

Horizons

N° 39 - Décembre 2018 - www.agglo-porteduhainaut.fr

REPAS DE NOËL, REPAS DU NOUVEL AN

Et si on
mangeait local ?

Grand angle p.7 à 10



La Porte du Hainaut
Communauté d'Agglomération



p.4 Actualité

Trois membres du film "Les invisibles", en partie tourné à Anzin, étaient de passage sur le territoire. Rencontre.



p.6 Zoom

Installée à Sars-et-Rosières, "Martin Marée" achète et importe poissons et crustacés pour les professionnels.



p.11 Portrait

François Deforge est tailleur de pierres. Spécialisé dans les bâtiments anciens, son métier est une vraie passion.



p.12-13 Dans les coulisses

À Trith-Saint-Léger, des lycéens apprennent les métiers de la restauration par la pratique quotidienne.



Tourné vers son avenir, notre territoire est bien ancré dans la modernité. Nous le devons à la volonté conjuguée de ses habitants, de ses entrepreneurs, de ses salariés et de vos élus en faveur du développement industriel et de l'emploi. Nous l'évoquons régulièrement dans ces lignes. Il s'appuie aussi sur son riche passé et sur les savoir-faire transmis de génération en génération. Nos agriculteurs, éleveurs, fermiers et maraîchers d'aujourd'hui témoignent également de cette qualité en répondant aux besoins locaux avec des produits "Made in Hainaut" et en les proposant en circuit court. À l'heure où le pouvoir d'achat est le plus souvent en berne, où les questions de mobilité et d'énergie sont essentielles, toutes les formes de résistance et de solidarité territoriale sont plus que jamais utiles au plus grand nombre. Par exemple, le plan de construction des Halles, dont déjà une vingtaine sont réalisées dans nos communes rurales, s'inscrit dans cet objectif.

Dans le même esprit, nous avons pris l'initiative de réunir le 30 novembre à Arenberg les acteurs du tourisme des deux

côtés de la frontière : Hainaut Belge et Hainaut Français. Avec cette première rencontre, il s'agit bien de faire rayonner le Hainaut à l'échelle internationale. Les événements et infrastructures existants font déjà de notre Hainaut un fort moteur d'attractivité. Cette "Destination Hainaut", peut être pourvoyeuse de développement et d'un riche apport à l'économie locale.

Ce numéro d'*Horizons* vous arrive alors que la fin de l'année approche. Vos communes, vos commerces, vous-mêmes chez vous, allez créer de la féerie pendant ces journées et ces nuits d'hiver. Illuminations, joie, esprit festif seront de nature à oublier, un temps, les soucis du quotidien. Solidaire, notre territoire n'oubliera pas non plus celles et ceux qui souffrent ou sont dans le besoin, grâce aux multiples initiatives municipales et associatives qu'il nous faut soutenir et saluer. Nous vous souhaitons de passer de bonnes fêtes et, d'ores et déjà, nous vous présentons nos meilleurs vœux pour l'année 2019.

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

CITOYENNETÉ

Listes électorales : inscrivez-vous !

En 2019 auront lieu les élections européennes. Afin de pouvoir choisir vos représentant(e)s au parlement européen, il faut vous inscrire sur les listes électorales de votre commune de résidence **avant le 31 décembre 2018**.

La démarche peut, pour certaines communes, être réalisée en ligne en scannant les documents prouvant votre identité et votre lieu de résidence. Pour les autres, il suffit de vous rendre à la mairie avec une pièce d'identité récente et un justificatif de domicile.

Pour pouvoir voter, il faut avoir au moins 18 ans à la veille du premier tour du scrutin, être de nationalité française ou citoyen

européen résidant en France (dans ce dernier cas, vous pourrez uniquement voter pour les élections municipales et les européennes) et jouir de vos droits civils et politiques.

Si vous avez été recensé à 16 ans, l'inscription sur les listes électorales se fait automatiquement. Vous en serez informé(e) par courrier.

Attention ! À partir du 1^{er} janvier 2019, vous aurez la possibilité de vous inscrire sur les listes électorales jusqu'à 30 jours ouvrés avant le scrutin. Soit une date limite au 31 mars 2019 pour les élections européennes du 26 mai. De plus, les listes électorales seront désormais réunies en un répertoire unique, national, géré par l'INSEE.



Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/R16396

CHAÎNE THERMALE DU SOLEIL

Presque 10 000 curistes !

Débutée le 1^{er} mars dernier, la saison des Thermes s'achèvera le 1^{er} décembre prochain. Une saison "dans la continuité de la précédente", pour Claudine Gaudy, la directrice, qui a permis d'accueillir près de 9 900 curistes*. "Un noyau dur constant", fidélisé à près de 70 %, comme Geneviève, Amandinoise, qui se dépêche entre deux soins. "Je viens pour la rhumatologie depuis cinq ans et la seconde année pour les voies respiratoires". Ici, elle apprécie "de tout avoir sur place. Grâce aux cures, je prends moins d'anti-inflammatoires". Michel et son épouse, originaires de Bernissart (Belgique), viennent, eux, pour la deuxième fois. "L'essayer c'est l'adopter" lance-t-il. Tous deux bénéficient de soins en rhumato-

logie et en voies respiratoires "que l'on finance ! L'année dernière, nous avons ressenti les bienfaits de notre cure durant les trois premiers mois, puis cela c'est un peu estompé. Ce qui est normal. Pour que cela soit optimal, il faut attendre trois cures."

Perrine, elle, vient de commencer une cure avec le module "fibromyalgie". C'est en cherchant sur le site Internet de La Chaîne Thermale du Soleil qu'elle a vu que cela se faisait à Saint-Amand-les-Eaux. Quelques jours après le début de sa cure, elle se sent fatiguée. "Mais je suis heureuse de pouvoir échanger lors des ateliers avec des personnes souffrant du même syndrome que moi",



avoue-t-elle. Des ateliers facilitant les échanges entre curistes et libérant la parole. Un exercice qu'avaient aussi découvert Alain, originaire de Bretagne et Isabelle, venue de Bersée, la saison dernière et qu'ils ont souhaité reconduire.

En plus des cures "classiques", les mini-cures, le spa et le salon d'esthétique continuent d'attirer des clients, portant à près de 13 000 le nombre de personnes accueillies en 2018. Rendez-vous le 1^{er} mars prochain pour l'ouverture de la nouvelle saison.

* À l'heure où nous écrivons ces lignes, le nombre définitif n'est pas encore connu.

