

LEUZE-EN-HAINAUT

# La Bonneterie, nouveau lieu de création

Entre les murs d'une ancienne bonneterie, on fourmille d'idées et de projets. Ce lieu atypique est devenu le « couteau suisse » de la création.

● Pierre-Laurent CUVELIER

Comédien, ingénieur du son, scénographe, metteur en scène, constructeur, brasseur et même traiteur (!), Pascal Lazarus est un véritable touche-à-tout. C'est dans la bien nommée rue de la Bonneterie que l'artiste a posé ses valises, voici sept ans, en réaménageant avec sa compagne une ancienne entreprise bonnetière de 1 200 m<sup>2</sup>. Plus qu'un simple toit, l'endroit a vu naître de belles dynamiques locales en s'ouvrant, depuis deux mois, à des projets culturels, associatifs et citoyens. « Cela fait plusieurs années que l'on travaille sur une dynamique participative et citoyenne.

Avec ma compagne, j'avais envie de proposer aux gens de Leuze et des environs un lieu de fabrication (basé sur un concept d'ateliers), de répétition pour les artistes, un espace de travail pour monter un projet... », nous dit Pascal Lazarus.

De par ses salles adaptables à souhait grâce à des modules de matériel sur roulette, la Bonneterie se décline comme une authentique boîte à outils. Le couteau suisse de la création !

Le plus grand local, réparti sur 150 m<sup>2</sup>, peut ainsi être équipé se-



Pascal Lazarus ouvre la Bonneterie à des projets associatifs, citoyens ou culturels.

lon les besoins, que ce soit pour des ateliers de menuiserie, de scénographie, des petits concerts, des séances de yoga ou encore des enregistrements son. « Nous avons pour projet de mettre à disposition des groupes qui souscrivent la cotisation annuelle de 40 € une bibliothèque à outils », précise notre interlocuteur, qui anime divers ateliers.

## Une première bière citoyenne

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, il ne faut pas nécessairement ouvrir son portefeuille pour occuper l'espace.

« On ne veut pas que cela soit un frein et donc, si un collectif n'a pas beaucoup de moyens mais désire créer un projet, la gratuité peut être envisagée », assure M. Lazarus.

Outre la vaste salle polyvalente, le tissu associatif et culturel peut également profiter



Des meubles de récupération ont récemment été assemblés par des jeunes au profit du plan de cohésion sociale.

d'autres outils tels que l'atelier tissu pour les retouches par exemple ainsi qu'un laboratoire où il n'y a pas que les idées qui fermentent... Et pour cause puisque la Bonneterie a vu

émerger une brasserie associative sous l'impulsion de citoyens leuzois. Un brassin public a d'ailleurs été organisé récemment pour « Leuze-Transition » avec, dans les cu-



ves du labo, une blonde qui sera à déguster le 27 mai à l'occasion des deux ans du collectif. Cette belle dynamique a même donné lieu à la constitution d'un groupe de planteurs parmi les habitants, qui ont fait pousser du houblon chez eux. La récolte n'est prévue qu'en septembre mais beaucoup ont déjà hâte de déguster la première bière participative leuzoise.

Deux mois à peine après son ouverture, la Bonneterie a déjà réussi à séduire de nombreux acteurs publics ou privés. On pense notamment à ces adolescents qui ont dernièrement investi les lieux afin d'y concevoir des meubles en palettes, au profit du plan de cohésion sociale et de son espace jeunes.

« Nous avons aussi noué une collaboration avec le centre culturel afin d'accueillir à la Bonneterie, où l'on a aménagé une chambre, des artistes en résidence », ponctue son propriétaire. ■

➤ Renseignements : [infobonneterie@gmail.com](mailto:infobonneterie@gmail.com)

LEUZE-EN-HAINAUT

# Les jeunes Burkinabés ont besoin de vous

L'hôtel de ville accueillera ce dimanche un repas aux saveurs africaines dont les bénéficiaires serviront à financer des projets au Burkina Faso.

Depuis plus d'un demi-siècle, la Ville de Leuze, à travers son comité de jumelage Leuze-Ouagadougou, entretient des liens très étroits avec le Burkina Faso. Ses actions au profit notamment de la jeunesse africaine ont permis de récolter la somme de 31 000 € ces quatre dernières années.

Mais parce que le travail ne manque pas sur le terrain de ce pays frappé par la pauvreté, les



Le comité de jumelage Leuze-Ouagadougou organise depuis peu une distribution de sacs de riz à destination des écoliers parrainés.

bénévoles de l'ASBL reconduisent leur traditionnel repas burkinabé qui, à l'instar de la soirée de gala de fin d'année, fait partie de leurs activités phares. Les sa-

veurs africaines s'inviteront dans l'assiette des convives rassemblés ce dimanche midi en la salle des fêtes de l'hôtel de ville. Une belle occasion de se régaler

les papilles pour la bonne cause. Cette cause se traduit par la concrétisation de projets, principalement scolaires, à l'image des aménagements réalisés au sein de l'école de Naba Waksé, dans le quartier de Baskuy.

« Nous y avons construit une cuisine, un préau tout en remettant en état les portiques de l'école. À cela s'ajoute le financement d'une cantine scolaire afin d'offrir un repas par jour aux 528 élèves qui fréquentent l'établissement », indique Anny Doye, la présidente du comité de jumelage Leuze-Ouagadougou.

Depuis peu, l'organisme, qui a récemment investi 10 000 € dans l'achat d'un conteneur, procède également à la distribution, deux fois par an, de sacs de riz aux enfants parrainés.

« À ce jour, une bonne cinquantaine d'écoliers sont parrainés selon

un principe assez simple : le parrain ou la marraine s'engage à soutenir un enfant pendant toute sa scolarité en versant 50 € pour les jeunes du primaire et 125 € pour ceux du secondaire. Ces montants couvrent les frais scolaires, les fournitures mais aussi les frais de santé de l'enfant. Et une fois par an, nous invitons les parrains et marraines à confectionner un colis pour leur filleul, achevé par conteneur sur place », explique Anny Doye, qui a récemment pu constater de visu, lors d'un voyage de six semaines, que l'argent investi à Ouagadougou avait été géré en « bon père de famille ». ■ P.-L.C.

➤ Repas burkinabé, ce dimanche 29 avril à 12 h. PAF : 18 € par adulte (apéritif-repas-dessert) ; 12 € pour les moins de 12 ans. Sur réservation uniquement : 069/66.4771 ; 0495/30.83.61