, vêtements et produits d'hygiène. Ça permet aussi de tisser un lien social.

F.B. : la prochaine collecte du Secours Populaire aura lieu début janvier dans les supermarchés de l'arrondissement. Chacune de nos 25 structures organise sa propre collecte et il faut donc se rapprocher d'elles directement. ■

Les Restos du Cœur

03.27.21.15.50

Le Secours Populaire Français

03.27.25.02.49

Echangeur A2/A23

La réalisation de la **seconde phase** a débuté

Dans les cartons depuis de nombreuses années, le projet de liaison des autoroutes A2/A23 a déjà été réalisé en partie avec l'ouverture de l'échangeur dans le sens Lille/Paris en octobre 2009. Depuis plusieurs semaines, bien que rien ne soit perceptible pour les automobilistes, les travaux de la phase 2, qui aboutiront à terme à une liaison directe Paris/Lille, ont, à leur tour, débuté.

1 - Rappel du projet

Approuvés par l'Etat en 1997, les travaux permettront (enfin) aux automobilistes venant de Paris de prendre la direction de Lille sans passer par l'échangeur de La Sentinelle (RD 630). Un gage de sécurité puisqu'actuellement les conducteurs qui empruntent ce trajet traversent obligatoirement la zone urbaine.

2- L'ouvrage d'art

La liaison entre les deux axes autoroutiers se fera grâce à un ouvrage d'art, conçu sur place, qui surplombera les voies existantes. Une technique moderne, de "pont préfabriqué", dont les éléments viendront s'emboîter au fur et à mesure de l'avancée du chantier. Les parties du pont arriveront une à une et seront poussées petit à petit pour avancer.

3- Les précautions à prendre

Ces travaux ne devraient pas avoir d'incidence sur la circulation avant fin 2012. Durant le chantier, les routes ne seront pas coupées, mais simplement réduites en fonction des besoins et/ou basculées sur la voie inverse. Il va falloir être patient et changer ses habitudes car les difficultés de circulation ne pourront malheureusement pas être évitées, même si tout sera fait pour maintenir un service optimal en matière de fluidité.

4- Les changements définitifs

L'entrée de l'autoroute A23 (Bruxelles / Lille) à partir de La Sentinelle sera supprimée. Lorsque les automobilistes souhaiteront reprendre l'autoroute, ils devront le faire soit à partir du futur giratoire qui se situera près de l'aire de

sortie de La Sentinelle Est, soit en allant rejoindre le giratoire situé à Valenciennes-Nord (en traversant la commune de La Sentinelle).

Autre information importante, il ne sera pas possible de rejoindre la zone commerciale de La Sentinelle en venant de Paris sur l'A2. La bretelle de sortie ne sera accessible qu'à partir de l'autoroute venant de Bruxelles (viaduc de Trith).

5 - Le coût

L'Etat, qui assure la maîtrise de l'ouvrage dont le coût s'élève à un peu plus de 32 millions d'euros (contre 9 millions pour la phase 1), participe à hauteur de 82 % au projet.

La Porte du Hainaut aura, quant à elle, investi un peu plus de 3,5 millions d'euros pour la réalisation des phases 1 et 2. ■



Fin du chantier prévue pour 2014



La Fabrique à Images

Imaginons l'avenir ensemble

Début décembre, 130 participants ont assisté à une journée rencontre sur le projet de « La Fabrique à Images », tenue sur le site minier de Wallers-Arenberg. Partenaires, professionnels de l'image, chercheurs et universitaires ont exprimé leurs souhaits, mais également leurs interrogations quant à la mise en place de ce projet audacieux.

6

Tourné vers l'avenir, en plus d'être l'une des composantes de la candidature du Bassin Minier du Nord-Pas de Calais au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, le site minier d'Arenberg fait aujourd'hui l'objet d'une grande reconversion, portée à la fois par La Porte du Hainaut (CAPH) et l'Université de Valenciennes et du Hainaut-Cambrésis (UVHC).

Il s'agit d'un projet multi-thématique intégré au Pôle Images Régional. L'ambition étant d'inscrire le site d'Arenberg comme une plaque-tournante de "l'économie de l'image" dans le Nord-Pas de Calais avec La Plaine Images (Tourcoing) et La Serre Numérique (Valenciennes). Et d'offrir également des équipements et services qui renforceront son attractivité touristique et culturelle en utilisant des technologies innovantes de

l'image et du son. Cette matinée d'échanges du 6 décembre a ainsi pu être qualifiée « d'historique » par le président de l'Université, Mohamed Ourak. Elle marque en effet la mutation du site, une étape charnière entre le passé minier et l'avenir numérique. « C'est un projet qui lui apportera une âme supplémentaire. L'âme du savoir, de la recherche et de l'innovation » a indiqué M. Ourak.

Une vision partagée également par Michel-François Delannoy, président du Pôle Images, Sylvie Merviel, responsable du laboratoire DeVisu et Cathy Buquet, déléguée à la Direction régionale de la Recherche et de la Technologie, selon qui les universités sont aujourd'hui soumises à trois tensions importantes : la concurrence mondiale, la formation des étudiants et l'interaction avec le territoire. Trois points présents dans ce projet et qui

offriront à l'Université un positionnement à la fois national et international.

Courant novembre, La Fabrique à Images a franchi une nouvelle étape avec la rencontre des équipes qui se sont portées candidates (groupes Bouygues et Vinci) à la conception et la réalisation du projet, ainsi que pour la conduite du financement de l'opération estimée à 56 millions €HT. Ce projet ambitieux, conjuguera sur un même site la recherche, le transfert de technologies vers les entreprises, le développement économique et la culture scientifique. Le début des travaux est prévu pour fin 2013, la livraison des premiers espaces courant 2015. ■

Les différentes phases de réalisation

La première tranche devrait débuter fin 2013. Elle verra l'installation du centre de recherche - laboratoire DeVisu, dirigé par Sylvie Merviel, qui pourra accueillir une cinquantaine de chercheurs sur le site : création, aménagement et équipement de plates-formes technologiques partagées ; installation d'un Centre de Transfert technologique en Ingénierie des Médias et aménagement de parcours patrimonial.