Une enquête pour améliorer le transport



Jusqu'en février 2019, le SIMOUV organise, avec l'aide de l'État et en partenariat avec l'exploitant du réseau "Transvilles", une grande enquête sur les déplacements quotidiens des ménages.

L'objectif ? Connaître les pratiques des habitants des 81 communes du Valenciennois.

7 000 personnes de l'arrondissement seront interrogées sur leurs déplacements et leurs modes de transports : travail, loisirs, bus, tramway, véhicule, piétons, cyclistes... Cette enquête sera réalisée par téléphone ou par entretien, sur rendez-vous, par la société Alyce.

Les réponses collectées resteront strictement anonymes et confidentielles.

LES INVISIBLES

Un film humain à découvrir !

Le 10 novembre dernier, le Cin'Amand a accueilli pour une avant-première, une partie de l'équipe du film "Les invisibles" tourné dans la région et le Valenciennois (Anzin). Présents pour l'occasion, Louis-Julien Petit, auteur-réalisateur, Claire Lajeunie, réalisatrice et Adolpha Van Meerhaeghe (dont Corinne Masiero, qui joue également dans le film, avait adapté la vie sur scène*), ont échangé avec le public après la projection.

Adapté du documentaire réalisé par Claire Lajeunie "Sur la route des invisibles, Femmes dans la rue", également auteur d'un livre éponyme, le film parle de la vie d'un centre social, accueillant des femmes SDF, menacé de fermeture. Une comédie sociale sur un thème grave, traité avec humour et émotion dans lequel des comédiennes professionnelles donnent la réplique à des amateurs. Pour trouver ces femmes, le réalisateur Louis-Julien Petit a organisé des castings dans des foyers du Valenciennois et de la région lilloise. "Au total, j'ai rencontré plus d'une centaine de femmes en "face caméra" puis on a organisé des ateliers. Je cherchais des personnalités. Ces femmes ont mis leur histoire au service du film. Avec Claire (Lajeunie, ndlr), qui porte ce projet depuis plusieurs années, nous voulions rendre hommage aux femmes de la rue et aux travailleurs sociaux qui exercent ce métier par passion. Montrer que ces derniers font au quotidien de leur mieux avec peu de moyens."

Troisième film dans le Nord

Petit à petit, au fil des semaines, ils ont vu ces femmes s'illuminer. "J'ai voulu faire ce film pour rendre plus visible ces femmes-là, pointer le doigt sur le fait que les lois ne sont pas adaptés pour elles." Pourquoi avoir choisi les Hauts-de-France pour ce film ? "C'est le troisième film que je tourne dans le Nord (après Discount (2013) et Carole Matthieu (2016), ndlr) mais aussi pour une raison simple : "La Ressourcerie"**". Basée à Anzin, elle a été créée par des petits-enfants de mineurs et je

voulais leur rendre hommage en tournant une partie du film là-bas. Ces gens ont développé le vivre-ensemble, c'était des combattants, des résistants modernes. Quand on fait un film sur l'humain, c'est important. Je suis très content de l'avoir fait là !"

Libérer la parole

Claire Lajeunie, elle, est "contente du film".

"Pour moi ce qui était important c'était la véracité des faits, mais je souhaitais quand même que ce soit une comédie. Il y a beaucoup trop de souffrance et de douleur. C'était important que le film soit drôle. Avec Louis-Julien nous avons une envie commune de réaliser une comédie car c'est quelque chose qui rassemble. "Les invisibles" est un film optimiste. On souhaite casser les barrières du système. Tout à coup, on découvre ces femmes, fières et belles. On les regarde autrement."

Grâce à Liza Benguigui, qui a tout de suite aimé l'idée de faire ce genre de film, le financement n'a pas été un problème. Pour Louis-Julien, "c'est une chance d'avoir la liberté là-dessus. Il faut montrer ce film. Il doit libérer la parole sur le sujet. Personne n'est à l'abri d'une sortie de route. À travers le film on montre que c'est possible de relever la tête. C'est une grande leçon de vie." À découvrir, dans les salles, dès le 9 janvier !

* Lecture-spectacle d'"Une vie bien r'Enger d'Adolpha"
** Lieu qui favorise le réemploi et la réutilisation des objets du quotidien (meubles, vaisselle, vêtements...)



De gauche à droite : Louis-Julien Petit, Adolpha Van Meerhaeghe et Claire Lajeunie



Le film

Dans un centre d'accueil de jour pour femmes SDF ("L'envol"), menacé de fermeture, des travailleuses sociales, interprétées par Corinne Masiéro et Audrey Lamy, se battent pour aider des femmes SDF à se réinsérer.

Durant le préavis de trois mois qui leur a été donné avant cette fermeture, elles vont tout tenter, quitte à perdre leur emploi, pour que ces femmes retrouvent une place dans la société.



PRODUCTION LOCALE

L'endive, la perle du Nord !

À Mastaing, installés au fond de la cour de la ferme Fovez, un grand hangar est dédié à la production d'endives. De l'extérieur, rien ne transparaît. Mais l'intérieur est un vrai labyrinthe !

Recette

TARTIFLETTE D'ENDIVES

Préparation : 15 min

Cuisson : 1h

Ingrédients :

- 5 endives
- 400 g de pommes de terre à chair ferme
- 100g de lardons
- 1 reblochon
- 15cl de crème liquide
- 10g de beurre
- Sel et poivre

Faites cuire les pommes de terre à l'eau salée pendant environ 20 min, pelez-les et coupez-les en rondelles. Ôtez la base et le cœur des endives puis coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Faites fondre le beurre dans une poêle et ajoutez les demi-endives. Faites dorer 5 min, ajoutez un verre d'eau et laissez mijoter environ 20 min.

Faites revenir les lardons dans une poêle sans matière grasse et égouttez-les sur un papier absorbant. Dans un plat allant au four, intercalez les endives et les rondelles de pommes de terre. Ajoutez les lardons. Ôtez la croûte du reblochon et recouvrez les endives et les pommes de terre sur toute la surface du plat. Poivrez. Nappez de crème fraîche et enfournez environ 20 min à 200°C.

Un nombre incalculable de caisses s'amoncelle face à l'entrée, "ce sont les racines qui vont nous permettre de produire les endives" avance M. Fovez. Car c'est d'un "forçage de racines" que naît ce légume.

Stockées en chambre froide durant plusieurs mois, les racines sont ensuite disposées les unes contre les autres dans de grands bacs carrés puis humidifiées avant d'être transportées dans une "salle de forçage" où elles resteront 21 jours. Un lieu obscur et isolé où la température et l'hydrométrie* - dépendantes de la maturité ou de la

grosseur de la racine mais aussi de l'avancée dans la saison - sont contrôlées en permanence. L'humidité combinée à l'obscurité et à la chaleur permet à la racine de produire l'endive.

