

WALCOURT/METTET - NOUVEAU !

Walcourt va former les futurs cuisiniers !

Le restaurant didactique est sur les rails

Parfois critiqué mais important pour l'entité, le projet de restaurant didactique est enfin bouclé. Ce type d'établissement est une première dans la région ! En effet, à partir de septembre, les stagiaires de l'Entreprise de Formation par le Travail (EFT) des Ateliers de Pontauray, cuisineront pour les Walcourtiens.

L'ancienne poste sur la place des Combattants à Walcourt, c'est désormais de l'histoire ancienne ! Adieu le courrier, laissons place aux couverts. Démarrés il y a un an, les travaux de rénovation et de transformation sont désormais terminés. Le restaurant didactique (qui n'a pas encore de nom officiel) est presque ouvert (il faudra attendre septembre). Quoi un nouveau restaurant sur Walcourt ? Oui. Et non des moindres, il vient compléter l'offre déjà existante, puisqu'il se distingue par son caractère éducatif. En effet, c'est par un partenariat avec les Ateliers de Pontauray et le CPAS de Walcourt que ce projet a pu se réaliser. « Ce sera un restaurant d'application pour les stagiaires en formation ho-

reca », explique Maryse Robert (PS), la présidente du CPAS. « Cette formation s'avère importante pour l'entité. Nous sommes tout à fait démunis à ce sujet. Nous n'avons que quelques formations dispensées par



« CETTE FORMATION EST TRÈS IMPORTANTE POUR NOTRE ENTITÉ »

L'Asbl Carrefour :
Un concept novateur dans un cadre agréable. Le restaurant offrira une capacité de 30 personnes en salle. Une magnifique terrasse offrant une vue imprenable sur Spayemont peut accueillir 12 personnes. « Cela a bien changé ! », sourit un ancien facteur présent pour l'inauguration. Un lieu de travail agréable avec

une cuisine fonctionnelle, aménagée et lumineuse.

Pour l'anecdote, dans les travaux de rénovation, l'ancien coffre-fort de la poste n'a pas pu être démolé tellement il était blindé. Qu'à cela ne tienne ! Aujourd'hui, il renferme le trésor viticole du restaurant.

« À l'avenir, nous souhaiterions pouvoir développer le circuit court avec les producteurs locaux. Et nous formulons le vœu de pouvoir élaborer des repas pour les écoles de l'entité », a souligné Maryse Robert. Néanmoins, lors de son lancement, le projet n'a pas fait l'unanimité. Certains soulignant la concurrence déloyale envers les restaurants de la Ville. « Nous avons eu des propos heurtants sur ce projet. Qu'on n'avait pas besoin de cela ici. Mais oui, cela a tout son sens à Walcourt ! Nous sommes soucieux de l'économie locale. Le taux de chômage à Walcourt est entre 11 et 12%. C'est de la logique, si les Walcourtiens n'ont pas de formation, pas d'emploi, ils ne peuvent faire vivre le commerce », a martelé la députée-bourgmestre de Walcourt, Christine Poulin (PS). ■

GWENDOLINE FUSILLIER



La poste a changé de visage et s'est transformée en restaurant.

■ G.F.

UN STAGIAIRE

« C'est beau et c'est plus grand »

Barry Boubacar a démarré sa formation horeca en mars dernier. Originaire de Namur, il se rend chaque jour à Pontauray, à la Table des Compagnons pour effectuer son stage. « C'est une formation qui me plaît bien », raconte le Namurois. Ce mercredi lors de l'inauguration du restaurant, il découvrait pour la première fois Walcourt. « En tout cas, c'est vraiment joli, c'est beau et c'est grand. Ce sera

agréable de travailler ici. »

Les stagiaires travaillent sous la houlette d'un coordinateur et d'un formateur.

À Walcourt, le restaurant pourra offrir plusieurs formules de repas à savoir, un menu quotidien à 11,50 euros composé d'un potage et d'un plat. Un autre menu intitulé « détente » avec un choix entre trois entrées, un plat et un dessert, pour la modique somme de 15 euros. ■



Barry reçoit des conseils.

■ G.F.

21594640

LE DIRECTEUR DES ATELIERS DE PONTAURY



Quatre emplois temps plein créés

Pour les Ateliers de Pontauray avec qui le partenariat a été créé, l'opportunité de s'installer à Walcourt était à saisir. « La section horeca est une section très courue », souligne le nouveau directeur des Ateliers de Pontauray, Monsieur Farinelle. « Nous bénéficions de 35.000 heures subventionnées chaque année. Nous aurions besoin de plus d'heures encore pour gérer ici. Une demande va être faite pour obtenir 15.000 heures en plus de subsides exceptionnels jusqu'à la prochaine agrégation en 2016. » Il faut savoir qu'un stagiaire équivaut à 2.100 heures environ. L'Entreprise de Formation par le Travail (EFT) de Pontauray offre la possibilité à des demandeurs d'emploi de suivre

des formations. Dans le cadre de l'horeca, les stagiaires sont ainsi formés à être commis de salle, commis et premier commis de cuisine et commis de cuisine en collectivité. Un service similaire à celui qui vient de s'ouvrir à Walcourt existe déjà à Pontauray. Le restaurant, qui s'appelle « la table des compagnons », est ouvert tous les midis et le vendredi soir.

« Normalement, ici à Walcourt, il devrait ouvrir le midi à partir de septembre. Date d'un nouveau module de stage. »

En plus d'aider les jeunes à se former, le restaurant didactique développé à Walcourt permettra de créer quatre équivalents temps plein. Une bonne nouvelle pour l'emploi !

Mais qui seront ces stagiaires ? « On peut avoir des gens de partout. Je pense que les accès sur Walcourt sont assez faciles d'accès en train ou en bus. »

L'ancienne poste transformée en restaurant accueillera ainsi une quinzaine de personnes pour travailler. « Quatre ou cinq stagiaires, des Articles 60 (bénéficiaires du CPAS) et éventuellement des personnes venant des Initiatives Locales d'Accueil. » ■

AU-DESSUS

Un espace destiné aux candidats réfugiés

Le bâtiment de l'ancienne poste accueillera non seulement un restaurant mais aussi des logements modulables destinés aux candidats réfugiés envoyés par Fedasil. « Le 1^{er} et le 2^e étage sont aménagés pour accueillir les 20 personnes qui nous sont dévouées », explique Maryse Robert. « Nous possédons un logement du CPAS à Fraire. Pour le reste, nous louons des biens à des propriétaires privés à Somzée ou encore Yves-Gome-

zée. Grâce à ce site, nous allons pouvoir faire des économies en termes de location mais aussi en termes de déplacements pour les assistants sociaux. » En effet, le site se trouve à quelques centaines de mètres à peine des locaux du CPAS. « À Walcourt, nous préférons investir dans le logement plutôt que de donner des aides financières pour se loger. » Le déménagement est prévu pour juin. ■

Super frais



Super prix



1 kg* **1.75** Pêches
Espagne



Pastèque **2.50** pièce*
Espagne/Costa Rica

250 g* **1.00** Mini tomates
(4.00/kg) Belgique/Pays-Bas

Valable vendredi et samedi

Poirettes **0.50** botte*
Belgique/Allemagne



QUALITÉ SUPÉRIEURE - PRIX BAS

*prix valables du vendredi 22 mai au dimanche 24 mai 2015 15h30