Viendront ensuite les tranches conditionnelles 2 et 3, avec l'installation d'un plateau de tournage, un Centre de Culture Scientifique Technique et Industriel (CCSTI), la création de trois autres plates-formes au service de la recherche et de l'innovation des entreprises, une salle de projection utilisée par les chercheurs dans le cadre du testing d'impact, l'aménagement d'un lieu de restauration, d'espaces polyvalents, afin de favoriser l'innovation et la création d'entreprises.

Partenaires du projet

L'UVHC et son laboratoire DeVisu, VALUTEC, le Pôle Images Régional, le Centre Régional de Ressources Audiovisuelles du Nord-Pas de Calais, l'Europe, l'Etat, la Région, le Conseil général, la Mission Bassin Minier et Bassin Minier Uni, le Parc Naturel Régional Scarpe-Escaut, la DRAC, l'association des anciens mineurs "Germinal".

Wavrechain-sous-Faulx



Wavrechain grandeur nature

Les chemins de randonnées sont nombreux ici. Et il n'est pas rare de croiser marcheurs, VTTistes et cavaliers venus s'oxygéner le long des rives de la Sensée.

Ce canal joue d'ailleurs un rôle très important dans la vie du village, qu'il a modelé au fil des siècles. Ainsi, lorsque l'on suit la route sinueuse qui nous emmène vers Paillencourt, on découvre avec surprise un ravin calcaire d'une dizaine de mètres, creusé par l'eau.

C'est là que le panicaud champêtre a élu domicile. Cette plante exceptionnelle, en voie de disparition, ressemble à un petit chardon d'un bleu éclatant, qui prolifère en milieux calcaires.

Autre plante rare que l'on peut pourtant admirer dans la campagne wavrechinoise : l'orchidée sauvage.

La municipalité travaille actuellement avec les écogardes du Parc Naturel Régional Scarpe-Escaut à l'élaboration d'un document complet sur les richesses naturelles de la commune. Le long des sentiers, les noms des plantes seront également indiqués afin de sensibiliser les randonneurs à la magie des lieux.

Dissimulé dans un écrin de verdure, le village de Wavrechain-sous-Faulx fait peu parler de lui. Il flotte pourtant ici un parfum de sérénité qu'il est bon de partager. *Horizons* a donc décidé de réparer cette "injustice" et vous emmène en balade à travers les petites rues étroites, au fil de la Sensée et dans les grands espaces peuplés de plantes rares, de canards et de zones marécageuses.

Mais avant, un petit détour par la mairie s'impose, histoire de faire connaissance avec le nouvel édile, André Leprêtre. Il y a cinq mois, après le décès brutal de son prédécesseur Jean-Claude Maire, ce jeune retraité acceptait de prendre la relève. « *J'avais du temps et les connaissances nécessaires*, explique-t-il. *Alors en trois minutes, j'ai accepté la proposition du Conseil municipal.* »

Wavrechinois "d'origine", comme il aime à le souligner, André Leprêtre s'investit pleinement pour son village natal et les projets pour 2012-13 ne manquent pas, malgré des moyens financiers plutôt restreints. Avec seulement 430 habitants, Wavrechain-sous-Faulx est en effet la plus petite commune de La Porte du Hainaut. « *Vous imaginez les handicaps budgétaires... D'ailleurs sans la Communauté d'agglomération, les petits villages ne pourraient rien faire du tout.* » Le maire compte donc sur la collectivité pour dynamiser sa bourgade sans jamais trahir l'esprit qui règne ici. « *Notre grande force, c'est la ruralité. Ici, tout le monde se connaît, s'apprécie et s'entraide.* »

De nouveaux équipements

La CAPH a déjà permis de réhabiliter entièrement l'église Saint-Léger. Sa façade d'un blanc éclatant se dresse aujourd'hui fièrement sur les hauteurs de la commune et ses magnifiques vitraux flirtent allègrement avec les rayons du soleil.

Wavrechain-sous-Faulx s'est aussi porté candidat pour une halle couverte, comme celle qui a été inaugurée à Millonfosse le 3 décembre. Elle sera construite en plein centre, à quelques centaines de mètres de l'église, courant 2013.

« *Depuis que la boulangerie a fermé, en octobre dernier, nous n'avons plus de commerces*, déplore André Leprêtre. *Avec cette halle, j'espère attirer régulièrement des marchands ambulants. Ce sera un lieu d'échanges essentiel.* »

L'équipe municipale cherche également un local pour y installer une cyber-base



réalisée par La Porte du Hainaut.

Car le nouveau maire l'a bien compris : « *il est primordial de garder nos jeunes et d'en faire venir de nouveaux.* » Profitant des nombreux terrains à bâtir encore à sa disposition, il souhaite donc construire de nouveaux logements, à l'image de la Résidence des deux chapelles. Des lieux de mixité où aînés et jeunes ménages vivraient en harmonie... ■



Régalons-nous de produits locaux !