Arrivée à maturité, celle-ci est séparée de la racine, triée selon son calibre, débarrassée de quelques feuilles et emballée par les petites mains de l'exploitation. "De septembre à mars, les mois de production de l'endive, nous employons un peu plus d'une vingtaine de personnes pour ce travail."

Un conditionnement défini par le

client : en sachet, en caisse... Une fois cette étape terminée, les palettes d'endives sont stockées en chambre froide avant d'être expédiées au marché de Phalempin, la coopérative agricole qui gère la distribution auprès des grossistes. Quid de la racine ? Une fois séparée de l'endive, elle est récupérée pour être donnée à d'autres éleveurs. "Elle est utilisée comme nourriture pour le bétail, généralement des bovins d'engraissement." Ainsi, rien n'est perdu !

* Hydrométrie : détermine la quantité d'humidité dans la pièce.



Un peu d'histoire...

Vers 1850, en Belgique, M. Bréziers souhaitant payer moins de taxes sur ses cultures aurait caché des pieds de chicorée sauvage dans sa cave. Quelques semaines plus tard, quelle ne fut pas sa surprise lorsqu'il les chercha ! Les racines avaient donné une plante blanche en forme de fuseau, l'endive "witloof", qui signifie "feuille blanche" en flamand.

MARTIN MARÉE

De la mer aux grandes tables

Créée en 1965 à Mairieux (près de Maubeuge), Martin Marée est une entreprise familiale, spécialisée dans les produits de la mer et d'eau douce (poissons, crustacés...). Aujourd'hui, son siège est situé sur un des parcs d'activités de La Porte du Hainaut, à Sars-et-Rosières et une antenne a vu le jour à Boulogne-sur-Mer. La société emploie 45 salariés et livre chaque semaine près de 1 000 clients.

/// Mon père et mon grand-père ont créé l'entreprise. Hollandais d'origine, ils se sont installés sur ce qui était, à l'époque, l'axe Bruxelles-Paris, le Val de Sambre. Ils vendaient des moules hollandaises et des crevettes grises", explique Bruno Veerman, président de l'entreprise Martin Marée. Dont le fils Arthur a rejoint la société il y a deux ans.

Aujourd'hui, elle achète et revend tous les produits de la mer et d'eau douce, des coquilles Saint-Jacques à la lotte, en passant par la sole, le brochet ou la perche, entre autres. Grâce à son antenne à Boulogne-sur-Mer, elle se fournit tous les jours, à la criée, avec le fruit de la pêche locale et importe aussi les poissons ne vivant pas sous nos latitudes. "La France ne se suffit pas à elle-même dans ce domaine, c'est pourquoi nous devons importer et nous avons une part de plus en plus importante de poisson d'élevage. Mais une partie de notre clientèle reste attachée au poisson français." La clientèle de la famille Veerman ? La grande distribution, les traiteurs et surtout de plus en plus de restaurants gastronomiques, dont le palmarès affiche d'une à trois

étoiles au Guide Michelin. "C'est grâce au fait que nous achetons à la criée, à Boulogne-sur-Mer. Les produits y sont de qualité et de saison. Et c'est l'une des deux principales plateformes d'approvisionnement en produits de la mer avec Rungis, en région parisienne."



Clientèle régionale et nationale

Martin Marée livre aussi les poissons et crustacés qu'elle sélectionne. Des livraisons qui se font sur la Côte d'Opale, dans un rayon de 80 km autour de Sars-et-Rosières et en

Belgique grâce à la flotte de véhicules de l'entreprise. Et d'autres, dans toute la France, grâce à des transporteurs spécifiques. "30 % de notre activité globale se fait sur la métropole lilloise." C'est pour cette raison que la société a déménagé, en 1999, sur le parc d'activités de Sars-et-Rosières, pour se rapprocher de ses principaux clients.

Des livraisons qui se font "au dernier moment", pour que les clients aient un poisson le plus frais possible. Les restaurateurs, par exemple, peuvent être livrés juste avant leur service du midi ou du soir. "La plupart de nos clients passent commande tous les jours, ils veulent leurs produits au plus près de leur service."

L'entreprise possède aussi un atelier de préparation. Les poissons peuvent y être détaillés en filet, écaillés et/ou portionnés pour ceux qui souhaitent un produit "prêt à l'emploi"

En ce moment, la société se prépare pour les fêtes de fin d'année, "un gros surcroît d'activité avec comme produits phares la coquille Saint-Jacques, le saumon, les huîtres ou les crevettes entre autres".



Martin Marée en bref

30 tonnes (environ)

De marchandises passent chaque semaine dans ses ateliers

45

Salariés travaillent sur les deux sites de la société

Coquilles Saint-Jacques

100 tonnes sont vendues sur un an

Moules

600 à 800 tonnes sont vendues sur un an

Saumon

300 tonnes sont transformées en filet tous les ans dans l'atelier de Sars-et-Rosières

PRODUITS LOCAUX

Invitez-les pour les fêtes !

Les fêtes approchent à grand pas et avec elles l'une des grandes questions de la période. Que cuisiner à cette occasion ? L'équipe d'*Horizons* a décidé de vous aider en présentant une sélection de producteurs locaux dont les produits agrémenteront votre repas. Patates douces, volailles, escargots ou encore produits laitiers, il y a, sur notre territoire, de quoi réaliser un repas complet !

Les fêtes sont aussi un moment où la solidarité est de mise. Chaque année, les communes de notre territoire se mobilisent pour apporter qui un colis festif, qui un moment de convivialité aux personnes qui en ont besoin. Et proposent des activités à faire en famille. Petit tour d'horizon...

Les producteurs

Ferme Vandesompele

Installés à Rosult depuis 1986, Sylvie et Jean-Paul Vandesompele produisent, entre autres, de la patate douce bio. Labellisés bio en avril de cette année, ils cultivent ce tubercule originaire d'Amérique sous serre, chauffée grâce au soleil. *"La patate douce est très bonne en nutriments, elle est peu calorique, contient beaucoup d'antioxydants, des vitamines et des minéraux. Et elle plaît aux enfants grâce à sa saveur sucrée et douce."*

Le couple a aussi un magasin sur leur exploitation où il vend les produits issus de leurs terres ou de productions locales. *"On a du fromage de vache bio de Marchiennes, des yaourts et du beurre de Beuvry-la-Forêt, des volailles de Sars-et-Rosières..."* Pour les fêtes, Jean-Paul et Sylvie proposent des paniers garnis avec des produits bio et locaux.
358, rue des Rosiers à Rosult
06.79.79.42.40.



