

LEUZE-EN-HAINAUT

De la folie mais beaucoup de malchance

La 29^e édition de Leuze-en-Folie ne restera dans les annales, la faute à une météo... automnale pas vraiment engageante. Mais les quelques milliers de visiteurs qui avaient choisi de braver le froid et la pluie ont retrouvé tout ce qui fait le charme de cette manifestation populaire : une grande braderie rythmée par de nombreux spectacles déambulatoires, des concerts sans oublier le village manouche du centre culturel sur la place du Jeu de Balle.

En dépit des conditions difficiles, la dynamique équipe des Jeunes Leuzois Actifs (JLA) pouvait légitimement se réjouir du bon déroulement des festivités, qui ont attiré près de 3 000 personnes selon les estimations. « Nous avons eu deux fois moins de monde que d'habitude en raison de la météo capricieuse mais pour le reste, tout s'est bien passé. Le feu d'artifice ainsi que tous les concerts et animations de rue ont pu être assurés dans une belle ambiance, avec une mention spéciale pour notre tête d'affiche, Gloria Boateng, qui a vraiment fait le show sur scène », indiquait Maxime Seradni, le président de l'organisation. ■ P.-I.C.



Un hamburger sauce locale

Consommer local à Leuze-en-Folie, c'est possible grâce à une chouette initiative menée par la section Écolo. Sur le stand tenu par les « Verts » lundi soir, inutile de chercher, vous ne trouverez pas le moindre produit industriel. Et pour cause puisqu'on y propose pour la cinquième année de suite un savoureux hamburger 100 % local, constitué exclusivement de denrées ayant parcouru moins de 10 kilomètres autour de Leuze.

« On croit beaucoup au circuit court et à l'intérêt de manger des produits sains et de qualité qui, de surcroît, font fonctionner l'économie locale, assure Baptiste Leroy, le coprésident des Écologistes.

La viande, par exemple, provient de la boucherie à la ferme de Chapelle-à-Oie, les pains ont été réalisés par la pâtisserie leuzoise Plouviez tandis que les oignons et la salade nous viennent de maraîchers de Thieulain et Pipaix.



Tous les produits du hamburger ont parcouru moins de dix kilomètres !

Même les sauces sont faites maison.

Les visiteurs ne s'y sont pas trompés en faisant la file devant le stand. L'engouement fut tel que dès 20 h 30, c'était déjà la rupture de stock avec pas moins de 250 hamburgers vendus. « C'est vraiment agréable de voir que les gens reviennent d'année en année pour un produit qui n'est pas forcément plus cher qu'un hamburger industriel, » insiste M. Leroy. ■ P.-I.C.



WALLONIE
PICARDE
Toute l'actualité
de notre
RÉGION
lavenir.net

Infos, photos, vidéos, exclusivités, reportages, magazines, etc.



Retrouvez-nous sur :

www.facebook.com/lavenirWP