En ces périodes de fêtes, oublions nos petits régimes et cédon avec ravissement à l'appel de la gourmandise. L'équipe d'Horizons n'a en tous cas pas pu résister. Sucré ou salé, acide ou amer, avec ou sans alcool, nous avons sélectionné pour vous un petit panel (non exhaustif) de produits du terroir originaux, insolites et toujours savoureux. Ce sont là quelques exemples parmi d'autres. Les commerces de proximité réservent partout de bonnes surprises. À vous de savoir les découvrir... Attention, régal en perspective !*

** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.*

Le Terril de Germinal

Il y a 26 ans, les pâtisseries du Hainaut décidaient d'accompagner la sortie du film "Germinal" de Claude Berri en marquant un grand coup. Le 14 mars 1994, ils inauguraient leur chocolat logiquement baptisé le Terril de Germinal. Un chocolat noble fourré d'une ganache à la chicorée et d'un grain de café, recouvert d'un granité de chocolat pour le visuel. « *Nous voulions trouver un chocolat représentatif du Nord et qui avait le goût du Nord* », se souvient Régis Slomiany, pâtissier à Hérim et lancé dans l'aventure depuis le début. Dans sa boutique, un large rayon est d'ailleurs dédié aux anciens mineurs. Le Terril de Germinal, en boîtes de 7, 12 ou 24, peut ainsi être associé au gâteau Germinal (un pavé à la chicorée dissimulé sous un praliné) et/ou à la bière du même nom. Et pour la déco, on pourra aussi se procurer une maquette de chevalet ou de berline ! ■



La Choulette

Blonde ou ambrée, La Choulette fait un malheur ! Brassée à Hordain, cette bière de dégustation s'est imposée auprès des amateurs et s'exporte même aux Etats-Unis, en Italie, au Danemark et en Angleterre. 5 000 hectos sortent ainsi chaque année de la brasserie familiale. Pour varier les plaisirs, goûtez aussi la Dartagnan, la Triboulette, la Sans-Culotte, la Hé Biloute !, la traditionnelle bière de Noël ou la plus confidentielle Porte du Hainaut. « *On projette de développer cette marque-là, explique le propriétaire Alain Dhaussy. On travaille également sur une bière beaucoup plus amère pour le marché américain.* » C'est en 1977 qu'avec son père, il reprend la brasserie Bourgeois Lecerf. Neuf ans plus tard, il fondera La Choulette, clin d'œil au jeu typique du Nord décrit avec

moult détails dans le Germinal de Zola. Aujourd'hui, Alain Dhaussy perpétue la tradition avec une passion intacte. « *On essaie de faire un produit qui nous plaît, raconte-t-il. Et on affine nos recettes en permanence. C'est ce qui est intéressant... La bière parfaite n'existe pas. Ce qu'il faut, c'est trouver le moment idéal pour l'apprécier.* » Si vous n'êtes pas fan de bière, sachez que La Choulette accueille depuis deux mois les Caves d'Hordain et une grande sélection de vins de producteurs triés sur le volet ! ■

La P'tit Quinquin

Reprise en 2005 par Jean-Luc Butez, la Brasserie des Sources propose une large gamme de bières artisanales, de l'Abbatiale à la Germinal, en passant par la Belle de Pévèle ou la Raoul qui rend hommage à Raoul de Godewaersvelde, célèbre chansonnier patoisant. Mais les brasseurs amandinois fabriquent aussi leur propre limonade, la P'tit Quinquin : nature, à la violette ou pomme-rhubarbe, il y en a pour tous les goûts ! ■



Un pâté original à découvrir à la conserverie des "Cuisinés des Sources" (St-Amand)



Un saumon fumé maison

Réputée pour la qualité incomparable de ses viandes, la boucherie-charcuterie de la ferme Hubaut à Bellaing, propose pour les fêtes de savoureux plats préparés, des cailles farcies, des mignardises salées, mais aussi un délicieux saumon fumé maison qui séduit chaque année davantage de gourmets. ■

Le Pavé d'Enfer

Son nom et sa forme évoquent immédiatement le Paris-Roubaix et ses incontournables pavés qui font tant trembler les champions du cyclisme. Le Pavé d'Enfer est une création originale des pâtisseries du Nord-Pas de Calais. Ce gâteau qui mélange sans vergogne les saveurs (chicorée et confit d'orange notamment) voyage parfaitement dans sa barquette en bois et résiste plusieurs jours à température ambiante. « C'est le gâteau idéal pour les touristes qui souhaitent ramener un produit du terroir », souligne Philippe Boucher. Dans sa pâtisserie de Saint-Amand, le Pavé a fait son apparition il y a deux mois et l'artisan pense déjà à le décliner au fil des saisons. Les fruits rouges pourraient ainsi remplacer l'orange... Créatif, notre homme vient aussi de lancer un tout nouveau chocolat : les Clochettines de l'Abbaye, référence à la célèbre Tour amandinoise. Au chocolat au lait ou au chocolat noir, ces petites cloches renferment une ganache au spéculoos et... à la liqueur de chicon ! Surprenant, audacieux et surtout délicieux. ■



Une soupe aux orties

Il suffit de pousser la porte de la boutique hélesmoise de Vanessa Roland pour voir ressurgir instantanément nos souvenirs d'enfance. Les odeurs d'épices qui se mélangent, les produits savamment disposés, les lumières douces : tout à la Grange du Terroir nous rappelle les épiceries d'antan. Les saveurs, elles, sont au contraire très originales. Inattendues même et sélectionnées par la patronne qui a goûté chacun des 500 produits qu'elle propose ! Succombez par exemple à la Lucullus au maroilles, au confit d'endives au spéculoos, à la liqueur de Bêtises de Cambrai, à la soupe aux orties (si, si !), au saucisson au Vieux Lille, à la gaufre à la chicorée, aux truffes au genièvre, à la confiture de lait au spéculoos, à la terrine de campagne aux cossettes de chicorée... Les gourmands n'y résisteront pas et pourront même varier les plaisirs en (s')offrant un panier garni ! ■