Ferme avicole Bauduin

C'est en 2005 que Maud Lanckriet a repris l'exploitation de M. et M^{me} Bauduin. L'entreprise ne faisait à l'époque que de la volaille de chair (pour manger). Petit à petit, elle y a développé, en plus, l'élevage de poules d'ornement. *"Je travaille aussi avec le centre génétique régional pour développer les races régionales."* Quant aux volailles de chair, Maud propose

poules, poulets, oies, canards, chapons, pintades... *"Elles sont nourries avec un aliment fabriqué à la ferme et sont au maximum en plein air. Leur croissance est lente, ce qui donne un produit de qualité."* Les volailles sont vendues sur place, grâce au magasin situé à côté de l'exploitation. Attention, il faut commander pour avoir des volailles prêtes à cuire.
344, rue du Fayt à Rosult
03.27.27.91.93.



Et pour accompagner votre repas ?

Pour accompagner votre repas de fête, que diriez-vous d'une bière locale, brassée sur notre territoire ? Blonde, brune, ambrée, fruitée ou de garde, il est possible de trouver la boisson qui va s'accorder avec votre plat. Voici une liste, non exhaustive, des brasseries du territoire :

- La Choulette, artisanale et familiale qui produit bières blondes, brunes, fruitées, ambrées sans oublier la traditionnelle cuvée de Noël. Il est possible d'acheter ses boissons au magasin situé à l'entrée de la brasserie.
16, rue des Écoles à Hordain
www.lachoulette.com

- La BarB, une micro brasserie qui propose quatre bières biologiques. Vous pouvez acheter celle(s) qui vous intéresse(nt) directement à la sortie des cuves.
3084, Parc de la Vallée de l'Écaillon à Thiant
www.labarb.fr

- La Brasserie du Steph, artisanale produisant des bières non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteilles. Blonde, blanche, ambrée, brune et de Noël, la gamme est large et se vend à la brasserie.
525, rue du Faubourg à Rosult
www.brasserieidusteph.fr



EARL Vert Galant

Lorsqu'il reprend l'exploitation familiale en 2001, Simon Roquet fait partie de la troisième génération d'agriculteurs. En plus de la production de pommes de terre, qui représente environ 3 000 tonnes par an, il se lance dans la création d'un poulailler pour produire des œufs bio. Aujourd'hui, ses 3 900 poules produisent environ 3 500 œufs par

jour. Des produits qu'il distribue grâce à la vente directe, aux trois distributeurs automatiques installés à Marquette-en-Ostrevant, à Bouchain et à Rouvroy, ainsi que dans des usines de production de frites.

14, rue François-Mitterrand à Marquette-en-Ostrevant
06.22.93.22.10.



La Maissonette aux escargots

Avant de devenir éleveur d'escargots*, Marc Merlin travaillait dans le BTP. Il a décidé de changer de vie pour voir plus souvent ses enfants. Deux ans de préparation ont été nécessaires avant son installation, en mai 2015. Ce sont des "gros gris" qui naissent dans son exploitation. Des escargots qu'il cuisine ensuite, avec des produits frais et locaux. Il vend sa

production sur les marchés, dans les salons, sur son exploitation et à quelques restaurants du secteur. Pour les fêtes, il prépare de nouvelles recettes, à proposer aux amateurs. Qui peuvent aussi acheter les gastéropodes bruts.

* Héliciculteur

73, rue Aristide-Barbieux à Flines-lez-Mortagne
06.60.96.60.38.

Le Panier Thunois

Lorsqu'on les croise au détour d'un marché de producteurs sous une halle, difficile de ne pas les remarquer. Sylvie, la mère et Marie, la fille, sont connues pour leur bonne humeur... et leur franc-parler ! Le couple mère-fille gère la production et la vente de yaourts, de beurre, de fromage blanc et de glaces pendant que le couple père-fils gère, lui, l'exploitation agricole. À l'origine, l'exploitation familiale ne faisait que de la production laitière, "mais il a fallu s'adapter pour palier la crise du

lait en 2010" explique Sylvie Fromont. Désormais, 80 % de la production part en transformation. "On ne pensait pas que cela prendrait cette ampleur." Rien que cette année, elles ont fabriqué 50 000 pots de yaourts, 2,6 tonnes de fromage blanc et 4 tonnes de beurre. Des produits qui ont reçu, au fil des ans, de nombreuses distinctions. Leur projet ? Installer au printemps prochain un distributeur automatique "à casiers réfrigérés", devant la ferme, accessible 24h sur 24.

1, rue Alphonse-Dussart à Thun-Saint-Amand
03.27.26.90.24.



- La Brasserie des Sources, artisanale elle aussi, brasse des bières blondes, ambrées et brunes ainsi que des limonades. Sa Bellerose a été primée plusieurs fois lors de concours internationaux. Attention, il n'y a pas de vente directe à la brasserie.

2, avenue du collège à Saint-Amand-les-Eaux - www.brasseriessources.fr

Quelques accords*

La **bière blonde** se marie bien avec les crudités, les salades, la charcuterie, les viandes blanches ou rouges grillées, les fromages à pâte pressée cuite, le fromage de chèvre et les desserts aux fruits.

La **bière ambrée**, elle, s'accorde mieux avec le foie gras, les gibiers, les viandes en sauce, les poissons fumés et grillés, les fromages à pâte persillée, à pâte molle, crémeux à croûte

lavée, les desserts caramélisés, le pain d'épices et la crème brûlée.

La **bière brune** accompagne les huîtres et coquillages, les viandes rouges, les gibiers, les foies gras, le reblochon, le roquefort et les desserts chocolatés.

Quant à la **bière blanche**, mieux vaut la servir avec des huîtres ou des fruits de mer, des poissons grillés ou fumés, du chèvre frais, des desserts aux fruits et/ou aux agrumes.

*Source : association des brasseurs de France

PARC NATUREL TRANSFRONTALIER DU HAINAUT

Le local à l'honneur

Promouvoir les produits locaux et permettre aux restaurateurs de présenter leur meilleure recette, tels sont les objectifs du Jury des Fins Gourmets. Pour sa 12^e édition, le rendez-vous, organisé de façon alternative en France et en Belgique, a rassemblé* des professeurs d'écoles hôtelières, des restaurateurs et des consommateurs afin de goûter une sélection de produits et de plats préparés issus du Parc Naturel

Transfrontalier du Hainaut. Cette année, 17 producteurs dont trois du territoire, ont présenté leurs produits : Marc Merlin (voir p.9) de Flines-lez-Mortagne a proposé des escargots ; La Ferme du Major, à Raismes, une soupe Butternut et Xavier Pollet, alias "Xav'de Lille", de Denain, des gaufres fourrées à la violette. Les deux premiers ont été récompensés par un saule d'argent et le dernier par un saule d'or.

