

**l'avenir**

UNE PUBLICATION  
DES ÉDITIONS DE L'AVENIR S.A.

5004 NAMUR-BOUGE, route de Hamut 38  
5600 PHILIPPEVILLE, boulevard du Centenaire 1  
PRÉSIDENT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION :  
POL HEYSE  
ADMINISTRATEUR DÉLÉGUÉ :  
Eric SCHONBRODT  
RÉDACTEUR EN CHEF  
ET ÉDITEUR RESPONSABLE :  
Thierry DUPËREUX  
Route de Hamut 38 - 5004 Namur-Bouge  
Tél. : 081/24 88 11  
CHEF D'ÉDITION :  
Bruno MALTER  
CHEFS D'ÉDITION ADJOINTS :  
Alexandre Debatty et Samuel Sinté  
infonam@lavenir.net - www.lavenir.net  
REDACTION DE NAMUR :  
Tél. : 081/24 88 11  
REDACTION DE PHILIPPEVILLE :  
Tél. : 071/66 23 40  
REDACTION DE CHARLEROI :  
Tél. : 071/53 29 30  
charlero@lavenir.net  
SERVICE CLIENTÈLE :  
Contacts librairies : libraires@lavenir.net  
Tél. 0800/14 145 - fax 0800/14 152  
Abonnements : abonnes@lavenir.net  
Tél. 081/23 62 00 - fax 081/23 62 01  
Commandes photos : tél. 081/24 88 11  
CSC 133-12349-2-56  
PROMOTION ET DIFFUSION :  
Tél. : 081/24 88 11 - fax : 081/23 62 01  
Publicité NATIONALE :  
L'Avenir Advertising 081.248.939  
sales.national@lavenir.net  
www.lavenir.net  
Publicité RÉGIONALE :  
Pierre CUNIN : 010/84 98 07  
Publicité EN LIGNE :  
Pierre CUNIN : 010/84 98 07  
piere.cunin@lavenir.net  
www.lavenir.net  
PETITES ANNONCES :  
petitesannonces@lavenir.net  
www.lavenir.net  
NECROLOGIE :  
Tél. 070/23 36 93 - Fax 070/23 36 97



Ce journal est protégé par un droit d'auteur. Toute réimpression, sans autorisation écrite, est formellement interdite. Toute réimpression, sans autorisation écrite, est formellement interdite. Toute réimpression, sans autorisation écrite, est formellement interdite.

## Je m'abonne à

**l'avenir**   
INTÉGRAL

Je choisis l'édition suivante :

- Namur / Basse-Sambre
- Entre-Sambre-et-Meuse
- Autre édition : .....

Le journal me sera fourni :

- chez mon libraire\*
- à mon domicile par la Poste

Pour une durée de :

- 1 an pour 309 € (435€)
- 6 mois pour 171 € (247€)
- 27 €/mois par domiciliation

Et je profite de mes avantages et services abonnés à découvrir en permanence sur [www.lavenir.net/espaceabonnes](http://www.lavenir.net/espaceabonnes)

Nom :

Prénom :

Rue :

N° : Boîte :

Code postal :

Localité :

Téléphone :

GSM :

Date de naissance :

E-Mail :

N° de compte :

Signature :

\*Mentions obligatoires pour l'abonnement en librairie  
littos indispensables et disponibles sur [www.lavenir.net/libraires](http://www.lavenir.net/libraires)

Nom de la librairie :

Rue :

N° : Boîte :

Code postal :

Localité :

Je renvoie ce coupon :

- par courrier, sans frais de timbre, j'indique sur l'enveloppe : Code-réponse-Éditions de l'avenir - Abonnez-vous - DA 852-857-4 5004 Douge.

- par fax : 081/23 62 01  
ou je me rends sur le site [www.lavenir.net/abo](http://www.lavenir.net/abo)

Pour toute information complémentaire, je contacte le service clientèle : 081/23 62 00

Les informations recueillies sur ce document sont reprises dans le traitement automatisé des Éditions de l'avenir SA et peuvent être transmises à des tiers. Vous disposez d'un droit d'accès et de rectification en vertu de la loi du 08/12/92 relative à la protection de la vie privée. Si vous ne souhaitez pas que vos coordonnées soient transmises à des tiers, cochez cette case [ ]

Date limite de souscription : 30 septembre 2017

OURS18

Intéressé par L'avenir  
en version numérique  
uniquement ?

À partir de  
**5,75€**/mois  
seulement

Infos sur : [www.lavenir.net/abo](http://www.lavenir.net/abo)

NAMUR

# Des gnocchis au pays de la frite

Lundi, à l'institut Ilon Saint-Jacques, des élèves Erasmus venus de Marsala ont fait découvrir dix-sept recettes siciliennes lors du salon « Tradi ali culture ».