Un pain au spéculoos

La file d'attente qui s'allonge devant la boulangerie ne trompe pas : c'est qu'on vient de loin pour déguster les créations de Pierre-Yves Lubret. Installé à Thiant avec son épouse Sophie depuis janvier, le jeune pâtissier de formation ne manque pas d'imagination. Ce qui l'a fait connaître ? Un pain au spéculoos, qui existe aussi en version pain de mie, et « qui marche super bien », confie Sophie. Après trois ou quatre essais avec dégustation à la clé, l'artisan trouvait enfin l'équilibre parfait. Ni trop sucré, ni pas assez. Un goût subtil qui « se marie à merveille avec le foie gras ou en pain perdu. » Toasté, il révèle davantage encore toutes ses saveurs. Pierre-Yves propose à ses clients des nouveautés originales tout au long de l'année. Pendant les fêtes, goûtez donc le pain pomme-châtaigne, celui à la fleur de lin ou la galette des rois... au spéculoos bien sûr ! ■



La part de ruche

Cet hiver, testez notamment la part de ruche vendue par Brigitte et Jean-Jacques Wuillot, apiculteurs à La Sentinelle : « c'est délicieux et très bon pour la santé ! » ■



Joyeuses Fêtes



GSK inauguré

Le site amandinois de GSK a été inauguré en grandes pompes le 15 décembre après plusieurs années de travaux et 600 millions d'euros investis. 300 millions de doses de vaccin pourront y être produites chaque année. Le mois prochain, *Horizons* reviendra en détails sur cet événement.

400 M€ investis

Début décembre, EDF a confirmé un investissement partenarial de 400 M€ pour la création d'une centrale thermique à cycle combiné gaz sur le site de Bouchain. L'activité du site est ainsi renouvelée et prolongée d'une trentaine d'années ; une bonne nouvelle pour les salariés et les élus locaux qui s'étaient mobilisés contre la fermeture de l'équipement actuel à l'horizon 2015.

Et hop, un boulot !

Fin novembre, Porte du Hainaut Emploi (PHE) a organisé son premier job dating. En collaboration avec Pôle Emploi et le Club des Gens Malins, cet événement a réuni 15 entreprises et 70 demandeurs d'emploi pour 55 postes à pourvoir. « On a répondu à la demande de sociétés qui ne parvenaient pas à recruter, explique Charline Peris à PHE. On a donc fait une sélection pour proposer des candidats qui correspondaient parfaitement aux profils recherchés. » Chaque postulant avait 20 minutes pour se présenter et convaincre. Pari tenu pour nombre d'entre eux puisque près de la moitié a décroché un second entretien... ou un emploi ! « Certains ont commencé quelques jours seulement après le job dating, notamment un chef de rang à Thiant ou un électricien à Trith. » Le succès est tel qu'une deuxième édition devrait être organisée au printemps prochain.



Spheretech

Au chevet de votre moteur

L'ambiance zen, épurée, qui règne dans les bureaux de Spheretech à la Ruche de Denain contraste avec l'image qu'on pouvait s'en faire. Créée en 1998 par David Deregnacourt, la société spécialisée dans le diagnostic moteur est longtemps restée confidentielle avant de connaître un développement exponentiel. En 2011, le chiffre d'affaires a presque doublé (de 700 000 à 1,2 million d'euros) et les prévisions 2012 sont enthousiasmantes (2,5 millions).

Aujourd'hui, le discours du patron est donc parfaitement rôdé : « On est les médecins de l'automobile. On a inventé la prise de sang des moteurs grâce à un appareil qui mesure les gaz d'échappement. Pour les Diesel, on jaugeait seulement les fumées. Ce qui est insensé, d'autant que les pannes se multiplient et que chaque pièce coûte les yeux de la tête. On a donc décidé d'exploiter cette brèche. »

Un check-up en 3 minutes !

Easy Diag, c'est le nom de cette petite machine inventée par le motoriste "maison" Jean-Pierre Castella, permet de réaliser un check-up complet grâce à un système de sonde. En 3 minutes 35 top chrono, les pannes invisibles pour les valises électroniques sont détectées.

Spheretech ne se contente pas de diagnostiquer les "maladies" de nos voitures. Elle propose également les "médicaments" appropriés au travers d'une gamme sobrement intitulée "Cure". Des produits nettoyants, détergents, des huiles, qui respectent l'environnement « parce qu'on ne peut plus se comporter comme on l'a fait dans le passé. » Pionnière des technologies vertes, la petite entreprise nordiste s'est imposée au salon Equip'Auto de 2007 en remportant le prix de l'innovation internationale. Contre toute attente et face à des géants de l'équipement. Un « succès intellectuel » qui a fait sa renommée dans le monde entier. « On reste les seuls à disposer

d'un appareil comme Easy Diag. En janvier, on va lancer une version low cost pour les garagistes, explique David Deregnacourt. On a déjà une trentaine de commandes et Norauto étudie la possibilité d'équiper tous ses magasins (220). » Ses produits d'entretien étant scrutés à la loupe par la concurrence, le chef d'entreprise a pris les devants en développant d'autres gammes pour les grandes marques. Déjà présente en France, dans les DOM-TOM, en Suisse, en Tunisie et en Italie, l'entreprise poursuit ainsi son développement mondial.

Et d'ici cet été, elle investira de nouveaux locaux sur la zone des 6 Marianne à Escaudain. Un bâtiment écologique de 1 300 m², basse consommation et tout en bois. Un hall « très conceptuel » accueillera les clients et un grand laboratoire devrait également y trouver place pour réaliser des « tests cliniques ». « Je voudrais aussi proposer des sessions de formation pour les professionnels de l'automobile. » David Deregnacourt, qui emploie déjà neuf personnes prévoit d'en embaucher dix de plus dans les trois années à venir. ■

Un bâtiment vitrine

Les nouveaux locaux de Spheretech à Escaudain seront eux aussi très innovants. Construits à partir de monomurs en bois massif qui s'imbriquent en quelques jours pour une construction ultra rapide type Lego®, ils sont aussi peu gourmands en énergie. « Ça permet de fabriquer des maisons design et écolo », commente David Deregnacourt qui connaît extrêmement bien son sujet. Et pour cause. Après Spheretech, le chef d'entreprise a créé Greentech, qui commercialise ce type de panneaux prédécoupés proposés par une usine allemande. « Je voulais donc que mon bâtiment soit avant tout une vitrine de ce qu'on peut faire. Et pourquoi pas ouvrir à Escaudain une petite unité de production ? »



Au collège de l'Ostrevant, on gaspille moins Vive la cantine !