* Au Lycée hôtelier d'Orchies cette année.



Un guide des producteurs locaux a été édité par La Porte du Hainaut et Valenciennes Métropole en 2017. Retrouvez-le sur notre site www.agglo-porteduhainaut.fr

Les communes fêtent Noël avec les habitants

Dans toutes les communes du territoire, des actions sont organisées par les municipalités pour les fêtes. Des actions qui sont à destination de tous leurs habitants.

Marchés et animations

Des marchés de Noël sont proposés, organisés par des associations ou les communes elles-mêmes, à partir de la fin du mois de novembre. C'est le cas par exemple à Abscon, Avesnes-le-Sec, Bellaing, Bouchain, Bruille-Saint-Amand, Hasnon Hélesmes, Lecelles, Lourches, Marquette-en-Ostrevant, Neuville-sur-Escout, Oisy, Rœulx, Rosult, Saint-Amand-les-Eaux, Thiant ou encore Wasnes-au-Bac, Wavrechain-sous-Denain et Wavrechain-sous-Faulx.

Maulde accueillera son premier marché de Noël cette année, organisé par deux associations, sous sa halle. À Château-l'Abbaye, c'est lors du dernier marché sous la halle du mois de décembre qu'une animation dédiée aux fêtes de fin d'année sera proposée aux visiteurs.

Des animations pour toute la famille sont aussi prévues dans certaines villes et certains villages. Avec parfois la venue du Père Noël. L'homme en rouge sera fort occupé en ce mois

de décembre puisqu'il sera de passage à Brillon, Denain, Escaudain, Haulchin, Hérin, Hordain, Raismes, Trith-Saint-Léger, Wallers-Arenberg... sans oublier les écoles du terri-



toire. Il rendra également visite aux enfants de Lieu-Saint-Amand, de Sars-et-Rosières et de Thun-Saint-Amand lors d'événements spéciaux.

Haveluy organise, en plus du marché de Noël, un après-midi "Festif Solidaire", à destination de ses habitants, quelques jours avant Noël. Enfin, certaines communes comme Mastaing et Lieu-Saint-Amand proposent à leurs habitants de participer à un concours d'illuminations de maisons.

Colis festifs

Dans toutes les communes de notre territoire, des colis ou des bons d'achat sont offerts aux aînés de la commune et/ou aux bénéficiaires de minimas sociaux. Distribués lors d'un goûter, d'une animation festive ou encore d'un thé dansant, ils peuvent aussi être remis à domicile pour les personnes ne pouvant se déplacer, ou dans les maisons de retraite.

Pour plus d'informations sur ces différentes actions et le programme détaillé, n'hésitez pas à vous rapprocher de votre mairie.

François Deforge

Tailleur de pierres passionné

Depuis vingt-cinq ans, François Deforge redonne leur splendeur d'antan aux centre-villes de la région. Tailleur de pierres, installé à Haveluy, il restaure, reconstruit et rénove les façades des bâtiments anciens. Compagnon du Devoir, il emploie aujourd'hui une dizaine de personnes qui travaillent, comme lui, avec les outils traditionnels. Et se fait un devoir de transmettre son savoir-faire. Rencontre avec un homme passionné par son métier et par l'histoire.

Originaire d'Amiens, François Deforge est devenu tailleur de pierres grâce à une rencontre. "J'ai toujours été un manuel, j'aimais l'histoire. Je faisais des études de mécanique générale, un peu par défaut. Puis j'ai rencontré, par hasard, un Compagnon du Devoir. Il m'a permis de me remettre en question, m'a fait découvrir les métiers de la pierre. C'est cette rencontre qui a fait que je me suis révélé dans ce métier." François entame alors son tour de France, tradition des Compagnons. Il se forme à Paris, Rodez, Albi, Toulouse, Nîmes... Des villes avec un patrimoine architectural riche. Et pose finalement ses valises dans le Nord, il y a 30 ans.

Restaurer les villes anciennes

D'abord employé pendant quatre à cinq ans dans une grande entreprise, puis recruté par un petit artisan, il a finalement choisi de s'installer à son compte il y a 25 ans. Depuis, il travaille dans les vieux centre-villes de la région qui ont des bâtiments en pierre. Calais, Dunkerque, Saint-Omer, Valenciennes, Lille... Lorsqu'ils restaurent, François et son équipe partent toujours de l'existant, que ce soit ce qu'il reste d'une façade abîmée ou des documents retrouvés dans les archives. "On fait en quelque sorte de l'archéologie verticale. On n'invente jamais quoi que ce soit."

Métier-passion

"C'est un métier dur mais passionnant. Les pierres lourdes, les outils, la météo, la poussière... Ce n'est pas de tout repos mais il y a aussi cette qualité de maîtrise dans le geste, cette recherche de perfection, le ressenti de la matière qu'on

taille... Il faut maîtriser les maths, la géométrie, le dessin... C'est un métier qui demande beaucoup mais qui apporte la satisfaction de réaliser ou restaurer quelque chose de beau et qui reste."

En tant que Compagnon, François se doit de transmettre son savoir-faire. "Je forme en moyenne deux apprentis sur trois ans." Un métier complexe à apprendre, qui fait rêver mais dont les apprentis se rendent vite compte s'il leur convient ou non. "On a, en moyenne, 50 à 60 % de démissions sur la première

année et 25 % l'année suivante." Pour François, il faut quatre à cinq ans pour maîtriser la taille et sept à huit ans pour être un tailleur accompli. "Et vers 30/35 ans, il y en a certains qui lâchent pour des raisons physiques ou par lassitude."

Un métier qui se féminise

François le reconnaît, tailleur de pierres reste un métier plus ou moins masculin mais qui intéresse de plus en plus de femmes. "J'ai été un des premiers à former des femmes tailleurs de pierres. Elles sont plus courageuses, plus obstinées à réussir et à prouver qu'elles peuvent faire ce métier." Sur les cinq femmes formées dans son entreprise, une encadre désormais la formation des jeunes chez les Compagnons et deux autres sont encore dans le métier.

