

## MANAGE

# Une boulangerie qui invite au voyage

Voici un an, Pascal Adam ouvrait sa boulangerie à Manage. À 53 ans, cet ancien agent de voyages s'est reconverti dans le domaine de la boulangerie. Ce commerçant a désormais à cœur de faire découvrir des produits glanés au fil de ses pérégrinations

C'est dans le domaine du tourisme que Pascal Adam a passé la première partie de sa vie professionnelle. Le Manageois a d'abord exercé le métier de chauffeur chez BT Tours à Péronnes, avant de devenir commercial pour une compagnie de voyage à Givet, en France.

## Contre la malbouffe

Mais le 18 mars 2020, tout s'est arrêté. Les autorités belges venaient d'annoncer un confinement de la population suite à l'épidémie de coronavirus. Sentant alors le vent tourner, cet indépendant décide de se reconvertir dans les bons produits de bouche. « J'ai toujours été passionné par les bonnes choses. Mes copains m'ont souvent appelé 'Etchebest' (en référence au chef étoilé, ndr). Je ne supporte pas la malbouffe, » sourit-il.

Le 24 novembre 2020, Pascal Adam ouvre sa boulangerie indépendante « La tentation d'Adam » qui distribue les produits de Thirion au n°37 de la Grand'rue à Manage, dans un bâtiment emblématique bien connu des habitants, puisqu'il abritait l'ancienne pharmacie de Scailmont. Près de 120.000 euros de travaux ont été nécessaires pour transformer l'ex-officine en un commerce attrayant, doté d'un certain cachet. « Nous avons ouvert en pleine période de covid. C'était un beau pari. Il n'y avait alors plus qu'une seule boulangerie dans le village, » souligne ce commerçant.

## « J'ai traversé l'Europe »

Si son nouveau métier ne lui permet plus d'envoyer ses clients aux quatre coins d'Europe et de Belgique, c'est par le goût, l'odeur, la saveur que Pascal Adam les fait désormais voyager, au travers une sélection très personnelle de produits glanés, ça et là, dans son autre vie, au gré de ses périples et de ses



C'est par le goût, l'odeur, la saveur que Pascal Adam fait désormais voyager ses clients. © David Claes

expériences : « Forcément, à travers toutes ces années dans le tourisme, j'ai traversé l'Europe du nord au sud ! »

Le quinquagénaire semble d'ailleurs intarissable au sujet de ses produits : « Par exemple, les bonbons que nous vendons

**« Je fais à peu près 90 heures par semaine. Et cela fait maintenant trois mois que je ne me paie plus de salaire »**

PASCAL ADAM

sont sans colorants. J'ai des sucreries fabriquées à Rouen. Mes pâtes de fruits viennent de Provence. Nous vendons des méloscakes artisanaux fabriqués à Lokeren. Quand les gens croquent dedans, ils ont un vrai goût de chocolat et un vrai biscuit. Mais

nous avons aussi du thé, du café, du lait de ferme et du beurre fabriqués à Gouy-lez-Piéton... » énumère-t-il.

Le commerce vend par ailleurs des bières artisanales, du Centre et d'ailleurs, sans oublier les alcools de la distillerie de Biercée.

## Votez jusqu'au 30 octobre

S'il a lancé son commerce tout seul, Pascal Adam emploie désormais quatre personnes. Inmanquablement, la nouvelle crise de l'énergie qui nous touche tous, impacte également sa boulangerie. Le patron fait tout son possible pour tenir bon et pouvoir garder son personnel. « Je fais à peu près 90 heures par semaine. Et cela fait maintenant trois mois que je ne me paie plus de salaire, » annonce-t-il. « Quand j'ai commencé, la fin du mois apparaissait le 24. Dé-

sormais, c'est le 14-15. Nous n'avons pas augmenté le prix du pain depuis le 2 avril dernier. Mais à un moment donné, nous allons devoir y passer. C'est un métier où nous avons besoin de l'électricité. Nous n'allons pas dire aux clients : aujourd'hui, on ne coupe pas le pain ! Nous avons besoin de frigos, de congélateurs... »

Cet indépendant est candidat au Trophée de l'Indépendant de l'Année, organisé par Voo Business, qui met à l'honneur celles et ceux qui ont su améliorer l'expérience de leurs clients lors de la crise sanitaire. Vous pouvez voter Pascal Adam jusqu'au <https://www.trophee.business.voo.be/voter/> jusqu'au 30 octobre et les 3 gagnants seront connus lors de la cérémonie de clôture le 16 novembre. ■

VINCENT PICCILLO

## MORLANWELZ

# Un seul village de Noël de 19 chalets durant 10 jours

**Morlanwelz annonce qu'un village de Noël de 19 chalets s'installera dès le 2 décembre et pour 10 jours sur la place Gonzales Decamps à Carnières. Malgré les restrictions, la ville veut préserver le moral de ses habitants en repensant ses activités...**

Le sujet avait été évoqué publiquement lors du dernier conseil communal de Morlanwelz. Le collège des bourgmestre et échevins avait insisté sur la volonté d'organiser un « village » de Noël, doté d'une ambiance chaleureuse qui évoquerait un peu celle que l'on peut rencontrer dans l'est de la France. Mais le bourgmestre PS Christian Moureau avait néanmoins posé les limites : pas question d'outrepasser un certain quota d'heures supplémentaires pour le montage et le démontage des installations. Rappelons que la commune avait auparavant eu problème en payant les heures dues et en s'engageant désormais à ne plus arriver à un tel cumul potentiellement impayable.