Le chef Denis Dassonville nous a ouvert les portes de sa cantine. Depuis toujours à l'écoute des enfants, il a élaboré des menus équilibrés et savoureux. Résultat : le gaspillage alimentaire a été réduit de moitié en deux ans. Un exemple à suivre.

Denis Dassonville est un chef de cantine pas comme les autres. À Bouchain, au collège de l'Ostrevant où il officie depuis onze ans, il a percé les secrets des enfants. Résultat ici, les plus jeunes dégustent les légumes proposés chaque jour à la carte. Et cela, sans jamais rechigner ! Forcément, le phénomène intrigue. « *J'ai toujours été à l'écoute des enfants. Après chaque service, je passe dans la salle et je les interroge. J'essaie de savoir pourquoi ils aiment tel ou tel plat. J'ai également mis en place une commission de menus qui offre à chacun la possibilité de donner son avis et qui me permet d'expliquer pourquoi je fais certains choix d'aliments et en quelle proportion...* »

Armé de son précieux petit carnet dont il ne se sépare jamais et dans lequel il inscrit la moindre de ses réflexions, le cuisinier conçoit des repas équilibrés et qui plaisent au plus grand nombre.

Du bio et du bon !

610 couverts sont servis quotidiennement et depuis cette année, certaines écoles primaires de Bouchain sont également accueillies. « *J'essaie d'améliorer le quotidien des élèves* », explique-t-il simplement. « *On s'est notamment aperçu que les pommes de terre à la vapeur ne plaisaient à personne. Désormais on les prépare cuites au bouillon pour les rendre plus savoureuses. On a également installé un distributeur de légumes chauds à volonté et on incite les enfants à goûter de petites quantités avant de se resservir. Le multi-*

choix dans les menus a lui aussi eu un effet très bénéfique. » Et cela fonctionne : épinards, salsifis et autres choux n'effraient plus personne. Quant à la viande, elle n'est plus imposée dans les assiettes pour respecter les régimes végétariens.

Paroles d'enfants

Ils s'appellent Elisa, Kimberley, Yohan ou Justine, ils ont entre 7 et 10 ans et sont unanimes : « *On adore manger à la cantine !* » Un discours pourtant pas très répandu en milieu scolaire. Mais ici, les enfants se régalaient et n'hésitent pas à le dire. « *C'est meilleur qu'ailleurs et on mange de tout, même des légumes. Ce qui est super, c'est qu'on a toujours le choix* », racontent les filles. Yohan, lui, avoue un penchant pour les lasagnes tout en terminant son assiette de petits pois-carottes.

Et lorsque du porc est proposé, un menu fromage vient systématiquement compléter la carte.

Grâce à ses méthodes, Denis Dassonville a réduit de moitié le gaspillage alimentaire dans sa cantine ! « *Je sensibilise énormément les plus jeunes à ce problème.* » Tous les jours après le service, le chef pèse les déchets et inscrit le poids sur un panneau placé dans le hall d'entrée. « *Hier, nous avons jeté 95 kg de nourriture et 6,6 kg de papier* », pouvait-on y lire lors de notre visite. « *On jette en général 100-110 grammes par plateau, contre plus du double avant.* »

Une performance d'autant plus remarquable que la moyenne française est de 150. « *On gaspille moins et on fabrique*

moins aussi. Grâce aux économies réalisées, on peut se permettre d'acheter des produits de meilleure qualité et bien souvent de production locale. » Boulangerie artisanale ou fruits bio, les enfants sont gâtés et sentent la différence. « *Ils n'appréciaient pas le pain industriel et ne mangeaient d'ailleurs que la mie parce que la croûte était trop élastique. Ce n'est plus le cas.* »

Les parents sont eux aussi ravis puisque les repas ne sont pas plus onéreux qu'avant : 2,60 € personne.

Dans le même esprit, l'équipe de restauration a instauré le tri participatif : un moyen supplémentaire de faire prendre conscience aux enfants de ce qui est jeté chaque jour. Pas toujours facile de savoir où mettre le pot de yaourt ou le trognon de pomme, mais là encore tout le monde joue le jeu. ■

Denis Dassonville



Calendriers

Les calendriers 2012 de collecte des déchets sont en cours de distribution. Surveillez vos boîtes aux lettres !



À Wavrechain-sous-Denain, Une femme pas comme les autres

Lorsque l'on croise Nadine Durot, on a du mal à imaginer que ce petit bout de femme est la seule Française à avoir obtenu le grade de 6^e Dan en aïki jujutsu, une technique de self-defense qui développe l'art de protéger son corps et aide à canaliser sa peur. Et pourtant... Présidente du club éponyme de Wavrechain-sous-Denain, créé en 1988 avec son époux, elle vient de décrocher le titre, fruit de longues années de travail et de persévérance.

Là où tout a commencé

C'est en accompagnant son fils au judo, en 1985, que l'entraîneur lui parle d'un cours d'arts martiaux traditionnels.