Il existe deux façons de devenir tailleur de pierres. Se former "sur le tas", par le biais des Compagnons du Devoir ou encore en entreprise. Ou en lycée technique qui forme aux métiers de la pierre*. C'est dans ces deux filières que recrute François. "Culturellement, c'est un métier avec beaucoup de turn-over. Les tailleurs de pierres ont l'habitude d'aller et venir pour découvrir d'autres choses, d'autres façons de travailler."

Actuellement, François et ses compagnons restaurent, entre autres, la façade du Lycée privé Notre-Dame à Valenciennes. Bientôt un an qu'ils sont sur ce chantier d'envergure, à refaire les moulures, changer les pierres abîmées... "Tous les chantiers sont intéressants. On part parfois de pas grand-chose et notre performance c'est de parvenir à le rénover."

* Exemple de lycées formant aux métiers de la pierre :
Lycée Professionnel Jacques-Le Caron à Arras
ou Lycée Professionnel de l'Acheuléen à Amiens



Pratiquer et apprendre

L'équipe d'Horizons a revêtu le tablier et la charlotte pour se glisser dans les cuisines du Lycée Professionnel Léonard-de-Vinci à Trith-Saint-Léger. Le temps d'une demi-journée, nous avons suivi les lycéens qui préparent, quatre jours par semaine, midi et soir, les repas et réalisent le service du restaurant d'application "Le Mona Lisa".

A peine la sonnerie a-t-elle fini de retentir que déjà Laurie, Daisy, Coralie, Remmy, Cindy, Roman, Alexandre, Jorge et les autres se pressent au vestiaire pour enfiler leur tenue avant de rejoindre leur professeur en cuisine. C'est toujours le même rituel, "on lance le cours en commençant par l'explication du menu" avance Pascal Zurek, professeur. Une recette choisie dans un livre référencé. "On passe en revue les différentes techniques d'élaboration." La parole est ensuite laissée aux élèves afin qu'ils posent les questions qu'ils souhaitent. Cette semaine-là, c'est l'Italie qui est à l'honneur. Le plat du jour, des lasagnes, est connu depuis la rentrée, l'équipe enseignante sélectionnant les plats pour l'année. Munis de leur mallette personnelle, chaque élève prépare les ustensiles qui lui seront utiles avant de commencer les préparations préliminaires : épluchage des carottes, des oignons et de l'ail. Ce midi-là, au restaurant d'application, 40 couverts sont prévus. Une première moitié des élèves se consacre donc au plat pendant que l'autre prépare le dessert - Tiramisu et Pana cotta - et l'entrée - tagliatelles de légumes. Une fois les denrées arrivées du magasin (nom que l'on donne au lieu de stockage), les produits sont répartis.

Au même moment, dans le restaurant d'application, les élèves serveurs lustrent les verres.

Depuis l'année scolaire dernière, une fois par trimestre, un "menu des lycées" a été mis en place et élaboré avec des matières premières produites par les lycées voisins : légumes cultivés par le Lycée horticole de Raismes, viande achetée à un lycée du Quesnoy, même les vins viennent d'un établissement vinicole (Rouffach) situé en Alsace ou à Amboise (selon le menu proposé). "Pour cette nouvelle année scolaire, nous allons essayer de mettre en place un menu gastronomique une fois par semaine, le mercredi midi", explique Bernard Briand, proviseur du lycée.

La petite astuce pour avoir des verres sans trace ? "Placer le verre au-dessus d'un bol d'eau très chaude pour profiter de la vapeur dégagée par la chaleur. Puis frotter pour enlever les traces et toute forme de bactérie", explique Hervé Legrand, le professeur. Pour lustre les assiettes et les couverts, quelques gouttes de vinaigre blanc suffisent. Une partie des élèves met en place la salle pendant que l'autre prépare les amuse-bouche et les assiettes de fromage italien, dans l'office*. Lors de la première heure, réunis en classe entière, les apprentis serveurs ont passé en revue les différents menus italiens, les accords mets et vins ainsi que le matériel nécessaire à la bonne réalisation du service. Des aspects relationnels qu'il faut gérer aussi avec les cuisiniers : dressage de tables, assiettes chaudes pour servir le plat... Installé dans le hall d'accueil, en caisse, un élève survole "la feuille de passe" qui permet de visualiser la répartition des tables.

11h, les élèves déjeunent puis enfilent leur tenue de service pour l'accueil des clients.

En cuisine, le "chef" Pascal Zurek vérifie si les entrées sont terminées et garde un œil sur l'évolution de la recette. Pendant que la bolognaise mijote, il explique à deux élèves l'utilisation du laminoir pour réaliser la pâte à lasagnes. "Un appareil indispensable pour obtenir une feuille de pâte de 3 mm", précise-t-il. Une fois la pâte terminée, les plats sont préparés puis enfournés, juste avant que les premiers clients arrivent.

En salle, le service débute. Hervé Legrand garde toujours un œil sur les élèves. Présentation du menu, proposition des boissons, gestuelle, rien ne lui échappe. Tout au long du service, il observe les jeunes, les conseille et si besoin les corrige. Une heure trente plus tard, le "coup de feu" est passé. Dans les coulisses, en cuisine et à l'office, l'heure est au nettoyage et au rangement.

"Les élèves doivent laisser le lieu propre comme lors de leur arrivée." Déjà, une autre classe arrive pour le service du soir. Pour les élèves ayant travaillé au service du midi, c'est l'heure du "debriefing", dans une salle de classe. Un moment indispensable, tant pour les professeurs que pour les jeunes, où chaque point du service est revu et une synthèse est réalisée avec les élèves.

*Terme utilisé pour désigner le lieu de préparation.



7
nov.

Visite du DRAC à ACM

Marc Drouet, directeur régional des affaires culturelles Hauts-de-France, est venu visiter Arenberg Creative Mine. Séduit par la reconversion de l'ancien Site minier en Pôle Images, il a rappelé l'importance de conserver et de valoriser le patrimoine industriel afin d'en assurer la transmission auprès des nouvelles générations.



9,
10 et 11
nov.

Papilles en ébullition

Pour leur 28^e édition, les Trois jours gourmands, organisés par le Lions club de Saint-Amand-les-Eaux, ont accueilli cette année encore plus d'une soixantaine de producteurs et près de 10 000 visiteurs. Pépée Le Mat, chroniqueuse culinaire sur France Bleu Nord et Isabelle Dupont, sommelière-conseil de renom, étaient une fois de plus au rendez-vous !