• Juliette HEYMANS

Ce lundi, les cuisines de l'institut namurois Ilon Saint-Jacques se sont parfumées à la sicilienne, à l'occasion du salon de l'alimentation « Tradi ali culture ». L'événement consacrait l'aboutissement d'un projet d'échange Erasmus qui a duré deux ans, entre cette institution belge et l'instituto « A Damiani » de Marsala, en Sicile. Les élèves des sections Tourisme et Hôtellerie ont présenté au public dix-sept savoureuses recettes concoctées par leur binôme sicilien. « Busiati al pesto tapanese », « cassata siciliana », « gnoccoli trapanisi », « pinjolata », « cassatelle di ricotta »...avec plus de 450 menus commandés, ils n'ont pas chômé.

Tester de nouvelles saveurs

Michel Libois, coordinateur du projet, explique les coulisses du salon : « Il y a deux ans, chaque élève des deux institutions a réalisé un dossier à propos d'un plat propre à son pays et a fait découvrir l'histoire qui y est liée. Ensuite, en fonction de la qualité des dossiers, nous en avons retenus dix-sept pour chacune des deux nationalités ». S'en est suivi une phase d'apprentissage linguistique, du-



ÉGA Juliette Heymans

rant laquelle les jeunes ont traduit les recettes en français, en italien et en anglais. Après quoi, par groupe de deux, ils ont testé et intégré les recettes. « Pour clôturer, poursuit l'organisateur, nous avons coordonné un salon comme celui-ci à Marsala, sauf que là-bas c'était les Belges qui présentaient des spécialités du plat pays : boulets liégeois, flamiche dimantaise, frites, pralines, etc ». Michel Libois se dit heureux de cette initiative et souligne l'intérêt d'une telle démarche : « Les gens qui ont participé ont beaucoup apprécié l'expérience. Et nous, quand nous goûtions, nous nous disions que ce n'était pas le goût que nous connaissions ici, car les produits et les techniques de cuisson sont

parfois différents. Donc, nous avons aussi découvert des choses ».

S' imprégner d'une culture et partager la sienne

À travers cet échange, les apprentis cuisiniers ont finalement partagé bien plus qu'une recette ; ils se sont ouverts à une autre culture et se sont imprégnés de son folklore et de ses traditions culinaires. « L'idée, c'était d'abord de faire prendre conscience à nos élèves qu'il y avait toute une série de traditions liées à nos recettes, rappelle le responsable. Le second objectif était d'instaurer un échange de compétences et de qualifications entre les deux écoles, qui se nourrissent réciproquement ».

En haut : les pasta alla norma, spécialité sicilienne. En bas : Marie-Eve et Lorenzo présentent le busiati al pesto tapanese.



## « Le plus enrichissant, c'est l'expérience culturelle et sociale »

• Juliette HEYMANS

Le salon culinaire « Tradi ali culture » s'avère être le troisième partenariat entre l'institut « A Damiani » de Marsala et celui de l'Ilon Saint-Jacques à Namur. Précédemment, dans le cadre d'échanges Comeenius, les deux écoles ont collaboré autour des thèmes de l'obésité, de la biodiversité et de l'économie durable. Ayant tissé des liens d'amitié et constatant leurs similitudes en termes d'enseignement, elles ont choisi de renouveler l'exercice, cette fois-ci au travers d'un projet d'échange Erasmus, financé par l'Europe. « Si elle donne des fonds, c'est d'abord dans un souci de partage technologi-



l'équipe encadrante du salon « Tradi ali culture » : le chef Giuseppe Caruso, la coordinatrice Schiro Enza, le chef pâtissier Gaetano Piazza et Michel Libois.

que, commente Michel Libois. Mais, pour les jeunes, ce qui est le plus enrichissant, c'est tout le reste. Le culturel et le so-

cial ». En mars, durant leur séjour en Sicile, les élèves belges ont logé dans des familles loca-

les. Cela leur a permis de découvrir une autre cuisine, les loisirs, les relations familiales, etc. Marie-Eve a passé deux nuits chez des agriculteurs. Elle y a notamment dégusté de délicieux poissons et a apprécié la beauté de la région. De son côté, Lorenzo parle de moments « inoubliables. Les gens sont chaleureux et tout ce qu'il y a à voir est très riche. De plus, tous les produits sont frais et super-goûteux, puisqu'ils sont gorgés de soleil ».

Dans deux jours, ce sera au tour des Siciliens d'intégrer des foyers belges, le temps de quelques jours. « Ce sera la conclusion du projet et c'est vraiment ce qui va le plus les marquer », termine le coordinateur.