« J'avais fait du judo en étant plus jeune, mais à cette période, je n'avais plus d'activité sportive. Mon mari et moi-même avons tout de suite été séduits. » Au fur et à mesure des entraînements, Nadine progresse et remporte au bout de trois années de pratique, le "shodan", équivalent à la ceinture noire 1^{er} Dan. Pour aller encore plus loin et se perfectionner, les époux s'inscrivent à différents stages et découvrent en parcourant le monde, les mêmes techniques mais appliquées différemment. Aujourd'hui instructeur suppléant "Seinsi" dans le club d'arts martiaux de Wavrechain-sous-Denain, Nadine n'espère qu'une chose : « que la santé me permette de pratiquer mon sport le plus longtemps possible. » ■



Club d'arts martiaux à Wavrechain-sous-Denain.
Entraînements :
les mardis et jeudis :
de 18h30 à 20h,
salle Lucien-Laurette.

Centre médico-sportif

Christine Gary : ses premiers mois de présidence

Propulsée dans le siège de présidente en pleine tempête, Christine Gary garde bon espoir de redresser la situation financière du centre médico-sportif de Denain pour la fin de l'année 2012. Rencontre.



Horizons : Parlez-nous de votre parcours...

Christine Gary : J'ai 44 ans et je suis installée en tant que médecin généraliste à Verchain-Maugré. J'effectue depuis plusieurs années des vacations au CMS. J'avais d'ailleurs réalisé mon stage de spécialisation "médecine du sport" ici-même. Pouvoir poursuivre à Denain m'a permis de mettre en pratique mes acquis. Lors de sa démission en mars dernier, Patrice Cuvillier souhaitait que je prenne la relève mais j'ai d'abord refusé. Je voulais être certaine d'avoir l'équipe derrière moi avant de m'engager.

H : Quelle est la situation du CMS en cette fin d'année 2011 ?

C.G. : Après plusieurs mois d'incertitude, le centre médico-sportif commence à sortir la tête de l'eau, mais il a fallu imposer des mesures drastiques afin de redresser la situation financière. Nous avons diminué les vacations des médecins de 25 % et fixé un plafond pour le nombre de consultations des sportifs issus de la CAPH. Fin octobre, nous en comptabilisons déjà 240 depuis mars, c'est pourquoi nous avons décidé de

stopper leur nombre jusque fin 2011. Nous avons ainsi pu éviter une diminution du personnel et du temps de travail des administratifs. L'aide financière accordée par La Porte du Hainaut (une subvention exceptionnelle de 25 000 € en plus des 55 000 alloués annuellement) nous a également permis de poursuivre nos activités, sans compter le soutien de la ville de Denain qui a mis en place un comité de travail. Début novembre, c'est cette fois le Conseil régional qui nous a attribué une aide de 10 000 €. Je pense que dans le courant de l'année 2012, nous pourrons repartir sur des bases saines. ■

À noter ▼

Des réunions thématiques sur le dopage et l'équilibre alimentaire, à destination des licenciés ou des scolaires, sont désormais organisées par Sophie Carlier, diététicienne et nutritionniste du sport.

Vous êtes intéressé(e) ? N'hésitez pas, contactez le CMS.

Renseignements sur le site www.sport-porteduhainaut.com ou au 03.27.24.39.20

Basket : Eurocoupe

Les filles du Hainaut en huitièmes !

C'est l'histoire d'un club qui revient de loin. L'UHB, né de la fusion entre l'USVO et l'USAPH-HN, n'aura pas fait long feu. Après seulement une petite saison, cette entité disparaissait en juin 2009 pour céder la place à un nouveau club, remanié : l'UHBSA-PH-HN. Comprenez Union Hainaut Basket Saint-Amand Porte du Hainaut Haut Niveau.

Reléguées en NF1 (Nationale Féminine 1), les joueuses de Corinne Benintendi s'accrochaient et relevaient même le pari un peu fou de remonter en Ligue dès l'année suivante après leur succès en Final Four à Charleville-Mézières.

Et comme une bonne nouvelle n'arrive jamais seule, cet été les Amandinoises se qualifiaient in extremis pour participer à l'Eurocoupe, après le désistement de Challes-les-Eaux. Tel le phénix qui renaît de ses cendres, le Hainaut Basket fait de nouveau parler de lui... en termes élogieux !

Longtemps leader invaincu du groupe D (jusqu'à sa défaite à Vienne le 30 novembre), le club nordiste a surclassé la compétition et s'est logiquement qualifié pour les huitièmes de finale en terminant premier de son groupe. Le match aller se jouera le 12 janvier prochain à St-Amand, contre l'équipe de Namur.

Pour les supporters, cette campagne européenne a comme un parfum de revanche. Mais pour la coach qui rêvait surtout que son équipe atteigne ce palier, toutes les victoires résonnent aujourd'hui comme la juste récompense des efforts fournis depuis deux ans.

Car malgré deux défaites consécutives en



championnat, qui peuvent s'expliquer par la fatigue accumulée depuis deux mois, les filles ont pris conscience de leur potentiel et ont retrouvé un mental d'acier. Indispensable à un tel niveau de compétition... ■

Dernière minute

Les filles du Tennis Club Denain Porte du Hainaut Haut Niveau ont décroché le titre de championnes de France par équipe de 1^{ère} division le samedi 10 décembre dernier à Marcq-en-Barœul. Une victoire attendue de longue date par Louis Miroux, président du club, et qui permet à Alizé Cornet et Kristen Flipkens de s'imposer sur la scène nationale.

Karaté Club de Rœulx

Un gamin du club devenu prof

« J'ai réalisé un rêve d'enfant. » C'est ainsi qu'Allan Saudemont, 19 ans, raconte son parcours au Karaté Club de Rœulx. À six ans, il faisait ses premiers pas sur les tatamis par un heureux concours de circonstance. « Un dojo avait ouvert juste en face de chez moi. » Mais ce fut comme une révélation et Allan délaissait alors les crampons pour se consacrer pleinement à son art martial. « À l'époque je me disais qu'un jour, je deviendrais prof de karaté, ici à Rœulx. » Treize ans plus tard, son diplôme d'animateur fédéral en poche, le jeune homme a réussi et enseigne désormais dans le club qui l'a vu éclore. Il donne ainsi des cours à son frère Dylan, 14 ans, à sa sœur Déborah, 17 ans, et même... à ses parents ! « On a ouvert un cours adultes débutants et ils ont décidé de s'inscrire. C'est amusant comme situation », sourit-il.