"Mémoires d'abbaye" jusqu'au 6 janvier 2019

Exposition - Le patrimoine (re) découvert avec la réalité virtuelle

La Porte du Hainaut fut à travers les siècles une riche terre d'abbayes. Elle se propose, avec l'aide des communes de son territoire ayant abrité des communautés religieuses, de partir à la découverte de ces abbayes et des trésors artistiques, connus ou méconnus, parvenus jusqu'à nous. Peintures, sculptures, orfèvrerie, textiles permettront de se plonger dans cette histoire millénaire et de faire revivre, le temps d'une exposition, ces lieux aujourd'hui disparus. Une exposition à découvrir en réel ainsi qu'à l'aide d'une tablette et de lunettes de réalité virtuelle pour plonger dans le passé.

Musée de la Tour abbatiale à Saint-Amand-les-Eaux. Du lundi au vendredi de 14h à 17h, samedi et dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le mardi. Entrée libre et gratuite. Infos : 03. 27.22.24.55 - musee@saint-amand-les-eaux.fr

Joignez votre agglo

● Par courrier

Site minier de Wallers-Arenberg
Rue Michel-Rondet - BP 59
59135 WALLERS-ARENBERG

● Par téléphone Standards

Wallers : 03.27.09.05.05.
Raismes : 03.27.09.00.93.
Habitat
03.27.09.92.28.
(ANAH : 0.800.59.20.11).
Espace Info Énergie
03.62.53.25.19.
Emploi et insertion
03.27.45.72.64.
Culture
Spectacle vivant :
03.27.19.04.43.
Réseau de Lecture publique :
03.27.19.04.42.
Sport - CIS
03.27.09.92.80.
Communication
03.27.09.05.02.

● Par mail

contact@agglo-
porteduhainaut.fr

● Sites utiles

www.agglo-porteduhainaut.fr

Agence de
Développement
économique

www.agence-
porteduhainaut.com

Arenberg
Creative Mine

www.arenberg-creativemine.fr

Portail des
médiathèques

www.mediatheques-
porteduhainaut.fr

Office de Tourisme

www.tourisme-
porteduhainaut.com

1 Spectacles, théâtre, concerts...

CONTE MUSICAL À NIVELLE

"Lucie et les Sept Clés"

Dimanche 2 décembre à 16h

Ce conte poétique mêlant théâtre et danse a maintes fois remporté un vif succès au Festival d'Avignon. Il sera de retour sur la scène du Petit Théâtre pour le plus grand bonheur des petits et grands. Rendez-vous au 320, rue Paul-Dutrieux.

Tarifs et réservations :

06.09.63.36.90.

Facebook : Le Petit Théâtre de
Nivelle

MUSIQUE BAROQUE À NIVELLE

"Hocus pocus"

À partir de 4 ans

Mercredi 5 décembre à 9h30,
11h, 15h30 et 17h

Harmonia Sacra propose un voyage musical vers l'époque baroque. L'occasion de découvrir d'une manière fantastique l'opéra baroque et d'en percevoir la diversité, tout en côtoyant de très près, dans un vrai théâtre miniature, les copies d'instruments anciens et des chanteuses lyriques tout à fait contemporaines. Rendez-vous à l'Opéribus, parking de la salle polyvalente. 237, rue Achille-Dufresne.

Tarifs et réservations :

03.27.19.04.43.

culture@agglo-porteduhainaut.fr

Facebook : @scènesplurielles

RENCONTRE CHORÉGRAPHIQUE À LECELLES

"Une danseuse

dans la bibliothèque"

7 ans et plus

Vendredi 7 décembre à 16h30
et à 19h

Cie Nathalie Collantes, Gymnase/CDCN
dans le cadre du Festival Les Petits Pas.

Nathalie Collantes est une chorégraphe et elle a fait deux livres : *On danse ? Et j'ai dix orteils*. Or comment les lire ? Quels dispositifs inventer pour faire corps avec eux ? C'est ce que vous allez découvrir avec la danseuse comme guide et initiatrice à la médiathèque du SIVS.

Renseignements et réservations :

03.27.35.20.75.



CHANSON, HUMOUR, SWING... À TRITH-SAINT-LÉGER

"Féminines prouesses"

Par Swinggirls avec Mariane Girard, Caroline
Ruelle et Violaine Soulier

Samedi 8 décembre à 16h

Un spectacle qui alterne habilement les détournements de tubes et les compositions personnelles, teinté de chansons au refrain pop entêtant, de mots satyriques et de mélodies orientalistes.

Renseignements et réservations :

03.27.24.69.20.

www.trith.fr

www.wikitrith.fr/theatre

THÉÂTRE À DOUCHY-LES-MINES

"En attendant le Petit Poucet"

Samedi 8 décembre à 16h

Par la Cie La Manivelle Théâtre - Tout public
dès 6 ans.

Philippe Dorin, revisite à sa manière ce célèbre conte. Dans cette fable, deux poucets attachants et des cailloux ! Le grand et la petite se retrouvent frère et sœur sur le chemin de leur rêve. Ils sont vite rejoints par un petit caillou blanc échappé d'un chariot... À l'Imaginaire. Tarif : 5€ - Gratuit pour les moins de 12 ans accompagnés.

Renseignements :

www.lamanivelletheatre.com

CONCERT CLASSIQUE À SAINT-AMAND-LES-EAUX

"Orchestre symphonique"

Vendredi 21 décembre à 20h

À l'occasion des fêtes de Noël, l'Orchestre symphonique de l'école de musique proposera un programme éclectique de musique classique sous la direction de Gilles Lerouge au Théâtre des Sources.

Concert gratuit sur réservation.

Renseignements et réservations :

03.27.22.49.69.

billetterie@saint-amand-les-
eaux.fr



Les dates du mois !

Sélection de dates non
exhaustive à retenir
pour des événements
associatifs, des spectacles,
des expositions...

8
déc.
20h30

Hommage à Jacques Brel à Saint-Amand-les-Eaux "LES RENCONTRES CHORALES"

Sous la direction artistique de Pascaline Thibault
500 choristes de la région se réunissent pour célébrer l'immense répertoire du Grand Jacques. Salle Maurice-Hugot.

Tarifs et réservations :

03.27.22.49.69.

billetterie@saint-amand-les-
eaux.fr

8
déc.

Danse à Bousignies "LET'S DANCE # LES PETITS BALS À DOMICILE"

À partir de 6 ans

Un spectacle conçu sur le modèle d'un bal voire d'une boum. Une invitation à des actes de danse libres, contemplatifs, en duo... sur une playlist résolument rock. À 15h et 17h30, salle de réception de la mairie, rue du Bois.

