

ANTOING

« Bonn'innée » sur les planches

Six représentations patoisantes, des plus hilarantes, sont au programme de la troupe du théâtre du Sacré-Cœur.

• Frank GHISLAIN

Fondée en 1990 au sein de l'Association des parents de l'école libre du Sacré-Cœur, un établissement qui a fermé ses portes en 2013, la troupe théâtrale du Sacré-Cœur présente depuis plus d'un quart de siècle des pièces patoisantes écrites par le Mouscronnois Christian Derycke. Soufflant cette année ses 27 bougies, la troupe interprétera « Bonn'innée », une comédie en trois actes.

L'histoire : « Fred et Nadine organisent le réveillon de fin d'année pour leur famille restreinte. Celle-ci se compose de la maman de Nadine et du papa de Fred, qui se sont mis en mé-



Cette année, la troupe du Sacré-Cœur a programmé six dates.

nage, le frère de Nadine et son épouse, une femme quelque peu déléguée. Pour l'originalité, Nadine a loué un gîte à la campagne pour passer ce dernier soir de l'an. Pour s'éviter trop de tra-

vail, Nadine a engagé deux cuisiniers et des serveurs chargés de s'occuper du repas et du service. Tandis qu'ils attendent leurs convives, deux petits braqueurs amateurs et tout à fait dé-

butants viennent chercher refuge dans la maison qu'ils croient vide ! Pris sur le fait, ils se font passer pour les serveurs attendus... ». La suite, sur les planches du Scaldis.

Objectif caritatif

Cette année, la distribution sera assurée par Christelle Cossement, Nadine Froidure, Thérèse Haidon, Joëlle Wattripont, Roger Leclère, Damien Leleux, Alain Renard, Pascal Renard et Frédéric Louette. Dans des décors d'Isabelle Renard et de son équipe, cette comédie sera jouée à six reprises les vendredi 13 avril (19 h), samedi 14 avril (19 h), dimanche 15 avril (15 h), vendredi 20 avril (19 h), samedi 21 avril (19 h), dimanche 22 avril (15 h) dans la salle du Scaldis, place du Préau à Antoing. Comme les années précédentes, les bénéfices recueillis au terme des représentations seront reversés au profit d'œuvres caritatives telles que le Télévie, Cap 48, SOS-Amitié d'Antoing, l'ARCSPHO (association régionale de concertation en soins palliatifs du Hainaut occidental).

L'entrée est fixée à 8 €. ■
➤ Réservations à la rue Ratiiau, 2 à Antoing ou au 0497 390 710

TOURPES

L'Hirond'Ale fera-t-elle le printemps ?

La très réputée brasserie Dupont compte déjà une gamme très riche de bières dont la célèbre Moinette, Saison et Bons Vœux. Avec l'Hirond'Ale, qui vient de sortir, l'exploitation familiale fondée en 1844 compte un treizième breuvage à son actif. « Ce produit est un clin d'œil à l'Occupation systématique des bâtiments de la brasserie Dupont par de nombreux couples d'hirondelles,



et ce depuis des décennies ».

Une bière éphémère

Ce nouveau breuvage, brassé selon le style Vieille Provision (Saison) se distingue surtout par le fait qu'il

est produit de manière éphémère. Un troisième brassin est en cours.

« Même s'il s'agit d'une bière éphémère, elle ressortira chaque année avec une petite variante au niveau des matières premières utilisées », nous avait récemment confié le gérant et ingénieur brasseur, Olivier Dedecker.

Très peu alcoolisée, l'Hirond'Ale titre à 5,7 % et est con-

ditionnée dans des bouteilles de 33 cl.

Pour son élaboration, les brasseurs tourpiers ont utilisé du malt d'orge et d'épeautre ainsi que du houblon « Savinjski Golding » cultivé en Belgique.

On y retrouve également des arômes de malt (biscuit, noisette), de houblon et d'agrumes, conférant au produit des « notes fruitées et post-amertume soutenue ».

Une bière ambrée que les responsables de chez Dupont qualifient de rustique, sèche et désaltérante. À déguster de préférence à température de cave (12 degrés) ou légèrement réfrigérée en apéritif ou pour accompagner les plats.

Jusqu'à l'écoulement du stock, l'Hirond'Ale est disponible au shop de la brasserie ainsi que dans certains drinks de la région. ■ P.-L.C.

Cherchez la différence

200€

CHEZ

ICI PARIS XL



Avez-vous trouvé la différence dans une des cases de la grille ?

Envoyez la lettre et le chiffre correspondant à cette case par SMS au 6032 (1 €/sms envoyé/reçu) EX : C1 ou communiquez-les depuis une ligne fixe au 0905 23 028 (2 €/appel)

Nous publions, du lundi 05/02 au samedi 10/02, une nouvelle photo. Vous avez jusqu'au 11/02 inclus pour envoyer vos réponses. Un tirage au sort désignera le gagnant. Son nom et solutions paraîtront mardi 20/02.

6032
14/0000000000

Concours jusqu'au 11/02/2018 à 23h59 - 1€/sms envoyé/reçu. Participation complète par SMS : 4 €. La participation via ces canaux est la seule considérée comme valide. Un tirage au sort désignera le gagnant qui sera averti personnellement. Solution et gagnant publiés sur www.lavenir.net - Helpdesk technique : 02/422 71 72 - assistance@lavenir.net. Le traitement des données est soumis aux conditions légales sur la protection de la vie privée du 8 décembre 1992. En participant à ce jeu, vous acceptez que vos données soient reprises dans le traitement automatisé des Editions de L'Avenir et puissent être transmises à des tiers. Règlement disponible sur demande. L'Avenir Advertising S.A. - service Jeux Interactifs - route de Hannut 38 à 9004 Bouge.

GAGNANT SEM. 04
Christine Inghani de Versiers
remporte 100 billets Win for Life

Ces deux photos se ressemblent mais ne sont pas identiques. Cherchez la différence dans la grille.