À tous ses élèves, il transmet sa passion pour ce « sport complet qui porte des

valeurs de respect et d'humilité. » Des notions qu'il n'a lui-même comprises qu'à l'adolescence.



Aujourd'hui, il se sert donc de son expérience pour accompagner les plus jeunes.

« Moins strict » que l'entraîneur qui l'a précédé, Allan essaie pourtant de marcher dans ses pas. « Jérôme Dargent a fait énormément pour le club. Je lui dois beaucoup, comme tout le monde d'ailleurs. Quand il est arrivé, il n'y avait presque rien. Rœulx est aujourd'hui l'un des meilleurs clubs de la région. C'est quand même pas mal de pression pour moi, avoue-t-il. Quand j'ai commencé, j'avais peur de la comparaison mais les résultats ont été là tout de suite et ça m'a rassuré. »

En octobre, les Rœulxois ont en effet raflé neuf médailles (dont trois d'or) à la Coupe départementale du Nord. Un mois plus tard, deux élèves décrochaient leur ceinture noire, « le but ultime pour tout karatéka ». Allan Saudemont n'est pas en reste puisqu'en parallèle de ses études d'ingénieur, il passe son deuxième dan. ■



AGENDA CULTUREL

Jusqu'au 31/12/11

EXPOSITION

"Le théâtre se met en scène"
Dans le cadre du centenaire du théâtre
Musée de Saint-Amand
Renseignements : 03.27.22.24.55

13/01/12 à 20h30

HUMOUR

"Franchise postale"
avec Pierre Richard
Tout l'humour du grand blond...
D'après les textes de Christophe
Duthuron et Pierre Richard.
Mise en scène Christophe Duthuron
Théâtre de Saint-Amand
Renseignements : 03.27.22.49.69
Mail : billetterie@saint-amand-les-
eaux.fr

20/01/12 à 20h30

CONCERT ROCK

Paul Personne
Guitariste de génie, il a su cultiver sa
différence. Si l'étiquette du bluesman
lui colle à la peau, il est aussi un
mélodiste exceptionnel et un auteur de
talent.
Théâtre de Denain
Renseignements : 03.27.23.59.51

22/01/12 à 16h

SPECTACLE

"Marius"
De Marcel Pagnol
Un magnifique voyage sur le Vieux-Port
de Marseille des années 1930.
Salle Culturelle - La Sentinelle
Renseignements : 06.33.27.12.34

28/01/12 à 20h30

HUMOUR

"Ici et maintenant"
"Monter sur scène, aller à la rencontre
d'un public de chair et d'os pour y faire
le con comme je le faisais devant
l'armoire à glace de ma chambre
d'enfant. Sauf qu'entre temps, il y a eu
ma vie et il y a eu vos vies. Alors, je vais
vous parler de tout ça, on va en rire, en
pleurer, échanger, partager, en un mot
s'aimer, ici et maintenant." Guy Carlier
Théâtre de Denain
Renseignements : 03.27.23.59.51

28/01/12 à 20h30

CHANSON FRANÇAISE

"Juliette"
Un spectacle complet qu'elle met en
scène elle-même.
Théâtre de Saint-Amand
Renseignements : 03.27.22.49.69
Mail : billetterie@saint-amand-les-
eaux.fr

29/01/12 à 17h

THÉÂTRE

"La fille du puisatier"
Théâtre des Forges René Carpentier
Trith-Saint-Léger
Renseignements : 03.27.24.69.20

Théâtre d'objets, théâtre de marionnettes

"Un moment de pur bonheur"

Polichinelle, Guignol et autres marionnettes ont bien évolué. Modernisés, revisités, passage au numérique oblige, les spectacles de marionnettes continuent de faire le bonheur des petits... et de leurs parents. Rencontre avec les artistes Stanka Pavlova et Denis Bonnetier de la compagnie Zapoï.

À peine entrés dans la salle, ils prennent d'assaut les premiers rangs. « Là ! Maman, là ! », pointe du doigt Hugo, impatient, en tirant la main de sa mère. À côté d'autres enfants, le petit garçon s'installe « devant, pour bien voir le spectacle ». « Chut ! », ça va débiter. Les yeux s'écarquillent. Stanka entre en scène et captive l'assistance.

Créativité et nouvelles technologies

Le théâtre d'objets évolue et se veut contemporain, conceptuel, populaire tout en étant un spectacle de qualité. Formés à la marionnette à l'École Supérieure Nationale des Arts de la Marionnette de Charleville-Mézières, Stanka et Denis ont su combiner leur créativité en associant les techniques de la marionnette aux nouvelles technologies et notamment au numérique.

« Nous favorisons la technique du travail de la main. Pour "Dracula", nous avons travaillé

sur les ombres. Pour le nouveau spectacle "Tranchées", ce sont cette fois des marionnettes en argile qui ont été utilisées. »

La compagnie offre ici une vision plus contemporaine du théâtre de marionnettes. Pour le couple, « la marionnette à fils ou à tringle effraie les petits, notamment par sa rigidité. » Sans compter que son utilisation nécessite une technicité particulière, un besoin de perfection du mouvement, qui ne s'acquiert qu'après de longues années d'expérience.