## Un seul village au lieu de trois

À cette problématique se greffe la crise énergétique, la nécessité absolue de réaliser des économies et le nouveau plan mis en œuvre par la Communauté Urbaine du Centre (CUC) concernant l'éclairage public.

Du 1<sup>er</sup> novembre au 31 mars et de minuit à 5h du matin, les lu-

mières seront éteintes sauf dérogeation expresse, notamment pour des événements folkloriques.

« Nous avons tenu compte de toutes ces mesures et décidé qu'il n'y aurait non pas trois mais un seul village de Noël » détaille l'échevin des fêtes François Devillers.

« Pour une question d'économie, il n'y aura pas non plus de montage de chapiteau. Nous louerons nos 19 chalets à des artisans et au secteur horeca. La philosophie sera celle d'un « Village de Noël » plutôt qu'un marché... »

Certes, il était plus logique de choisir de l'installer au centre de Morlanwelz... « Mais la jolie place Albert 1<sup>er</sup> qui se prête bien à ce genre d'événements est en travaux. Et nous trouvons que la place Gonzales Decamps à Carnières est pleine de charme elle aussi. De plus, ce sera l'occasion de mettre le focus sur une autre partie de notre entité ».

Le collège a également calibré les heures d'ouverture de ce Village de Noël programmé du 2 au 12 décembre, pour qu'elles collent avec les mesures d'économie. « Il sera accessible de 17h à minuit lors des deux vendredis – De 11h à 23h le w-e – De 17h à 21h en semaine. Nous avons voulu coller aux horaires potentiels des visiteurs. Ainsi, en semaine, les personnes auront le loisir d'acheter un cadeau et de se détendre en buvant un verre après leur journée de travail » conclut François Devillers. ■

MARTINE PAUWELS



Une ambiance alsacienne à Carnières. © F. Hauglustaine

## DANS LES CAFÉS

# Un rallye jazz avec Morlanwelz sur Mississippi

**Le vendredi 11 novembre, un rallye jazz (Modern et New Orleans) est organisé dans les cafés du centre de Morlanwelz. Après un verre de bienvenue, les participants escortés d'un orchestre découvriront les meilleures formations du moment jusqu'à 23h.**

Comment entretenir le moral des troupes en organisant des activités respectant les mesures d'économie et le budget des ménages ? À Morlanwelz, les échevins de la culture et des fêtes veulent lutter contre la sinistreuse ambiance et tenter de booster les commerces de leur entité.

C'est ainsi que l'idée de relancer « Morlanwelz sur Mississippi » leur est venue, mais dans une optique modernisée. « Tout le monde se souvient comment Richard Willame, alors député pro-



L'Excellent Mainil Jazz Quartet. © D.R.

vincial et excellent musicien de jazz New Orleans avait lancé ce rallye », explique l'échevin des fêtes François Devillers. « L'idée de le remettre au goût du jour nous est venue en étoffant la programmation. »

Il y aura encore du jazz « à l'ancienne » mais aussi du modern jazz avec les orchestres les plus excellents du moment ».

Cerise sur le gâteau, l'accès à ce rallye est gratuit.

« Auparavant, les participants devaient acheter un bracelet. Ici, nous avons décidé de rendre cette soirée gratuite ».

## Jazz manouche en vue

Concrètement, quatre cafés participent à l'opération : Au Combattant, la Taverne « Le Coach », Le Cordial et Le Boomerang. « Actuellement, la place Albert 1<sup>er</sup> est en travaux, ce qui limite temporairement l'inclusion d'autres ca-

fé. Mais si la formule fonctionne, nous pourrions la développer l'année prochaine, en ajoutant du jazz manouche à la programmation et en multipliant le nombre de cafés partenaires » précise François Devillers.

Car dernier insiste sur l'expertise apportée par son collègue de la culture Giorgio Facco ainsi que celle du centre culturel du Sablon, sans oublier le Syndicat d'initiative de Morlanwelz.

## Le musicien de Maurane

« C'est la crème du jazz que l'on pourra écouter le 11 novembre prochain. Les connaisseurs apprécieront les formations invitées. Et j'encourage les novices à venir les découvrir ». Au Combattant : « La planche à Jazz » – Au Cordial : « The Bourbon Street Jazz Band » – Au Boomerang : « Le Michel Mainil New Quartet » (avec Michel Mainil au

sax, Jean-Denis Tourneur à la Guitare, Jacques Pili à la Contrebasse, Patrick Wante aux Drums) et on vient également d'apprendre la participation du « Tijuana Dixie Dan ».

Précisons que Jacques Pili a été le musicien de Maurane, Lara Fabian, Typh Barrow et qu'il a été directeur musical de The Voice entre 2011 et 2018. Originaire de Saint-Vaast, il habite à Morlanwelz.

Le rendez-vous est fixé à 19h, à l'hôtel de ville de Morlanwelz où le verre de l'amitié sera servi. Ensuite, départ sous forme de parade musicale à 19h30 pour arriver vers 20h au Coach.

Une chose est sûre, vous ferez le plein de bonne humeur et de joie dans un esprit ultra convivial. « Morlanwelz sur Mississippi 2.0 » vous attend pour swinguer toute la soirée. ■

MARTINE PAUWELS