

ORP-JAUCHE

La convivialité dans tous les villages

Samedi, l'échevin Alain Sovart et Annick Nemery (responsable communale de la cellule convivialité) et des bénévoles ont organisé une journée de la convivialité dans tous les villages de l'entité. Les organisateurs disposaient d'un bar mobile qui s'est déplacé de village en village pour offrir le verre de l'amitié aux citoyens orp-jauchois. Ce bar s'est d'abord arrêté à Orp avant

de prendre la route pour Noduwez, Marilles, Énines, Jauche, Jandrain et Jandre-nouille. À chaque arrêt, une centaine de citoyens ont rejoint le bar. À Jandre-nouille, les habitants ont fait une surprise aux organisateurs en proposant une exposition de vieux tracteurs. La tournée s'est terminée à la salle du football de Folx-les-Caves où un concert rock gratuit était prévu. ■



Les organisateurs et leur bar mobile.

◆ BEAUVECHAIN

Permanence pensions

Afin de répondre à toutes les questions que l'on peut se poser à propos des pensions, des experts de l'INASTI et du service des pensions seront en la salle des mariages de la maison communale de Beauvechain, ce jeudi 6 juin, de 13 h à 15 h.

MONT-SAINT-GUIBERT

Bientôt un espace « donnerie » au parc à conteneurs

Se trouvant sur le site de l'ancienne sablière, le parc à conteneurs de Mont-Saint-Guibert est géré par la société Renewi (ex-Shanks). « Bientôt, un espace "donnerie" devrait s'y trouver », a lancé l'échevine guibertine de l'Environnement, Sophie Dehaut (MSG Co-Hé-sion). Des initiatives originales de ce genre existent déjà dans la province de Namur à l'initiative du BEP (Bureau économique provincial).

Le projet est de permettre

aux citoyens venant déposer des déchets au recyparc d'en reprendre en échange parmi ceux mis à disposition dans l'espace donnerie du site. Il n'est évidemment permis de reprendre des objets qu'en ayant déposé au préalable. Ce principe d'économie circulaire permet de répondre aux enjeux sociétaux et environnementaux en réduisant les quantités de déchets incinérés et donc en favorisant le réemploi, tout en répondant aux demandes et besoins des ci-

INCOURT

« Palpitant », le cinquième Glouton

Le Glouton se décline désormais en version café, un goût différent mais tout aussi agréable des quatre Gloutons précédents.

● Sébastien BRAUN

Après le Mystique, l'Audacieux, l'Ensorcelant et l'Envoûtant, voici maintenant le Palpitant, le cinquième et nouveau Glouton de Thierry Schlomer. « C'est un Glouton léger au goût café et moka. »

Le Glouton, c'est ce biscuit confectionné de manière 100 % artisanale à partir de produits régionaux et de qualité et qui, comme le dit son fondateur, « est indéfinissable. Il ne ressemble à aucun autre ».

Il existe maintenant cinq sortes de Gloutons qui se vendent par boîtes de quatre pièces. « Je propose aussi une sixième boîte axée sur la découverte, et qui contient quatre Gloutons différents. Hormis l'Ensorcelant, ils s'y retrouvent tous. »

L'autre nouveauté concerne l'emballage des biscuits, que beaucoup n'hésitent pas à comparer à des pâtisseries. « J'utilise des films biodégradables. Par rapport au plastique, c'est mieux pour l'écologie. »

Les Gloutons de Thierry



Thierry Schlomer avec ses deux nouvelles boîtes de Gloutons.

Schlomer – qui possède le label artisan depuis un mois maintenant – rencontrent déjà un grand succès. On les trouve dans une quinzaine de magasins, surtout des épicerie fines, de la région incourtoise, « mais on en trouve aussi à Louvain-la-Neuve comme à Hélicine et Nannine, mais également du côté de Liège, Bruxelles et même à Anvers ». L'homme est aussi présent sur différents marchés de Noël.

1 250 Gloutons sont produits chaque semaine. « L'atelier se situe à Bierges où je confectionne les Gloutons le dimanche et le mercredi après-midi mais je suis freiné par ces créneaux horaires

et limité dans ma production. » Pour poursuivre son développement et augmenter sa production, Thierry Schlomer est à la recherche d'un endroit plus flexible, comme avoir une personne pour l'aider dans son travail ne serait pas pour lui déplaire. « Il y a de la demande. Deux producteurs de foie gras m'ont encore contacté dernièrement car ils sont intéressés par le Mystique, le Glouton à base de cannelle. Me diriger vers l'étranger et exporter mes Gloutons reste aussi un souhait », ajoute celui qui propose aussi des babys Gloutons pour les restaurants. ■

► www.gloutons.be