L'avantage du contemporain ? « Nous ne sommes pas "enfermés". Nous avons une autre approche dans la façon de mettre en place le spectacle. Nous travaillons également régulièrement avec d'autres artistes, musiciens ou plasticiens. C'est un travail de réflexion qui nécessite différentes étapes pour raconter les choses. Toutefois, lorsque l'on crée une histoire, on ne connaît jamais l'impact que celle-ci va avoir. » Et Denis l'avoue, « nous n'en prenons vraiment conscience que lorsque l'on commence à jouer devant notre public. En fonction des besoins, nous réalisons des adaptations, nous faisons évoluer le spectacle. On se cale au bout d'une vingtaine de représentations. »

« Après, ce n'est que du bonheur... », dit Stanka. ■

Acoute ichi !

Le 6 décembre, jour du "cht'ti day", la maison interrégionale du picard "A mon Lalie", située à Saint-Amand, accueillait le linguiste Alain Dawson pour une conférence sur le patois.

L'occasion pour ce docteur en sciences du langage de revenir sur les origines de la langue et sur la méthode d'apprentissage qu'il réalise actuellement. "Un objet intermédiaire entre le manuel de langue classique et un outil d'initiation." Publié par le CRDP d'Amiens, il se décompose en douze chapitres thématiques avec, à chaque fois, trois variantes : le patois picard, celui du Nord-Pas de Calais et du Hainaut Belge.

Sortie prévue courant 2012.

Interview exclusive "Père Noël, ce n'est pas de tout repos"

Jamais nous n'aurions pu l'imaginer. Même nos rêves d'enfants ne pouvaient nous y préparer. Plusieurs fois nous avons dû reporter notre voyage en Laponie tant sa charge de travail est lourde en cette période... Et, nous y étions. Malgré le froid glacial, dans ce décor enneigé semblable aux contes de notre enfance... Des clochettes qui tintinnabulent, la porte qui s'ouvre et nous voilà devant lui. Le même sourire bonhomme, le même gros ceinturon sur son ventre rebondi. C'est lui, accompagné de son fidèle renne au nez rouge Rudolph, il nous convie dans son antre... Moment magique ! Un, deux, trois, on se lance...

Horizons : Bonjour Père Noël, comment allez-vous ?

Père Noël : Très bien mesdames ! Mais, j'avoue, je suis un peu débordé. La cadence s'accélère, il ne reste que quelques jours avant Noël et si on veut que tout soit prêt, il ne faut rien oublier. Heureusement que j'ai plusieurs équipes de lutins qui se relaient jour et nuit.

H. : Comment faites-vous pour assurer la distribution des cadeaux les 24 et 25 décembre ?

P.N. : Je ne peux pas vous révéler tous mes secrets, mais de très nombreuses personnes travaillent dans l'ombre du Père Noël. Et je leur en suis reconnaissant. Je jongle aussi avec le décalage horaire. Le plus difficile c'est de respecter le timing. Mais mon programme est bien établi par les secrétaires et une fois que je débute la distribution avec les rennes, tout s'enchaîne.

H. : En parlant de rennes... Comment apprennent-ils à voler ?

P.N. : Nos rennes ont effectivement cette particularité, ils peuvent voler. Ils appartiennent tous à la même famille et me sont exclusivement réservés. Aujourd'hui, ils sont plus de 5 000. À deux ans, ils commencent à effectuer des vols. Courts au début, puis de plus en plus longs, ce qui exige une certaine



endurance. Les variations de température sont aussi difficiles à gérer pour eux. Passer par exemple du Canada au Kenya nécessite une grande adaptation.

H. : La question que tout le monde se pose, comment faites-vous pour déposer les cadeaux au pied du sapin sans bruit ?

P.N. : Joker ! Là encore c'est un secret. Tout ce que je peux vous dire c'est que cela s'acquiert avec l'expérience. Il arrive que je fasse un peu de bruit, ou même que je renverse quelque chose, mais je m'arrange toujours pour que cela ne se voit pas et si j'entends quelqu'un venir, je me sauve bien vite...

H. : Vous prenez des risques ! Avez-vous déjà eu un accident ?

P.N. : ... (Hésitation, pour la première fois, il semble gêné). C'est vrai que la vie de Père Noël n'est pas de tout repos ! Et pour être honnête, il m'est déjà arrivé de me brûler parce que certaines personnes avaient oublié d'éteindre leur cheminée...

H. : Comment entrez-vous chez les gens ?

P.N. : Avant, je passais par la cheminée. Mais aujourd'hui, beaucoup de logements n'en ont plus ! Alors je dois ruser. J'utilise une clé magique, c'est un passe-partout spécial, que je suis le seul à pouvoir utiliser. Elle bénéficie d'une technologie de pointe et utilise la reconnaissance rétinienne !

H. : Votre métier doit donc s'adapter aux nouvelles technologies, c'est incroyable !

P.N. : Mais j'ai su rester jeune ! (rires) Je vis avec mon époque et j'avoue que le progrès a du bon pour moi aussi...

H. : Mais au fait, quel âge avez-vous ?

P.N. : Alors là, c'est mon plus grand secret. Chut !

H. : Et que faites-vous les autres mois de l'année ?

P.N. : C'est marrant, c'est une question qu'on me pose souvent. Comme vous le savez, je vis avec ma femme et mes amis en Laponie, un pays où il fait très froid. Alors lorsque Noël est passé, je prends quelques semaines de vacances bien méritées dans un lieu paradisiaque, au soleil. Et je fais ce que beaucoup d'entre vous font lorsqu'ils prennent des congés, je me repose !

H. : Pour finir, avez-vous un petit message à adresser aux enfants qui nous lisent ?

P.N. : Les enfants, je veux que vous sachiez que je vous aime tous. Comme vos parents vous l'ont déjà dit, j'ai un œil sur chacun d'entre vous et c'est pour ça qu'il est important d'être bien sage et gentil avec les gens qui vous entourent. Et bien sûr, je vous souhaite un Joyeux Noël ! Oh ! Oh ! Oh ! ■