Tarifs et réservations :

03.27.19.04.43





SPECTACLE ET ATELIER À LIEU-SAINT-AMAND "Quelle famille"

Samedi 15 décembre
À 10h : atelier parents/enfants
(4 ans +)

À 11h30 : spectacle (3 ans +)
Par la Cie Chats Pitres et Rats Conteurs
Une famille, c'est parfois un peu compliqué. Il y a les papas qui sont loin, d'autres fois, ce sont les enfants qui viennent de loin. Il y a les familles composées et recomposées... Tous les petits morceaux font un ensemble. Petites histoires, manipulations, ombres, accordéon, petites chansons à la médiathèque communautaire.

Renseignements et réservations :
03.27.09.12.64.

2 Conférences, expositions, salons...

EXPOSITION À MORTAGNE-DU-NORD "...Puis vinrent les porteurs"

de Nathalie Coulin
Jusqu'au 12 janvier 2019
Dans le cadre de la programmation culturelle de l'Association Tous Azimuts, l'école d'art accueille les œuvres de l'artiste-peintre et plasticienne Nathalie Coulin. Mardi de 14h à 16h, mercredi de 14h à 18h, samedi de 10h à 12h et de 14h à 16h. Groupes sur réservation.

Renseignements et réservations :
06.79.78.06.77.



3 Tourisme, sport, vie locale...

ÉQUITATION À RAISMES "Baptême et balade à cheval"

Jusqu'au lundi 31 décembre
Au départ du Parc Loisirs & Nature de La Porte du Hainaut
En partenariat avec l'Office de Tourisme de La Porte du Hainaut, l'association VAGE (vivre avec et grâce aux équidés) propose de découvrir le cheval par des sorties nature et des baptêmes.

Tarifs et renseignements :
06.44.89.42.63.
vageraismes@gmail.com

ACTIVITÉS PHYSIQUES À LIEU-SAINT-AMAND "Remise en forme"

Le club Animation Loisir propose des activités variées : danse, zumba, country, danse orientale, gym d'entretien, fitness, il y en a pour tous les goûts ! Si vous souhaitez pratiquer une de ces activités, renseignez-vous, il reste peut-être des places.

Tarifs et renseignements :
06.71.79.40.99.

VISITES GUIDÉES À WALLERS-ARENBERG

L'Office de Tourisme de La Porte du Hainaut vous propose toutes l'année des visites guidées en français et dans d'autres langues (allemand, anglais, néerlandais et japonais) afin de découvrir les alentours du Site minier. Sur réservation. Par ailleurs les mardis et jeudis à 9h30 ce sont les anciens mineurs qui vous accompagnent pour vous dévoiler leur ancien métier.

Renseignements et tarifs :
03.27.48.39.65

Visites avec les anciens mineurs :
06.65.25.40.24.



© Archives CAPIH - Tayeb Benhammou

Coups de cœur du Réseau de Lecture publique

● Album Jeunesse UN LIVRE, ET PLUS ENCORE

...
de Jeanne Willis et Tony Ross.
À partir de 4 ans.
Ceci est un livre, et plus encore. Il peut te servir de chapeau, de tente pour ton chat. De fauteuil pour nous-nous parfois ! Un livre, ça fait rire, ça fait pleurer aussi. Et surtout, c'est un ami qui t'accompagne toute la vie. Une petite fille imagine tout ce qu'elle peut faire avec son livre fétiche. Cet album rend hommage au lien tissé entre un livre et son lecteur.



● Roman ados- Fantastique

LA PASSE-MIROIR, T.1. LES FIANCÉS DE L'HIVER de Christelle Dabos.

Sous son écharpe élimée et ses lunettes de myope, Ophélie cache des dons singuliers : elle peut lire le passé des objets et traverser les miroirs. Elle vit paisiblement sur l'arche d'Anima quand on la fiance à Thorn, du puissant clan des Dragons. La jeune fille doit quitter sa famille et le suivre à la Citacielle, capitale flottante du Pôle. À quelle fin a-t-elle été choisie ? Pourquoi doit-elle dissimuler sa véritable identité ? Sans le savoir, Ophélie devient le jouet d'un complot mortel. Une héroïne inoubliable, un univers riche et foisonnant, une intrigue implacable. Découvrez le premier livre d'une grande saga fantastique et le talent d'un nouvel auteur à l'imaginaire saisissant.



www.mediatheques-porteduhainaut.fr

Ateliers numériques - Décembre 2018

Accompagnement aux outils et usages numériques dans vos communes

GRATUIT - TOUT PUBLIC

À MILLONFOSSE - Salle des fêtes - 75, route de Hasnon

➔ "Dessiner sur des sphères - Initiation à l'Eggbot"
Jeu. 6 déc. de 18h à 20h

À RAISMES - 17, rue Gustave-Delory

➔ "Faire ses démarches administratives en ligne"
Jeu. 6 déc. de 17h à 19h

Places limitées. Réservation obligatoire
Renseignements : 03.27.48.32.88.



8
déc.
16h

Belote à Mortagne-du-Nord "CONCOURS DE BELOTE"

Organisé par le Comité des Fêtes

Venez miser tous vos atouts à la salle des fêtes (derrière la mairie). Les inscriptions se font à partir de 16h pour un démarrage à 17h précises.

Buvette et petite restauration sur place.

Infos et inscriptions :
06.11.33.43.10.

8
déc.
> 24
fév.

Exposition photo à Douchy- les-Mines

"BORIS MIKHAÏLOV"

Venez découvrir cet artiste ukrainien, figure internationale de la photographie contemporaine avec l'exposition "L'âme, un subtil moteur à l'explosion", dans laquelle l'artiste revisite des lieux ancrés dans son passé. Au CRP.

Infos : 03.27.43.56.50.

ARENBERG CREATIVE MINE
WALLERS-ARENBERG

FÊTE DE L'ANIM'

VILLAGE DES ENFANTS

8+9
DÉCEMBRE
2018

POUR TOUTE LA FAMILLE ! (DÈS 3 ANS)
ATELIERS CINÉMA D'ANIMATION
JEU DE PISTE NUMÉRIQUE
APPLICATIONS POUR TABLETTES NUMÉRIQUES
ESCAPE GAME
VIDEO MAPPING
PROJECTIONS DE FILMS D'ANIMATION
ACTIVITÉS PARENTS-ENFANTS

RENCONTRES
AUDIOVISUELLES
+33 (0)3 20 53 24 84
WWW.FETE-ANIM.COM

Conception graphique - Aurélie Salmon



INFOS PRATIQUES

De 10h30 à 18h - Tarif : 5 € (accès à l'ensemble des ateliers et à toutes les projections du jour)
Gratuit : moins de 16 ans, lycéens, étudiants, demandeurs d'emploi
et bénéficiaires des minima sociaux